

# AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de respecter plusieurs règles fondamentales de sécurité:

1. Lire la totalité des instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes, mais utiliser les poignées prévues.
3. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le câble, la fiche ou la friteuse dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. En cas d'utilisation de l'appareil à proximité des enfants, faire preuve d'une grande prudence.
5. Débrancher la fiche de la prise de courant quand l'appareil n'est pas en fonction et avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir complètement avant d'installer ou de retirer des composants ou de le nettoyer.
6. Ne pas mettre l'appareil en fonction si la fiche ou le câble semblent endommagés, ou si l'appareil a donné des signes de dysfonctionnement ou a été endommagé d'une quelconque façon. Porter l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour conseil ou réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant de l'appareil risque d'endommager ce dernier.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
9. Ne pas laisser pendre le câble du bord de la surface d'appui ni le mettre en contact avec des surfaces à hautes températures.
10. Ne pas positionner l'appareil sur ou à proximité de fourneaux à gaz ou électriques chauds, ni le placer dans un four encore chaud.
11. Faire preuve d'une extrême attention en cas de déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou autre liquide chaud.
12. Introduire tout d'abord la fiche dans l'appareil, puis brancher le câble dans la prise murale. Pour l'éteindre, presser la touche ON/OFF et retirer la fiche de la prise.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage différent de celui pour lequel il a été conçu.
14. Contrôler que la poignée est correctement assemblée et fixée au panier.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

### AVERTISSEMENTS

- **Ne mettre en fonction la friteuse qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse.** La friteuse ne doit pas fonctionner à sec, sous risque d'endommagement irréversible.
- En cas de chauffage à vide de l'appareil, un dispositif de sécurité thermique intervient et bloque son fonctionnement.
- Brancher le câble à une prise de 120 Vca.
- L'appareil est équipé d'une fiche de sécurité polarisée (fiche avec un terminal plus large que l'autre). Afin d'éviter tout risque de choc électrique cette fiche ne pourra entrer dans la prise que dans un seul sens (précaution de sécurité). Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, essayer de l'autre côté. Si, en fin de compte, la fiche se révèle inadaptée à la prise, appeler un électricien pour le remplacement de la prise (type dépassé).  
Ne pas rendre inefficace le système de protection de la fiche polarisée.
- Bien nettoyer l'appareil avant la première utilisation: cuve, panier, couvercle (sans filtre) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Bien sécher le tout.
- En cas de pertes d'huile, s'adresse au centre d'assistance technique autorisé du fabricant.
- Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, ne pas introduire d'aliments trop grands ni d'ustensiles dans la friteuse.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil
- Pour éviter tout risque de brûlures, ne toucher aucune partie métallique risquant de se trouver à haute température. Utiliser des gants.
- Ne pas ouvrir le petit panneau du robinet d'évacuation d'huile (si prévu) quand l'huile est encore chaude.
- Il est absolument normal que l'appareil dégage une odeur de "neuf" lors de la première utilisation. Si nécessaire, aérer la pièce.
- Avec l'appareil hors fonction, contrôler que la fiche est débranchée de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

### Ne pas utiliser de rallonges

L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation court pour réduire tout risque lié à un emmêlement du câble.

## FRITEUSES ÉQUIPÉES D'UN CÂBLE AVEC CONNECTEUR MAGNÉTIQUE

Connecter tout d'abord le connecteur magnétique à l'appareil comme représenté à la Fig. 4B, en s'assurant que la partie en saillie du connecteur (X) est correctement introduite dans son logement sur l'appareil, puis brancher le câble à la prise de courant.

### Avertissements

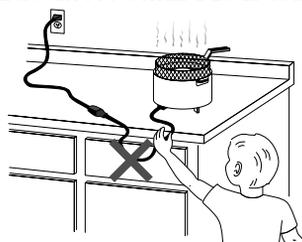
Ne jamais laisser l'appareil branché à la prise de courant si le connecteur magnétique n'est pas introduit dans la friteuse, Fig. 3.

Si le connecteur magnétique sort de son logement, contrôler qu'il a été introduit correctement (voir Fig. 4B). Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance autorisé. Quand l'appareil est en fonction, laisser toujours un espace libre autour du connecteur magnétique pour empêcher qu'il ne se déconnecte. Utiliser uniquement des câbles du type LM-132 fournis par un centre d'assistance agréé De'Longhi.

## AVERTISSEMENTS

LA CHUTE DE LA FRITEUSE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS LAISSER LE CÂBLE PENDRE DU BORD DE LA SURFACE D'APPUI DE LA FRITEUSE, IL RISQUE D'ÊTRE SAISI PAR UN ENFANT OU DE REPRÉSENTER UN OBSTACLE POUR LES ADULTES. NE PAS UTILISER DE RALLONGES

## NE PAS LAISSER À PORTÉE DES ENFANTS



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Afficheur  | <b>L.</b> Carcasse   |
| <b>B.</b> Touches “-/+” pour diminuer/augmenter la durée et la température | <b>M.</b> Poignées   |
| <b>C.</b> Touche MODE pour la sélection des modes temps/température        | <b>N.</b> Emplacement pour fixation du groupe des commandes        |
| <b>D.</b> Touche ON/OFF allumé/éteint                                      | <b>O.</b> Couvercle avec poignée                                   |
| <b>E.</b> Voyant POWER rouge mise en marche                                | <b>P.</b> Hublot   |
| <b>F.</b> Voyant READY vert température atteinte                           | <b>Q.</b> Filtre (si prévu)  |
| <b>G.</b> Micro-interrupteur de sécurité                                   | <b>R.</b> Cuve amovible  |
| <b>H.</b> Indicateur de niveau max./min. de l'huile                        | <b>S.</b> Panier avec manche amovible                              |
| <b>I.</b> Support panier   | <b>T.</b> Résistance électrique                                    |
| <b>J.</b> Robinet vidange huile (si prévu)                                 | <b>U.</b> Compartiment porte-câble (si prévu)                      |
| <b>K.</b> Volet robinet vidange huile (si prévu)                           | <b>V.</b> Poussoir rétablissement dispositif thermique de sécurité |

## DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité qui interrompt le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrects. Après le refroidissement de l'appareil, et avec l'aide d'un cure-dent ou similaire, presser délicatement le poussoir de rétablissement du dispositif thermique de sécurité (V) (voir fig.1). Si l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement le panier, le bac et le couvercle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Le groupe commandes, le câble d'alimentation et la résistance peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le groupe commande, ainsi que l'absence de résidus au fond de la cuve mobile. Sécher soigneusement toutes les parties. Contrôler que le groupe commandes est solidement fixé au corps de la friteuse. Le micro-interrupteur de sécurité (G) empêche tout fonctionnement de l'appareil si le groupe commandes n'est pas correctement positionné dans son logement (N). La friteuse est prête à l'utilisation.

## REPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Retirer le couvercle (O) en le soulevant par sa poignée. Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier (S) en le tirant vers le haut.
- Extraire du compartiment porte-câble (U) (si prévu) la longueur de câble nécessaire à brancher l'appareil au réseau d'alimentation (voir fig. 4A). L'écran (A) affiche "320°F" et émet un signal acoustique "bip" après introduction de la fiche dans la prise.

### Friteuses équipées d'un câble avec connecteur magnétique :

- Connecter tout d'abord le connecteur magnétique dans le logement prévu sur l'appareil, comme représenté à la Fig. 4B, en s'assurant que la partie en saillie du connecteur (X) est dirigée vers le bas, puis brancher le câble à la prise de courant.
- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac (R) jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 5). Ne jamais dépasser cette limite pour éviter tout débordement d'huile du récipient. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max. et min. (H). Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.
  - En cas d'utilisation d'un pain de graisse, couper ce dernier en petits morceaux et les faire fondre dans un autre récipient avant de verser la graisse dans la friteuse. **Ne jamais faire fondre la graisse dans le panier ni sur la résistance de la friteuse (voir fig. 6).**
  - Refermer le couvercle (O).
  - Si l'huile contient des résidus de nourriture, les éliminer avant de la faire chauffer pour prolonger la durée de l'huile.

## PRÉCHAUFFAGE

Placer la nourriture à frire dans le panier (S), sans jamais le surcharger : max. 1,3 kg (3lb). S'assurer que le manche du panier est correctement installé (pos. 2 fig. 2).

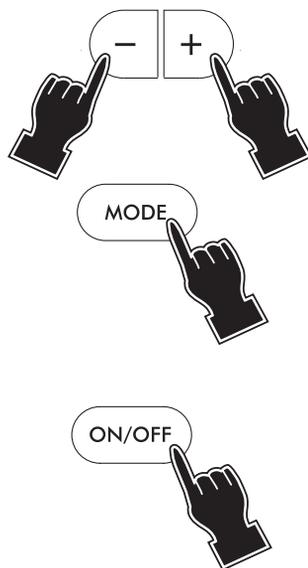
## PROGRAMMATION DE LA FRITEUSE

Les touches "-/+ " (B) permettent de régler la température de 285°F à 375°F. Chaque nouvelle pression augmente ou diminue la température de 5°F (3°C).

La touche MODE (C) permet d'accéder aux réglages de température ou du temps.

Les touches "-/+ " (B) permettent de régler le temps de cuisson de 0 à 60 minutes. Chaque nouvelle pression augmente ou diminue le temps de 30 secondes.

Après avoir défini la température et le temps, presser la touche ON/OFF (D) (il est indispensable de définir le temps pour que la friteuse démarre la phase de chauffage). La friteuse commence à chauffer. Le voyant rouge POWER (E) s'allume. Durant cette phase, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches "-/+ " (B), et de modifier la sélection au moyen de la touche MODE (C). Une fois l'appareil arrivé à la température définie, le voyant vert READY (F) s'allume et la friteuse émet un signal acoustique (2 bips).



## DÉBUT FRITURE

---

- Dès que le voyant vert READY (F) s'est allumé, immerger le panier (S) dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche ON/OFF (D). L'afficheur (A) commence le compte à rebours du temps de cuisson réglé. Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches “-/+” (B) et de la touche MODE (C).  
À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Les témoins (E) et (F) s'allument. La température revient à 325°F. Si la touche ON/OFF (D) n'est pas pressée, l'appareil ne démarre pas le compte à rebours et retourne à la configuration prédéfinie après 30 minutes.
- La sortie d'une quantité de vapeur importante est absolument normale.
- La sortie de vapeur du couvercle et de gouttes de condensation du couvercle sont des phénomènes normaux.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais mettre les mains sur le filtre du couvercle ni sur la friteuse en fonction. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, l'entrouvrir pour faire sortir la vapeur d'un côté.

## FIN FRITURE

---

- À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Remonter le panier (S) et contrôler que la friture est dorée à point.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier (S) sur le support (I) de la cuve.
- N.B. Si la cuisson doit être effectuée en 2 phases, ou si plusieurs cuissons sont nécessaires, à la fin de la première phase accrocher le panier (I) et attendre que le voyant s'éteigne à nouveau. Immerger lentement le panier (S) dans l'huile une seconde fois.

## CONSEILS POUR LA CUISSON

---

### DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

---

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimal. Il est nécessaire de les remplacer périodiquement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type de friture effectuée. Les aliments panés, par ex., salissent davantage l'huile que les aliments simplement frits. Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile chauffée plusieurs fois se détériore! Par conséquent, même dans le cadre d'une utilisation correcte, il est conseillé de remplacer complètement le corps gras avec une certaine régularité.

### POUR FRIRE CORRECTEMENT

---

Pour chaque recette, il est important de se conformer à la température conseillée. A température trop basse, la friture absorbe l'huile et, à une température trop élevée, la croûte se forme immédiatement autour de l'aliment et l'intérieur reste cru. Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile a atteint la température voulue, c'est-à-dire quand le voyant vert READY (F) s'est éteint. Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme. Contrôler que les aliments sont en tranches minces et de même épaisseur, les aliments trop épais seront insuffisamment cuits à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteindront simultanément un degré de cuisson idéal. Sécher parfaitement les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse afin d'éviter toute projection d'huile ; les aliments humides restent en outre mous après la cuisson, en particulier les pommes de terre. Il est conseillé de paner ou de passer dans la farine les aliments riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer le surplus de pain ou de farine avant de les plonger dans l'huile.

## FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Consulter le tableau suivant, sans oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la quantité et des goûts de chacun.

Aliment		Quantité max. (gr)		Température		Temps (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pommes frites fraîches	Demi-portion	800	1,8	174	345	1 <sup>o</sup> phase 8 - 10 2 <sup>o</sup> phase 1-2
	Portion entière	1300	3	174	345	1 <sup>o</sup> phase 11 - 13 2 <sup>o</sup> phase 2-4
Poisson	Sardines	600	1,3	140	285	10-12
	Crevettes	600	1,3	140	285	8 - 10
	Soles	500	1,1	140	285	6 - 8
Viande	Côtes de porc	500	1,1	163	325	8 - 9
	Croquettes de poulet	500	1,1	163	325	8 - 10
	Boulettes	700	1,5	163	325	8 - 10
Légumes	Artichauts	400	0,9	152	305	15-17
	Choux-fleurs	600	1,3	152	305	10-11
	Champignons	500	1,1	152	305	8 - 10
	Aubergines	200	0,4	152	305	9 - 11
	Courgettes	500	1,1	152	305	13-15

## FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

La température très basse des surgelés entraîne une baisse notable de la température du liquide de cuisson. Pour obtenir de bons résultats, ne pas dépasser la quantité maximale d'aliments recommandée pour chaque friture. Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne.

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

Aliment		Quantité max. (gr)		Température		Temps (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pommes frites précuites surgelées		600	1.3	180	355	9 - 11
Croquettes de pommes de terre		700	1.5	180	355	9 - 11
Poisson	Bâtonnets de poisson	500	1.1	180	355	7 - 8
Viande	Croquettes de poulet (3)	300	0.6	180	355	5 - 6

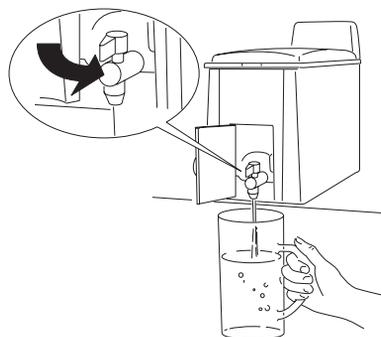
## MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE

**ATTENTION** : ne pas vider l'huile encore chaude, risque de brûlures.

Procéder de la façon suivante

1. Retirer le panier (S).
2. Ouvrir le volet (K).
3. Ouvrir le robinet (J) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure) en veillant à ce qu'il ne déborde pas.
5. Passer une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.
6. Fermer le robinet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Refermer le volet (K).

Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et celle utilisée pour et les autres aliments. Attention, le saindoux et le lard se solidifient ! Éviter de les laisser refroidir trop longtemps.



## NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage. Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 7). Toute infiltration d'eau dans le corps des commandes comporte des risques d'électrocution. Contrôler que l'huile est suffisamment refroidie, puis retirer le groupe commandes et vider l'huile. Retirer le dépôt de la cuve au moyen d'une éponge ou d'un papier absorbant. A l'exception du groupe des commandes, du câble d'alimentation et des résistances, toutes les autres parties peuvent être lavées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle (voir fig. 8). Laver soigneusement le filtre (Q) (si prévu), pour préserver son efficacité. Ne jamais utiliser d'éponges abrasives risquant d'abîmer la friteuse. Une fois l'opération terminée, sécher soigneusement le tout pour éviter toute projection d'huile chaude durant le fonctionnement.

## ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTIONS
Odeur désagréable	L'huile s'est détériorée. Liquide de cuisson inadéquat.	Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale de bonne qualité.
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et entraîne la formation d'un excès de mousse. Introduction dans l'huile chaude d'aliments humides. Le panier a été immergé trop rapidement. Le niveau de l'huile dépasse la limite maximale.	Remplacer l'huile ou la graisse.  Bien sécher les aliments.  Immerger lentement les aliments. Réduire la quantité d'huile dans la cuve.
Les aliments ne sont pas dorés à point	La température de l'huile est trop basse. Le panier est surchargé.	Sélectionner une température plus élevée. Réduire la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été mise en fonction sans huile dans la cuve, et a provoqué la rupture du dispositif thermique de sécurité. Le connecteur magnétique n'est pas correctement installé.	S'adresser au Centre d'assistance (le dispositif doit être remplacé)  Installer le connecteur avec la partie en saillie (X) tournée vers le bas.
L'écran affiche le message "ERR"		S'adresser au Centre d'assistance

## GARANTIE LIMITÉE

---

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com). Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.