

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 attention extrême en déplaçant l'appareil contenant de l'huile ou tout 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. Voir les instructions à la page 13.

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 irrémédiable.
- 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

Un câble d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) doit être fourni afin d'éviter tout enchevêtrement ou de trébucher sur un câble plus long.

FRITEUSES ÉQUIPÉES D'UN CÂBLE AVEC CONNECTEUR MAGNÉTIQUE

Connecter tout d'abord le connecteur magnétique à l'appareil comme représenté à la Fig. 8, 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

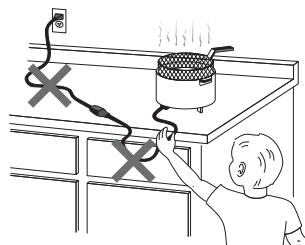
Ne jamais laisser l'appareil branché à la prise de courant si le connecteur magnétique n'est pas introduit dans la friteuse, Fig. 9.

Si le connecteur magnétique sort de son logement, contrôler qu'il a été introduit correctement (voir Fig. 8). 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 MC-316 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

- | | |
|--|---|
| A. Afficheur | L. Indication des niveaux MIN – MAX d'huile |
| B. Touches “-/+” pour augmenter/diminuer la durée et la température | M. Support panier |
| C. Touche MODE pour la sélection des modes temps/température | N. Emplacement pour fixation du groupe des commandes |
| D. Touche START/STOP allumé/éteint | O. Poignées |
| E. Témoin rouge POWER marche | P. Carcasse |
| F. Témoin vert READY température atteinte | Q. Robinet vidange huile (si prévu) |
| G. Touche LF pour faire fondre la graisse + counter reset (remise à zéro du compteur) | R. Volet robinet vidange huile (si prévu) |
| H. Micro-interrupteur de sécurité | S. Couvercle avec poignée |
| I. Panier avec manche amovible | T. Filtre (si prévu) |
| J. Indicateur quantité max. aliment | U. Hublot (si prévu) |
| K. Cuve amovible | V. Résistance électrique |
| | W. Rétablissement dispositif thermique de sécurité |
| | X. Filtre huile |

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité en interrompant 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 bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité (W) à proximité de l'inscription RESET (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, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, le panier, le bac et le couvercle. 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 et de 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 microcontact de sécurité (H) bloque le fonc-

tionnement de l'appareil si le groupe de commandes n'est pas correctement positionné (N)

REPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Accrocher la poignée comme sur la fig. 10. Faire attention à bien fixer la poignée au panier.
- Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier (I) en le tirant vers le haut.
- Avant de verser l'huile, s'assurer que le robinet de vidange de l'huile (Q) soit bien fermé.
- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac (K) jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 3). 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 (L). Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.

PRÉCHAUFFAGE

- Mettre l'aliment à frire dans le panier (I) sans jamais dépasser le niveau max. indiqué dans celui-ci (fig. 6). Contrôler que le manche du panier est correctement positionné (pos. 2 fig. 2).
- Brancher l'appareil. Les deux témoins (E) et (F) s'allument.

PROGRAMMATION DE LA FRITEUSE

Les touches “-/+” (B) permettent de régler la température de 248°F à 374°F (120°C à 190°C). Chaque nouvelle pression augmente ou diminue la température de 41°F (5°C). La touche MODE (C) permet d'accéder aux réglages de température ou du ztemps. 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 START/STOP (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 (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 (F) s'allume et la friteuse émet un signal acoustique (2 bips).

DÉBUT FRITURE

- Dès que le voyant vert (F) s'est allumé, immerger le panier (I) dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche START/STOP (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 la valeur programmée précédemment. Si la touche START/STOP (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 (I) 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 (I) sur le support (M) 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 (I) dans l'huile une seconde fois.

FONCTION "OIL COUNTER"

Cette fonction permet de contrôler la durée de l'huile, et avertit automatiquement quand il est temps de la remplacer. Après environ 5 heures de fonctionnement, l'écran affiche le message "OIL" et émet un signal sonore. Ce message s'affiche toutes les 3 minutes. Remplacez l'huile et remettez le dispositif à zéro en maintenant la pression sur la touche "counter reset" (G) pendant au moins 3 secondes. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que la RAZ est effectuée. L'appareil est maintenant prêt pour le comptage de l'huile neuve.

Remarque :

- L'affichage du message "OIL" n'empêche pas l'appareil de fonctionner normalement.
- La durée de l'huile dépend de ce que vous avez frit : les aliments panés, par exemple, accélèrent la détérioration de l'huile et il est conseillé, dans ce cas, de changer l'huile de friture avant que l'appareil n'affiche le message "OIL" et n'émette le signal sonore.
- La fonction Lard Function remet automatiquement à zéro le compteur d'huile.

FONCTION « LARD FUNCTION »

Cette fonction est utile lorsqu'on veut utiliser des pains de graisse (lard) à la place de l'huile.

- Avant de verser l'huile, s'assurer que le robinet de vidange de l'huile (Q) soit bien fermé.
- Couper le lard en petits morceaux et le jeter directement dans la cuve (K). Quantités conseillées: MIN 7.7 lb (3500 g); MAX 5 lb (2300 g)
- Programmer la température désirée et le temps de cuisson. Appuyer sur la touche (G). L'écran affichera « LF » et la friteuse commencera à fondre la graisse en la portant à une température de 284°F (140°C). Après environ 15 minutes, les pains de graisse auront complètement fondu.
- La température va maintenant monter au niveau programmé précédemment.
- Dès que le voyant vert (F) s'allume, immerger le panier (I) dans la graisse, en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures et le débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche START/STOP (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 la valeur programmée précédemment. Si la touche START/STOP (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.
- Il est normal, pendant la friture, que la vapeur s'échappe du couvercle et que la condensation goutte par le bord.
- 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.

Remarque : l'utilisation de la fonction "lard function" remet automatiquement à zéro le compteur d'huile.

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimal. De temps en temps, il est nécessaire de les changer complètement. 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 ou la graisse réchauffée plusieurs fois se détériore! Par conséquent, même si utilisée correctement, il est conseillé de remplacer complètement le corps gras avec une certaine régularité.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

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 tranche mince et de même épaisseur, les aliments trop épais cuisant mal à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteignent simultanément un degré de cuisson idéal. Parfaitement sécher les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse, afin d'éviter les projections d'huiles; en outre, les aliments humides restent 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. Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, immergez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte (le témoin s'éteint) immergez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier. 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.		Température		Temps (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pommes frites fraîches	Demi-portion	800	1,8	174	345	9 - 12
	Portion entière	1300	3	174	345	13 - 17
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

Les surgelés ayant une température très basse, ils entraînent une baisse notable de la température du liquide de cuisson. Pour obtenir de bons résultats, nous conseillons de ne pas trop remplir le panier. 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.

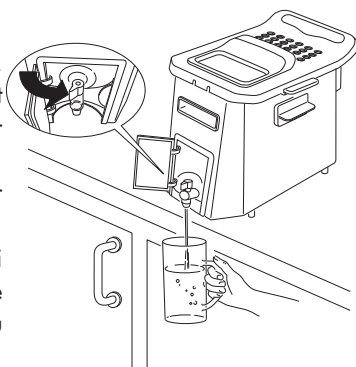
Aliment		Quantité max.		Température		Temps (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pommes frites précuites surgelées		600	1.3	180	355	9 - 11
	Croquettes de pommes de terre	600	1.3	180	355	9 - 11
Poisson	Bâtonnets de poisson	500	1.1	180	355	7 - 8
Viande	Croquettes de poulet (3)	300	0.6	180	355	5 - 6

MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE

ATTENTION: Ne pas vider l'huile/la graisse encore chaude, risque de brûlures!

1. Retirer le panier.
2. Ouvrir le volet (R).
3. Ouvrir le robinet (Q) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure ci-dessous) 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 (R). Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile ou la graisse utilisée pour frire du poisson et celle utilisée pour et les autres aliments.
8. Attention, le saindoux et le lard se solidifient ! Éviter de les laisser refroidir trop longtemps.

Remarque: la cuve de l'appareil est munie d'un filtre (X) amovible qui retient les plus grands résidus de la friture. Après avoir vidé toute l'huile de la cuve, retirez le filtre en le tirant (voir figure 7), lavez-le avec du liquide vaisselle et remettez-le à sa place.



NETTOYAGE

Avant tout nettoyage, débranchez toujours l'appareil. Évitez d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la mettre sous le robinet (fig. 4). Toute infiltration d'eau dans le groupe de commandes comporte des risques d'électrocution. Vérifiez si l'huile a suffisamment refroidi, puis retirez le groupe commandes et videz l'huile. Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer le dépôt. Excepté le groupe de commandes, le cordon d'alimentation et la résistance, toutes les pièces peuvent être lavées en lave-vaisselle (voir fig. 5). Pour ne pas abîmer votre friteuse, n'utilisez jamais d'éponges abrasives. Après quoi, essuyez le tout très soigneusement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude pendant le fonctionnement.

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

Garantie limitée

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. 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.

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

Autres pays : Veuillez visitez 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.