

**ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ELECTRIQUE
FREIDORA ELECTRICA**

D895UX

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit www.delonghiregistration.com.
Visit www.delonghi.com for a list of service centers near you.

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez www.delonghiregistration.com.
Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous.

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite www.delonghiregistration.com.
Visite www.delonghi.com para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted.

Instructions for use

Keep these instructions

Mode d'emploi

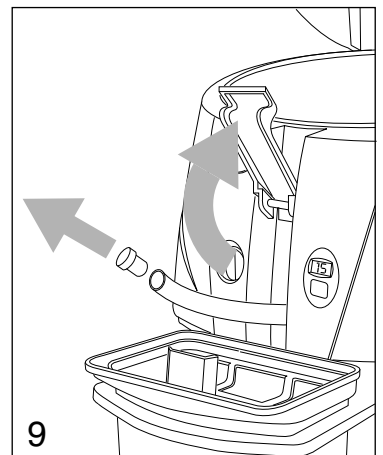
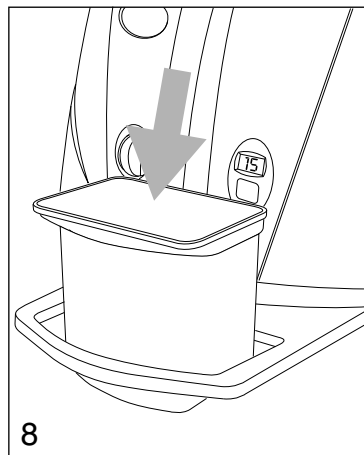
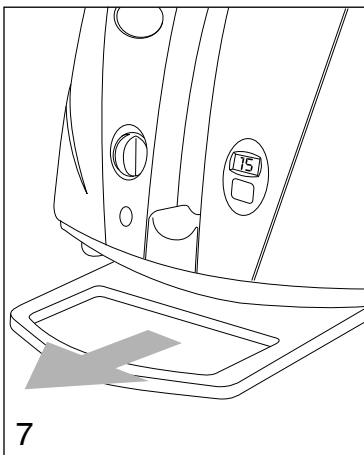
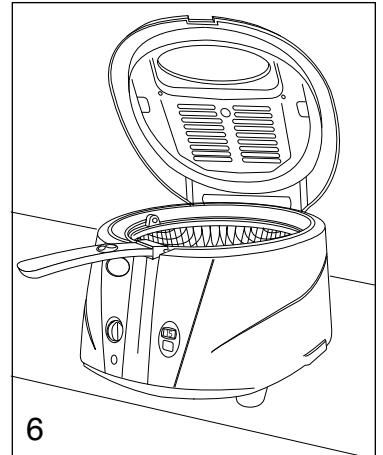
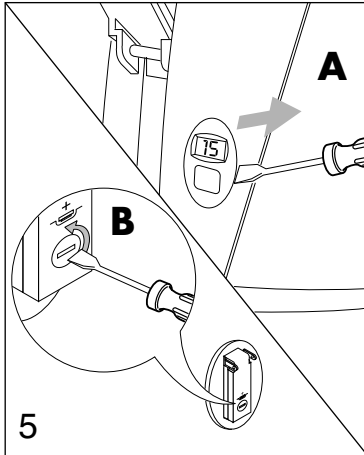
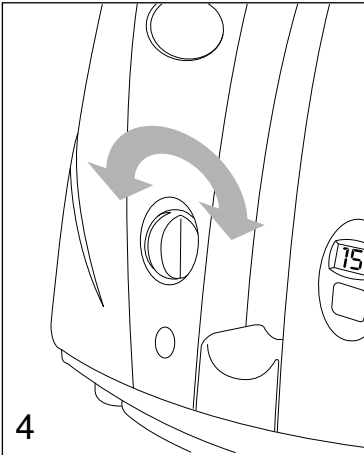
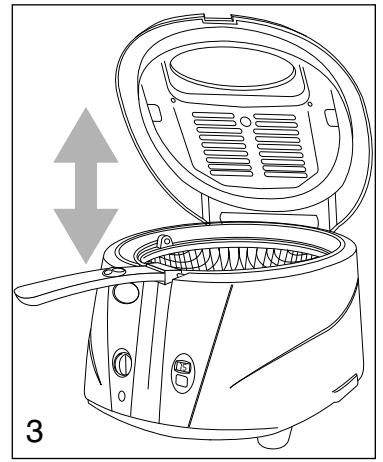
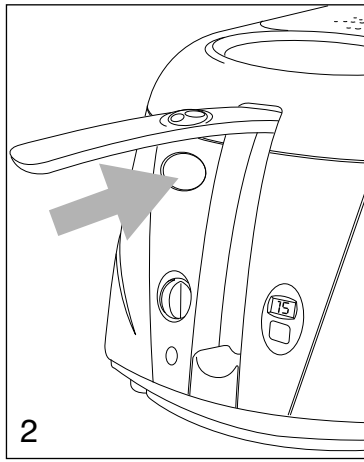
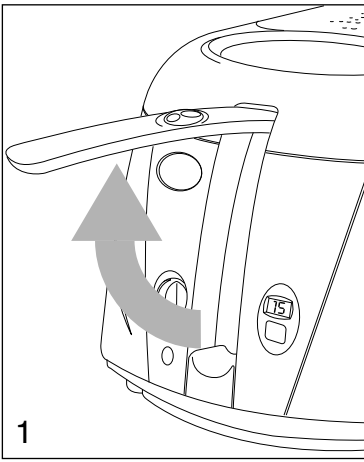
Conservez cette notice

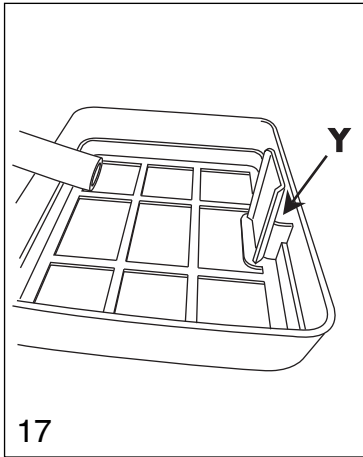
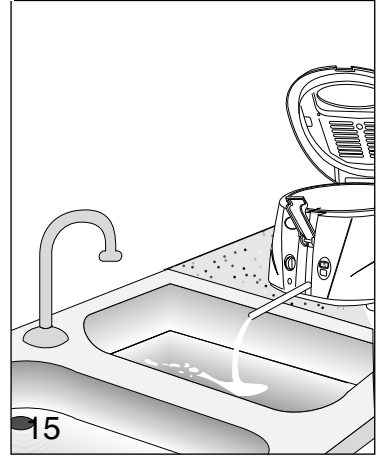
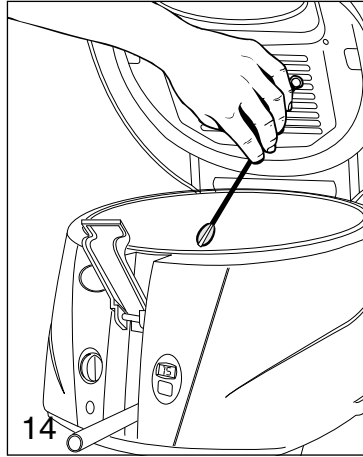
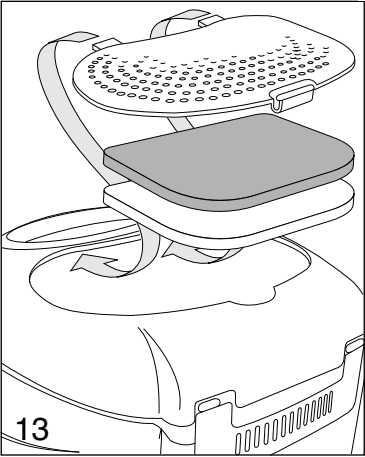
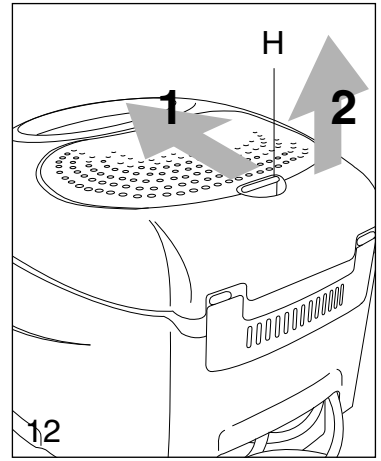
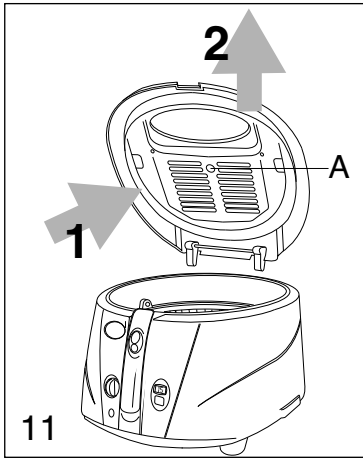
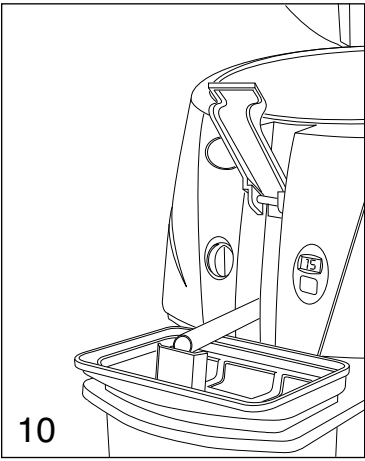
Instrucciones para el uso

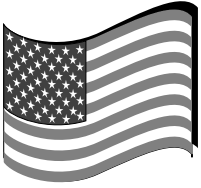
Repase y guarde estas instrucciones

ELECTRIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES
ÉLECTRIQUES / CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120V~60Hz - 1500 W







WARNING

SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FAT FRYER OR COOKER/FRYER BEING PULLED OFF OF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER. DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

IF YOUR DEEP FRYER IS SUPPLIED WITH A CORD SET WITH MAGNETIC CONNECTOR:

First fit the magnetic connector to the appliance, as seen in Figure 18, making sure that the protruding part of the connector "X" is correctly inserted in the corresponding slot on the appliance, and then plug the cable into the power outlet.

Warning

Never leave the appliance plugged into the power outlet if the magnetic connector is not fitted to the deep fryer, Figure 19.

If the magnetic connector does not remain in place, check that it has been inserted correctly, see Figure 18. If the problem persists, contact an authorised service centre.

When the appliance is powered, always leave some free space around the magnetic connector, so as to prevent it from becoming detached.

Only use a type TA-35PA or LT-512 cord set supplied by De'longhi authorised service centres.

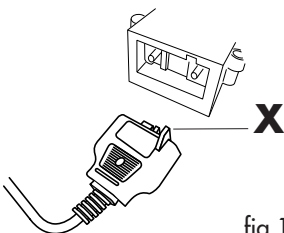


fig.18

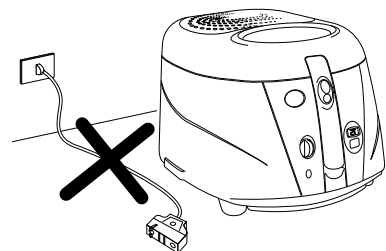


fig.19

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the thermostat to the "OFF" position, then remove plug from wall outlet
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING

- Plug cord into a 120 volt AC outlet.
 - Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A and which are properly earthed (*for appliances with a grounding plug*). (If the socket and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one).
 - If your product is provided with a polarized alternating current plug (a plug having one blade wider than the other), this plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.
 - Should the fryer leak, contact your nearest Service Center or authorized Dealer for qualified assistance.
 - To assure safe operation, oversized foods or utensils must not be inserted into the fryer.
 - Children or infirm persons should not be allowed to use this product unsupervised.
 - Children should not be allowed to play with this appliance.
 - It is totally normal that, on first use, the appliance emits a "new appliance" smell. If this happens, aerate the room.
 - Before cleaning and when not in use, make sure that the power plug is disconnected.
 - Do not move the deep fryer when the oil is hot, as it could cause serious burns.
 - The deep fryer must only be switched on after it has been filled with oil or fat. If it is heated up while empty, a thermal safety device comes into operation which stops it from working. In this case it is necessary to contact our nearest authorised service centre.
 - The basket clips automatically into the central pin in the bowl. Therefore, to avoid breaking it, do not turn it manually in order to seek the correct position.
 - Wash the following carefully before using the deep fryer for the first time: the bowl, the basket, the lid (without filter) and the oil saving set (only on some models) with hot water and dish washing liquid. Dry carefully when this has been completed.
 - The drainage pipe must always be closed and placed in its compartment while the appliance is in use.
 - During use and when the oil is hot, the pipe compartment inspection door (only on some models) must always be closed.
 - To move the appliance, use the special lifting handles. (Never lift by the basket handle).
- DO NOT USE AN EXTENSION CORD**
A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being entangled in or tripping over a longer cord.

Read this instructions booklet carefully before installing and using the appliance. It is the only way to ensure the best results and maximum user safety.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

(see diagram on the cover)

- A. Filter viewing window
- B. Basket handle
- C. Handle slide
- D. Lid
- E. Viewing window (not for all models)
- F. Filter cover
- G. Basket
- H. Filter cover latch
- I. Cord storage compartment
- J. Oil container lid
- K. Hand grips for lifting up the appliance
- L. Drainage pipe plug
- M. Foot
- N. Minute timer (not for all models)
- O. Minute timer button (not for all models)
- P. Oil filter
- Q. Oil container
- R. Box for oil container
- S. Oil drainage pipe
- T. Signal lamp
- U. Thermostat and on/off knob
- V. Opening button
- Z. Door for oil drainage pipe

INSTRUCTIONS FOR USE

FILLING WITH OIL OR FAT

- Raise the basket to the highest position by pulling the special "B" handle upwards (fig.1).

The lid should ALWAYS be closed when the basket is raised and lowered.

- Open lid "D" by pressing button "V" (fig.2).
- Remove the basket by pulling it upwards (fig.3).
- Pour into the container 1.2 litres of oil (or 1 kg. of fat).

WARNING

The level must always be between the maximum and minimum levels indicated.

Never use the deep fryer when the oil is below the "min" level as it could cause the thermal safety device to come into operation; to replace it you need to contact one of our service centres.

Best results are obtained by using a good peanut oil. Avoid mixing different types of oil. If you use lumps of solid fat, cut them into small pieces so that the deep fryer does not heat up in the first few minutes without a covering of fat. The temperature must be set to 150°C until the fat has melted completely. The required temperature can then be set.

STARTING TO FRY

1. Put the food which is to be fried into the basket, without ever overfilling it (max. 2,2 lb. of fresh potatoes).

In order to obtain a more even frying, we recommend concentrating the food especially around the perimeter of the basket., leaving the central part more sparingly filled.

2. Put the basket into the bowl in a raised position (fig.3) and close the lid by pressing lightly down upon it until the latches click.
3. Set thermostat knob "U" to the required temperature (fig.4). When the temperature set has been reached, signal lamp "T" will go off.
4. As soon as the signal lamp goes off, immerse the basket in the oil, lowering the handle slowly after sliding the handle's "C" slider back.

- It is completely normal for a considerable amount of very hot steam to pour out of filter cover "F" immediately after this.
- At the start of cooking, immediately after the food has been immersed in the oil, the internal wall of viewing window "E" (where present) will steam up, before progressively clearing.
- It is normal for drops of condensation to form around the basket handle while the appliance is working.

In the models fitted with the electronic minute timer

1. Set the cooking time by pressing key "O"; display "N" will show the minutes set.
2. The figures will begin flashing immediately afterwards, signifying that the cooking time has started. The last minute will be visualised in seconds.
3. In the event of error, the new cooking time can be set by keeping the button pressed down for more than 2 seconds. The display will reset itself, then repeat as for point 1 (above).
4. The minute timer will show the end of the cooking time with two series of beeps at an interval of about 20 seconds. In order to switch off the audible alarm you only need press minute timer key "O".

WARNING: the minute timer does not switch the appliance off.

Replacing the minute timer battery (fig.5)

- Remove the minute timer from its compartment by prying it from the right side (see fig.5A).
- Turn the battery cover (fig.5B) placed on the back in an anticlockwise direction until it is released.
- Replace the battery with another of the same type.

AFTER FRYING

When the cooking time runs out raise the basket and check if the food has reached the required golden colour. In the models fitted with a viewing window this check can be carried out by looking through the window without opening the lid.

If you consider the cooking to be finished, switch off the appliance by turning the thermostat knob to the OFF position until you hear the click of the internal switch.

Allow the excess oil to drip off by leaving the basket in the deep fryer in the high position.

P.S. If the cooking needs to be done in two phases (e.g. potatoes) raise the basket at the end of the first phase and wait for the signal lamp to go off again. Then immerse the basket back in the oil for a second time (see enclosed tables).

FILTERING THE OIL OR FAT

We recommend that you carry out this procedure each time you have finished frying as, especially when the food has been breaded or floured, the food particles tend to burn if they remain in the liquid thus causing much quicker deterioration in the oil or fat.

Check that the oil is cool enough, waiting about 2 hours.

Bring the front part of the deep fryer to the edge of the work surface, being careful that feet "M" are always inside the area of the work surface (fig. 6).

1. Pull tray "R" outwards (as in fig.7)
2. Place oil container "Q" without the "J" lid in the special compartment (fig.8).
3. Remove the basket.
4. Open inspection door "Z" (as in fig.9).
5. Insert oil filter "P" onto the container (fig.9)
6. Extract drainage pipe "S", remove plug "L" while at the same time squeezing the pipe between two fingers to avoid the liquid coming out until it has been positioned above the filter (see fig. 10).
7. Flow the oil into the oil container "Q". Pinch the oil drainage pipe "S" between two fingers to regulate the flow and avoid the oil leaking out of the openings "Y" (fig. 17). These openings are provided to prevent the oil overflowing from the filter tray if it drains too fast or the filter is clogged. In this case, filtering will not be optimum. If the oil is particularly "dirty", be careful to ensure that it does not overflow from the filter.
8. Reposition the pipe in its compartment after replacing the plug and close the inspection door.
9. Put down the container, stopping it with lid "J" in

order to ensure better preservation of the oil for future use.

10. Reposition the tray as at the beginning.

* ***In the event of fat being used, be careful not to let it cool down too much or it will solidify.***

REPLACING THE ODOUR-EATER FILTER

With time the odour-eater filters placed inside the lid lose their effectiveness. A change of colour in the filter, visible through hole "A" of fig.11 on the inside cover, shows that the filter needs to be changed. To replace it, remove plastic filter cover "F" (fig.12) by pressing latch "H" in the direction of arrow 1, then raise it in the direction of arrow 2. Replace the filters.

P.S. The white filter must rest on the metal part (fig.13) and the coloured area must face upwards (or towards the black filter).

Reassemble the filter cover, being careful to insert the front latches correctly (as shown in fig.13).

Do not run the appliance with exhausted filters as this could obstruct the steam causing bad odours.

CLEANING

Before cleaning, always remove the plug from the electrical socket.

* ***Never immerse the deep fryer in water or hold it under the tap. By getting inside the water would cause short circuiting.***

After having appropriately allowed the oil to cool for about 2 hours, empty out the oil or fat as previously described in the paragraph headed "filtering the oil or fat".

Remove the lid as shown in fig. 11.

Do not immerse the lid in water without having first removed the filters.

To clean the bowl, proceed as follows:

- Wash the tank with hot water and washing up liquid. Always use the oil drainage pipe to empty out the water as shown in fig. 15. Then rinse and dry carefully; remove any remaining water which has collected in the oil drainage pipe.
- * ***Never empty the deep fryer by tilting it or turning it upside down (fig.16)***
- In order to clean the inside of the drainage pipe, use the pipe brush supplied (fig. 14).
- We advise regular cleaning of the basket, with care being taken to eliminate any deposits which might have accumulated in the basket's wheel guide ring.
- Dry the outside of the deep fryer with a soft, damp cloth in order to get rid of splashes and any little dribbles of oil or condensation.
- Clean and dry the washer as well in order to avoid it sticking to the bowl when the boiler is not in use. (To open the lid in the event of sticking, you only need to raise the lid by hand while at the same time keeping

- the opening button pressed down).
- Remove the lid by pushing it gently backwards (see arrow "1" fig. 11) and pulling upwards (see arrow "2" fig. 11).
- After washing, dry thoroughly. Remove any water left in the bottom of the container and, in particular, inside the oil drainage pipe. This avoids dangerous spurts of hot oil during use.

Model with non-stick bowl

To clean the bowl use a soft cloth with a neutral detergent never using objects or abrasive detergents.

COOKING HINTS

HOW LONG THE OIL OR FAT LASTS

The oil or fat must never go below the minimum level.

From time to time it is necessary to renew it completely. The length of time the oil or fat lasts depends on what is fried.

Breading, for example, dirties the oil more than simple frying.

As for all types of deep fryer, the oil deteriorates if it is reheated several times! Therefore, even if used correctly, it should be completely changed after 5-8 times.

Since the deep fryer works with little oil, due to its rotating basket, there is the considerable advantage that you only have to get rid of about half the amount of oil that you would with the other deep fryers on the market.

HOW TO FRY CORRECTLY

- It is important to follow the recommended temperature for every recipe. If the temperature is too low, the fried food absorbs oil. If the temperature is too high a crust quickly forms on the outside while the inside remains uncooked.
- **The food which is to be fried must only be immersed when the oil has reached the right temperature, i.e. when the signal lamp goes off.**
- Do not overfill the basket. This would cause the temperature of the oil to drop suddenly, resulting in fried food which is too greasy and not uniformly fried.
- When frying small quantities of food, the temperature of the oil must be set lower than the temperature indicated to avoid the oil boiling too violently.
- Check that the food is thinly sliced and of even thickness, as food which is too thick cooks badly on the inside, despite looking nice, while food of an

even thickness reaches the ideal cooking point all at the same time.

- **Dry the food completely before immersing it in the oil or fat**, as wet food becomes soggy after cooking (especially potatoes). It is advisable to bread or flour food which has a high water content (fish, meat, vegetables), being careful to remove the excess bread or flour before immersing it in the oil.

TEMPERATURE AND COOKING TIMES

Remember that the cooking temperatures and times are approximate, and will vary according to the quantity of food being fried and to individual tastes.

Food	Max. quantity		Temperature		Time (minutes)
	gr	lb	°C	°F	
FRIED POTATOES half portion	500	1	190	370	1 st phase 6 - 7 2 nd phase 1 - 2
whole portion	1000	2	190	370	1 st phase 10 - 12 2 nd phase 2 - 2,5
APPETIZER AND SNACKS					
Crispy Shrimp Balls	750	1.5	160	320	7 - 8
Zesty Meatballs	500	1	170	340	6 - 7
Chicken and Vegetable Egg Rolls	250	0.5	170	340	4 - 5
Fried wontons	250	0.5	170	340	3 - 4
MAIN DISHES					
Crispy Fried Chicken Pieces	500-750	1-1.5	170	340	20 - 25
Sweet and Sour Chicken Balls	500	1	170	340	3 - 4
Clams, Oysters, Scallops, Shrimps	750-1kg	1.5 - 2	160	320	5 - 6
Veal Parmesan	500	1	170	340	6 - 7
Batter-Fried Fish	500	1	160	320	9 - 10
Crispy Fish Fillets	500	1	160	320	8 - 9
Chicken Fingers	500	1	170	340	3
Sesame-Nut Chicken	250	0.5	170	340	5 - 6
VEGETABLES AND SIDE DISHES					
Potato Puffs	500	1	190	370	3 - 5
Fried Potato Wedges	500	1	190	370	Phase 1 10 - 12 Phase 2 3
Vegetable Fritters Parmesan	250	0.5	150	300	3 - 5
Crispy Onion Rings	500	1	150	370	3 - 5
DESSERTS					
Yeast Doughnuts	500	1	190	370	4 - 5
Fruit Fritters	500	1	190	370	4 - 6

FRYING FROZEN FOODS

- Due to their extremely low temperature, frozen foods inevitably lower the temperature of the oil. For best results, do not overload the basket with frozen foods.
- Follow the instructions on the frozen food package for cooking times and temperature.
- **Frozen foods are frequently covered with a coating of ice crystals, which should be removed before frying.** Lower the basket very slowly into the oil in order to ensure that the oil does not boil over.

TROUBLESHOOTING

FAULT	CAUSE	REMEDY
Bad smell	The odour-eater filter is saturated. The oil has deteriorated. The cooking liquid is unsuitable.	Replace the filter. Replace the oil or fat. Use a good peanut oil.
The oil overflows	The oil has deteriorated and causes too much foam. You have immersed food which is not sufficiently dry in the hot oil. The basket has been immersed too quickly. The oil level in the deep fryer is over the maximum limit.	Replace the oil or fat. Dry the food well. Immerse it slowly. Reduce the amount of oil in the bowl.
The oil does not heat up	The deep fryer has previously been used without oil in the bowl, causing the thermal safety device to break. The magnetic convector is not correctly inserted	Contact our toll free hotline. Insert the connector with the jut "X" on the top side
Only half of the basket has fried properly.	The basket does not rotate during cooking.	Clean the bottom of the bowl. Clean the basket wheel guide ring.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?

This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?

If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:

Please contact our toll free hotline at 01-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Canada:

Please contact our toll free hotline at 01-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

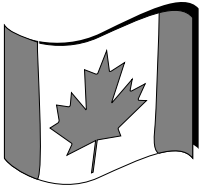
Residents of Mexico:

Please contact our toll free hotline at 01-800-711-8805 or log onto our website at www.delonghi.com.

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states/countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state/country to country.



NE PAS LAISSER A LA PORTEE DES ENFANTS

IMPORTANT

DE SERIEUSES BRULURES PEUVENT ETRE CAUSEES PAR L'HUILE CHAUDE DE LA FRITEUSE. POUR CETTE RAISON, ASSUREZ-VOUS DE NE PAS LAISSER LE CORDON TRAINER SUR LA SURFACE DU TRAVAIL, OU DE LE LAISSER PENDRE A UN ENDROIT OU QUELQU'UN POURRAIT L'ACCROCHER OU TREBUCHER DESSUS PAR ACCIDENT.

SI VOTRE FRITEUSE EST MUNIE D'UN CORDON D'ALIMENTATION AVEC CONNECTEUR MAGNETIQUE:

Brancher d'abord le connecteur magnétique sur l'appareil, voir figure 17, en faisant attention à ce que la partie saillante du connecteur "X" entre correctement dans le logement prévu à cet effet sur l'appareil, puis brancher la fiche sur la prise de courant.

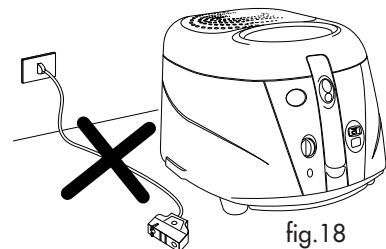
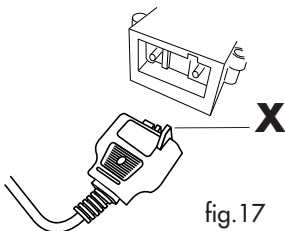
Attention

Ne jamais laisser la fiche branchée sur la prise de courant si le connecteur magnétique n'est pas branché sur la friteuse, figure 18.

Si le connecteur magnétique ne reste pas en place, vérifier qu'il est bien enfoncé, voir figure 17. Si le connecteur ne tient toujours pas contacter un réparateur agréé.

Quand l'appareil est branché laisser toujours un espace libre près du connecteur magnétique, pour éviter qu'il puisse se détacher.

Utiliser seulement un cordon d'alimentation de type TA-35PA ou LT-512 fourni dans les SAV agréés.



PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. La friteuse ne fait pas exception à la règle:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas touchez les surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
3. Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne pas immergez le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Le laissez refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défectueux, ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour examen, répa-

ration ou réglage.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laissez le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placez l'appareil sur ou près d'un brûleur, d'une cuisinière au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous le transportez alors qu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Toujours branchez le cordon à l'appareil pour premier, et ensuite dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur la position "OFF" et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné.
14. Assurez-Vous que la poignée soit solidement fixée au panier et engagée à l'endroit prévu.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS PRODUIT À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

ATTENTION

- Brancher le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- Brancher l'appareil uniquement à des prises de courant d'une puissance minimum de 15 A et munies d'une mise à la terre efficace. (En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre prise de type approprié par un technicien qualifié).
- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre), cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Dans le cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adressez au centre après-vente ou à un distributeur agréé par le fabricant.
- Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas introduire dans la friteuse des aliments ou des ustensiles trop grands.
- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée et avant de la

nettoyer, s'assurer qu'elle est débranchée.

- Ne pas déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude afin d'éviter des brûlures graves.
- La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse avant de la mettre en marche. En effet, en cas de fonctionnement à sec, un dispositif de sécurité thermique intervient en interrompant le fonctionnement. Dans ce cas, pour remettre en fonction l'appareil, il est nécessaire de s'adresser à un centre de service après-vente agréé.
- Le panier s'enclenche automatiquement sur l'axe central de la cuve. Par conséquent, afin d'éviter toute rupture, ne pas le tourner manuellement pour trouver la bonne position.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver soigneusement: la cuve, le panier, le couvercle (sans filtre) et les éléments pour l'huile (seulement sur certains modèles) à l'eau chaude avec un peu de produit à vaisselle. A la fin de cette opération, essayer minutieusement tous les éléments.
- Pendant le fonctionnement, le tuyau de vidange doit toujours être fermé et remis en place dans son logement.
- Pendant le fonctionnement et quand l'huile est chaude, le logement du tuyau (seulement sur certains modèles) doit toujours être fermé.
- Pour déplacer l'appareil, saisissez-le par les poignées, jamais par la poignée du panier !

NE PAS UTILISEZ LA FRITEUSE EN AJOUTANT UN CORDON PROLONGATEUR

Nous livrons un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir schéma sur le volet)

- A. Orifice de contrôle du filtre
- B. Poignée panier
- C. Curseur poignée
- D. Couvercle
- E. Hublot (seulement sur certains modèles)
- F. Cache-filtre
- G. Panier
- H. Cran cache-filtre
- I. Logement range-cordon
- J. Couvercle récipient huile
- K. Poignée pour soulever l'appareil
- L. Bouchon tuyau de drainage
- M. Petit pied
- N. Afficheur minuteur (seulement sur certains modèles)
- O. Touche minuteur (seulement sur certains modèles)
- P. Filtre huile
- Q. Récipient huile
- R. Tiroir pour récipient huile
- S. Tuyau de drainage huile
- T. Voyant lumineux
- U. Bouton pour régler le thermostat et éteindre l'appareil
- V. Poussoir d'ouverture
- Z. Volet pour logement tuyau

MODE D'EMPLOI

REPLISSAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- Soulever le panier dans sa position la plus élevée en tirant vers le haut la poignée "B" prévue à cet effet. (fig. 1).

Les opérations de soulèvement et d'abaissement du panier doivent TOUJOURS être effectuées lorsque le couvercle est fermé.

- Ouvrir le couvercle "D" en appuyant sur le poussoir "V" (fig. 2).
- Extraire le panier en le tirant vers le haut (fig. 3).
- Verser dans le récipient 1,2 l d'huile (ou bien 1 kg de graisse).

ATTENTION

Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maxi et mini. Ne jamais utiliser la friteuse lorsque le niveau de l'huile se trouve en dessous du repère mini, cela pourrait provoquer l'intervention du dispositif de sécurité thermique pour le remplacement duquel il faudra faire appel à un centre de service après-vente agréé.

Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant une bonne huile d'arachide. Eviter de mélanger des huiles de nature différente. Dans le cas d'utilisation de graisse solide, la couper en petits morceaux afin que la friteuse ne chauffe pas à sec pendant les premières minutes. La température doit être de 150 °C tant que toute la graisse ne s'est pas liquéfiée. Après quoi, elle pourra être réglée sur la valeur souhaitée.

DEBUT DE CUISSON

1. Placer les aliments à frire dans le panier, sans jamais le remplir de manière excessive (1 kg de pommes de terre fraîches maximum). Pour obtenir une friture plus homogène, il est conseillé de concentrer les aliments surtout sur le périmètre du panier en laissant une faible quantité dans sa partie centrale.
 2. Introduire le panier dans la cuve dans sa position la plus élevée (fig. 3) et fermer le couvercle en exerçant une légère pression de sorte à faire enclencher les crans.
 3. Placer le bouton du thermostat "U" sur la température souhaitée (fig. 4). Dès que la température fixée est atteinte, le voyant lumineux "T" s'éteint.
 4. Dès que le voyant lumineux s'éteint, plonger immédiatement le panier dans l'huile en abaissant lentement la poignée après avoir fait coulissé le curseur "C" vers l'arrière.
- Il est tout à fait normal que, directement après cette opération, une quantité importante de vapeur très chaude sorte du cache-filtre "F".
 - Au début de la cuisson, tout de suite après avoir plongé les aliments dans l'huile, la paroi intérieure du hublot "E" (si prévu) sera couverte de vapeur qui disparaîtra ensuite progressivement.
 - Il est normal pendant le fonctionnement que des gouttes de condensation se forment à proximité de la poignée du panier.

Pour les modèles équipés d'un minuteur électronique

- 1 Régler le temps de cuisson en appuyant sur la touche "O", l'afficheur "N" visualisera les minutes fixées.

- 2 Tout de suite après cette opération, les chiffres commenceront à clignoter signalant que le temps de cuisson a commencé. La dernière minute sera visualisée en secondes.
- 3 En cas d'erreur, il est possible de régler un nouveau temps de cuisson en maintenant pressé la touche pendant plus de 2 secondes pour remettre à zéro l'afficheur. Renouveler ensuite les opérations à partir du point 1.
- 4 Le minuteur signalera la fin du temps de cuisson par deux séries de bips avec un intervalle d'environ 20 secondes. Pour interrompre le signal sonore, il suffit d'appuyer sur la touche "O" du minuteur.

ATTENTION: le minuteur n'éteint pas la friteuse.

Remplacement de la batterie du minuteur (fig. 5)

- Extraire le minuteur de son logement en faisant levier sur le côté droit (voir fig. 5 A).
- Tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le couvercle de la batterie (fig. 5 B) situé à l'arrière de manière à le dégager.
- Remplacer la batterie par une batterie du même type.

FIN DE CUISSON

A la fin du temps de cuisson, remonter le panier et contrôler si les aliments sont assez dorés. Pour les modèles équipés d'un hublot, ce contrôle peut être effectué visuellement à travers le hublot, sans besoin d'ouvrir le couvercle.

Si la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en amenant le bouton du thermostat sur la position OFF jusqu'à ce que se produise le déclic de l'interrupteur inférieur.

Laisser égoutter l'excédent d'huile en laissant quelques instants le panier à l'intérieur de la friteuse dans sa position la plus élevée.

N.B.: Dans le cas de cuisson en deux temps (par exemple pommes de terre), soulever le panier à la fin du premier temps de cuisson et attendre que le voyant lumineux s'éteigne à nouveau. Plonger ensuite une deuxième fois le panier dans l'huile (voir tableaux ci-joints).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est préférable d'effectuer cette opération après chaque cuisson étant donné que des particules, surtout dans le cas d'aliments enrobés de chapelure ou de farine, restent dans le liquide, ont tendance à brûler et altèrent donc très rapidement l'huile ou la graisse.

Contrôler que l'huile soit suffisamment froide, attendre environ 2 heures.

Positionner la partie avant de la friteuse le long du bord du plan d'appui, vérifier que les petits pieds "M" reposent toujours sur le plan d'appui (fig. 6).

1. Tirer vers l'extérieur le tiroir (R) comme illustré à la fig. 7.
 2. Positionner le récipient huile "Q" sans le couvercle "J" dans son logement (fig. 8).
 3. Enlever le panier.
 4. Ouvrir le volet "Z" comme illustré à la fig. 9.
 5. Insérer le filtre huile "P" sur le récipient (fig. 9).
 6. Extraire le tuyau de drainage "S", enlever le bouchon "L" et serrer en même temps le tuyau entre deux doigts afin d'éviter que le liquide ne coule avant qu'il ait été positionné au-dessus du filtre (voir fig. 10).
 7. Faire couler l'huile dans le Récipient huile "Q" en serrant le tuyau de drainage huile "S" avec deux doigts pour régler le flux et empêcher l'huile de sortir par les ouvertures "Y" (voir fig. 17) ; celles-ci servent à empêcher l'huile de déborder si elle coule trop vite ou si le filtre est bouché. Dans ce cas, la filtration ne serait pas parfaite. Si l'huile est particulièrement "sale", veiller à ce qu'elle ne déborde pas du filtre.
 8. Remettre le tuyau dans son logement après avoir mis le bouchon et fermer le volet.
 9. Ranger le récipient fermé avec son couvercle "J" afin de conserver le mieux possible l'huile jusqu'à sa prochaine utilisation.
 10. Remettre le tiroir dans sa position initiale.
- * ***Dans le cas d'utilisation de graisse, ne pas la laisser trop refroidir sinon elle se solidifiera.***

REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEUR

Les filtres anti-odeur qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité après un certain temps. Le changement de couleur du filtre, visible à travers l'orifice "A" de la fig. 11 du contre-couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour son remplacement, retirer le cache-filtre "F" en plastique (fig. 12) en appuyant sur le cran "H" dans le sens de la flèche 1, puis soulever dans le sens de la flèche 2. Remplacer les filtres.

N.B.: Le filtre blanc doit être déposé sur la partie métallique (fig. 13) et la zone colorée doit être dirigée vers le haut (c'est-à-dire vers le filtre noir).

Remonter ensuite le cache-filtre en veillant à insérer correctement les crans avant comme indiqué à la fig. 13

Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le filtre n'est plus efficace car on pourrait avoir un dégagement de mauvaises odeurs.

NETTOYAGE

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, débrancher toujours la fiche de la prise de courant.

- * **Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau et ne jamais la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait entraîner des électrocutions.**

Après avoir laissé bien refroidir l'huile pendant environ 2 heures, vider l'huile ou la graisse comme décrit au paragraphe "filtrage de l'huile ou de la graisse".

Enlever le couvercle comme indique a la fig. 11.

Ne pas immerger le couvercle dans l'eau sans avoir préalablement enlevé les filtres.

Pour le nettoyage de la cuve, procéder de la manière suivante:

- Laver la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Pour vider l'eau, utiliser toujours le tuyau de vidange de l'huile comme illustré à la fig. 15. Puis rincer et essuyer soigneusement; éliminer l'éventuelle eau résiduelle contenue dans le tuyau de vidange.
- * **Ne jamais vider la friteuse en l'inclinant ou en la renversant (fig. 16).**
- Pour nettoyer l'intérieur du tuyau de drainage, utiliser le goupillon fourni avec la friteuse (fig. 14).
- Il est recommandé de nettoyer fréquemment le panier en veillant à éliminer tous les dépôts éventuels qui ont pu s'accumuler sur la bague de guidage des roues.
- Essuyer le revêtement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuels débordements d'huile ou de condensation.
- Nettoyer et essuyer également le joint afin d'éviter qu'il adhère à la cuve lorsque la friteuse est inutilisée. (En pareil cas, pour ouvrir le couvercle il suffit de le soulever avec la main en maintenant en même temps pressé le poussoir d'ouverture).
- Le couvercle est amovible, pour l'enlever procéder de la manière suivante: le pousser vers l'arrière (voir flèche "1", fig.11) et le tirer en même temps vers le haut (voir la flèche "2", fig.11).
- L'opération étant terminée, essuyer le tout soigneusement et éliminer l'eau résiduelle dans le fond de la cuve et surtout dans le tuyau de vidange. Ce, pour éviter le risque de giclées d'huile chaude pendant le fonctionnement.

Modele avec cuve antiadhésive

Pour le nettoyage de la cuve, ne jamais utiliser d'objets ou de produits détergents abrasifs, mais uniquement un chiffon doux avec un détergent neutre.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Le niveau de l'huile ou de la graisse ne doit jamais descendre en dessous du repère mini.

Il est nécessaire de la remplacer périodiquement dans sa totalité. La durée de l'huile ou de la graisse dépend de la nature des aliments.

La chapelure des aliments panés, par exemple, laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture.

Comme dans toutes les friteuses, l'huile se dégrade après avoir été chauffée à plusieurs reprises. Même si l'huile est utilisée correctement, elle doit être remplacée au bout de 5 à 8 fritures.

Etant donné que cette friteuse utilise peu d'huile grâce à son panier tournant, elle présente l'avantage de ne devoir éliminer que la moitié de l'huile environ par rapport aux friteuses traditionnelles.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- Il est important de respecter pour chaque recette la température conseillée. Si la température est trop basse, la friture absorbe de l'huile. Si la température est par contre trop élevée, une croûte se forme autour de l'aliment et laisse l'intérieur cru.
- **Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile a atteint la bonne température, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux s'éteint.**
- Ne pas remplir excessivement le panier. Cela entraînerait une baisse immédiate de la température de l'huile et, par conséquent, une cuisson trop grasse et non uniforme.
- Pour éviter les gros bouillonnements dans le cas de petites quantités de friture, la température de l'huile devra être plus basse que celle indiquée.
- Contrôler que les aliments soient minces et aient une épaisseur égale. Si les aliments sont trop épais, l'intérieur cuit mal malgré un aspect attrayant. Si les aliments sont de même épaisseur, ils atteignent simultanément la cuisson idéale.
- **Essuyer parfaitement les aliments avant de les immerger dans l'huile ou dans la graisse.** Si les aliments sont humides, ils restent mous après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments très riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer la chapelure ou la farine en excédent avant des les plonger dans l'huile.

TEMPERATURES ET TEMPS DE CUISSON

Consulter le tableau suivant en tenant compte que les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et qu'ils doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments	Quantité max.		Température		Temps (minutes)
	gr	lb	°C	°F	
POMMES DE TERRE FRITES	500	1	190	370	1 ^{ère} phase 6 - 7 2 ^{ème} phase 1 - 2
	1000	2	190	370	1 st phase 10 - 12 2 nd phase 2 - 2,5
AMUSE-GUEULE					
Boulettes de crevettes croustillantes	750	1.5	160	320	7 - 8
Boulettes de viande piquantes	500	1	170	340	6 - 7
Rouleaux au poulet et aux légumes	250	0.5	170	340	4 - 5
"Wontons" frits	250	0.5	170	340	5 - 4
PLATS PRINCIPAUX					
Morceaux de poulet croustillants	500-750	1-1.5	170	340	20 - 25
Boulette de poulet à l'aigre-doux	500	1	170	340	3 - 4
Huîtres, Coquilles St. Jacques, Crevettes	750-1kg	1.5 - 2	160	320	5 - 6
Veau au parmesan	500	1	170	340	6 - 7
Poisson frit pané	500	1	160	320	9 - 10
Filets de poisson croustillants	500	1	160	320	8 - 9
Bâtonnets de poulet au citron	500	1	170	340	3
Poulet au sésame et aux noix	250	0.5	170	340	5 - 6
LEGUMES					
Bouchées de pommes de terre	500	1	190	370	3 - 5
Morceaux de pommes de terre	500	1	190	370	1 ^{ère} phase 10 - 12 2 ^{ème} phase 3
Bouchées de légumes au parmesan	250	0.5	150	300	3 - 5
Rondelles d'oignons croustillantes	500	1	150	370	3 - 5
DESSERTS					
Beignets à la levure	500	1	190	370	4 - 5
Beignets aux fruits	500	1	190	370	3 - 4

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

- Les produits surgelés ont des températures très basses. Aussi, ils provoquent inévitablement une baisse sensible de la température de l'huile ou de la matière grasse de cuisson. Pour obtenir un bon résultat, nous vous conseillons de ne pas mettre beaucoup d'aliments dans le panier.
- **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il convient d'éliminer avant la cuisson.** Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement, afin d'éviter le bouillonnement de l'huile.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSES	SOLUTIONS
Mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeur est colmaté L'huile est trop vieille Le liquide de cuisson n'est pas approprié	Remplacer le filtre Remplacer l'huile ou la graisse Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	L'huile est vieille et provoque trop de mousse Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments pas assez séchés Immersion trop rapide du panier Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite maximale	Remplacer l'huile ou la graisse Sécher correctement les aliments Plonger lentement Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur de la cuve
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment mise en marche sans huile dans la cuve, ce qui a provoqué la panne du dispositif de sécurité thermique Le connecteur magnétique n'est pas correctement insérée.	Veillez appeler notre ligne d'assistance Connecter le connecteur avec la silie "X" sur la partie haute.
La cuisson est bonne seulement sur la moitié du panier	Le panier ne tourne pas pendant la cuisson	Nettoyer le fond de la cuve Nettoyer la bague de guidage des roues du panier

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 :

Veillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Canada :

Veillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

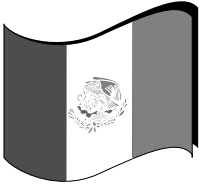
Résidents du Mexique :

Veillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

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.



NO DEJAR LA FREIDORA CERCA DE LOS NIÑOS

IMPORTANTE

QUEMADURAS GRAVES PUEDEN PRODUCIRSE SI UNA FREIDORA CAE. NO DEJAR QUE EL CABLE JUELGUE DEL BORDE DE LA SUPERFICIE EN LA QUAL ESTÁ LA FREIDORA, DESDE DONDE PODERÍA SER FACILMENTE ALCANCE DE UN NIÑO O CAUSAR MOLESTIA PARA EL UTILIZADOR.

SI SU FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UNA CABLE DE ALIMENTACIÓN CON CONECTOR MAGNÉTICO:

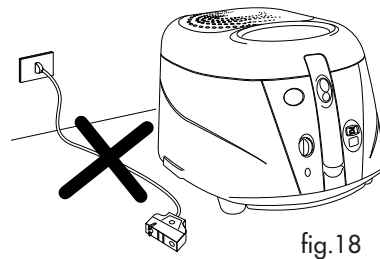
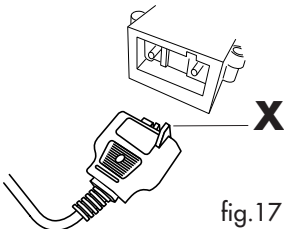
Conecte en primer lugar el conector magnético al aparato, como se representa en la figura 17, teniendo cuidado de que la parte sobresaliente del conector encaje perfectamente en la sede específica prevista en el aparato, a continuación enchufe la clavija a la toma de corriente.

Atención

No deje nunca la clavija enchufada a la toma de corriente cuando el conector magnético no esté conectado a la freidora, figura 18.

Si el conector magnético no está conectado al aparato, compruebe la correcta colocación vea la figura 17. Si el conector sigue sin estar colocado en su posición, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.

Cuando el aparato está alimentado deje siempre un poco de espacio libre en las inmediaciones del conector magnético, para prevenir una eventual desconexión. Use solamente el cable de alimentación type TA-35PA o LT-512, suministrado por centros de asistencia autorizados.



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben observar algunas medidas básicas de seguridad. He aquí algunas de ellas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes: sírvase de las asas y los selectores.
3. No moje el aparato, ya que podría ocasionar una descarga eléctrica. Siga las instrucciones que se dan para la limpieza.
4. Extremar los controles cuando el aparato sea utilizado por o cerca de los niños.
5. Desenchufe el aparato para limpiarlo y cuando esté fuera de uso. Déjelo enfriar antes de colocarle o extraerle algún componente y para limpiarlo.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, o si ha sufrido algún daño. Llévelo al servicio técnico más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados puede

ser causa de accidentes.

8. No utilice el horno al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente
10. No coloque el aparato encima ni cerca de quemadores de gas o placas radiantes encendido o también en un horno calentado.
11. No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el peligro de graves quemaduras.
12. Primero, insertar siempre el enchufe en el aparato y luego conectar el cable en el tomacorriente. Para desconectar el cable, colocar en "OFF" cualquier mando y luego sacar el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para usos diversos de los previstos.
14. Averiguar que la asa este abrochada correctamente al cesto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE

ATENCIÓN

- Conectar el aparato solo con enchufes de corriente alterna 120 volts.
- Conectar el aparato sólo a toma corriente con la capacidad mínima de 15A y con una eficiente descarga a tierra (en el caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma por otra adecuada por parte de personal especializado)
- Si su aparato está provisto de un enchufe polarizado para línea de corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más larga que la otra). Este enchufe se adaptará en el tomacorriente de una sola manera, la cual es una característica de seguridad. Si no logra introducir completamente el enchufe en el toma corriente, inviértalo. Si el enchufe no entra aún, llame al electricista de manera de que sustituya el tomacorriente anómalo. No eludir el objetivo de seguridad del enchufe polarizado.
- Si la freidora perdiera aceite, dirigirse al centro de asistencia técnica o al personal autorizado de la empresa.
- No introducir en la freidora alimentos demasiado grandes o utensilios.
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.
- Asegurarse de que la freidora está desconectada, antes de proceder a limpiarla y cuando no

la utilice.

- No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el riesgo de graves quemaduras.
- **Se debe poner en funcionamiento la freidora después de haberla llenado con aceite o grasa. Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. Para ponerla nuevamente en función, dirigirse a un centro autorizado nuestro.**
- El cesto se introduce automáticamente en el perno central de la cuba. **Por lo tanto, para evitar roturas, no se tiene que girar manualmente para buscar la posición correcta.**
- Antes de usar la freidora por la primera vez, lavar cuidadosamente: cuba, cesto, tapa (sin filtro) y el equipo salva aceite (no en todos los modelos) con agua caliente y detergente líquido para platos. Terminada la operación secar bien.
- Durante el funcionamiento, el tubo de drenaje debe estar cerrado y colocado en su alojamiento.
- Durante el funcionamiento y cuando el aceite está caliente, la tapa del alojamiento del tubo (no en todos los modelos) siempre tiene que estar cerrada.
- Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación).

NO UTILIZA LA FREIDORA CON CABLES DE PROLONGACIÓN

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.

Leer con atención estas instrucciones antes de instalar el aparato.

Sólo así podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(véase dibujo en la puerta)

- A. Orificio para control filtro
- B. Mango del cesto
- C. Cursor del mango
- D. Tapa
- E. Portillo (no en todos los modelos)
- F. Tapadera
- G. Cesto
- H. Gancho tapadera filtro
- I. Alojamiento del cable
- J. Tapa recipiente de aceite
- K. Asa para levantar el aparato
- L. Tapón tubito de drenaje
- M. Sostenes
- N. Visor cuentaminutos (no en todos los modelos)
- O. Botón cuentaminutos (no en todos los modelos)
- P. Filtro aceite
- Q. Recipiente de aceite
- R. Cajón para recipiente de aceite
- S. Tubito de drenaje aceite
- T. Indicador luminoso
- U. Manopla termostato a apagado
- V. Botón abertura
- Z. Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje

INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Levantar el cesto hasta la posición más alta tirando hacia arriba el específico mango "B" (fig. 1). La operación de subir y bajar el cesto se realiza SIEMPRE con la tapa cerrada.
- Abrir la tapa "D" apretando el botón "V" (fig.2)
- Sacar el cesto tirándolo hacia el alto (fig.3).
- Verter en el recipiente 1,2 l de aceite (o sino 1 Kg. de grasa).

ATENCIÓN

El nivel tiene que encontrarse siempre entre las referencias máximo y mínimo.

No usar nunca la freidora con aceite por debajo del

nivel "min", esto puede causar la intervención del dispositivo de seguridad térmico, para su sustitución es necesario dirigirse a un centro autorizado nuestro.

Los mejores resultados se obtienen usando un buen aceite de semillas de cacahuete. No mezclar diferentes tipos de aceite. Si se usan cubos de grasa sólida, cortarla en pequeños pedazos para que la freidora no caliente a seco los primeros minutos. Programar la temperatura a 150°C hasta que toda la grasa se haya licuado, sólo a continuación se podrá pasar a la temperatura deseada.

PARA FREÍR

1. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx 1 kg. de patatas frescas). Para obtener una fritura más homogénea, se aconseja disponer los alimentos a lo largo del perímetro del cesto, dejando más vacía la parte central.
 2. Introducir luego el cesto en la cuba en posición subida (fig. 3) y cerrar la tapa presionando suavemente hasta que disparen los ganchos.
 3. Colocar el cursor del termostato "U" en la temperatura deseada (fig. 4). Cuando se alcanza la temperatura deseada, el indicador luminoso "T" se apaga.
 4. Una vez apagado el indicador luminoso, sumergir inmediatamente el cesto en aceite, bajando lentamente el mango después de haber deslizado hacia atrás el cursor "C".
- Es del todo normal que inmediatamente después de esta operación, salga de las ranuras de la tapa del filtro, una notable cantidad de vapor muy caliente.
 - Al inicio de la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en aceite, el interior del portillo "E" (donde es suministrado) se cubrirá de vapor, que luego desaparecerá progresivamente.
 - Es normal que durante el funcionamiento se formen unas gotas de condensación cerca del mango del cesto.

En los modelos dotados de cuentaminutos electrónico

- 1 Plantear el tiempo de cocción apretando el botón "O", el visor "N" visualizará los minutos planteados.
- 2 Inmediatamente después, las cifras comenzarán a centellar, esto significa que el tiempo de cocción ha comenzado. El último minuto se visualiza en segundos.
- 3 En caso de error se debe plantear el nuevo tiempo de cocción, manteniendo apretado el pulsante por más de 2 segundos. El visor se ajustará a cero, repetir desde el punto 1.

- 4 El cuenta minutos indicará la finalización del tiempo de cocción con dos series de bipó bip a intervalos de 20 segundos. Para apagar el avisador acústico basta apretar el botón cuentaminutos (0).

ATENCIÓN: el cuentaminutos no apaga el aparato.

Cambio de la pila cuentaminutos (fig. 5)

- Quitar el cuentaminutos de su alojamiento haciendo palanca en el lado derecho ver fig. 5 A.
- Girar en sentido contrario a las agujas del reloj la tapa de la pila fig. 5 B colocado en la parte posterior del mismo hasta que se desenganche.
- Cambiar la pila con otra del mismo tipo.

FINAL DE LA OPERACIÓN DE FRITURA

Al finalizar el tiempo programado, subir el cesto y controlar si la comida está dorada como se desea.

En los modelos dotados con portillo de inspección, esta operación se puede efectuar a través del mismo, sin abrir la tapadera.

Si se considera que la cocción ha terminado, apagar el aparato llevando el cursor del termostato a la posición OFF hasta escuchar el click del interruptor interno.

Ecurrir el aceite en exceso, dejando el cesto durante algún tiempo en el interior de la freidora, en la posición más alta.

NOTA: Si se requiere una cocción en dos tiempos (por ej. patatas), levantar el cesto al final de la primera fase y esperar que el indicador luminoso se apague. Luego volver a sumergir el cesto en el aceite por segunda vez (ver recetas adjuntas).

FILTRACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Es necesario realizar esta operación después de cada fritura, ya que las partículas de alimentos, sobre todo cuando están empanados o enharinados, quedan en el líquido y tienden a quemar, de este modo provocan una alteración más rápida del aceite o grasa.

Controlar que el aceite esté suficientemente frío, esperar 2 horas aproximadamente. attendere circa 2 ore.

Acercar la parte anterior de la freidora al borde del plano de apoyo, poner atención que los sostenes "M" estén siempre en el interior del mismo (fig.6).

1. Tirar hacia afuera el cajón "R" como en fig. 7
2. Colocar el recipiente de aceite "Q" sin la tapa "J" en el correspondiente alojamiento (fig.8)
3. Quitar el cesto.
4. Abrir el portillo "Z" como en fig. 9.
5. Introducir el filtro de aceite "P" en el recipiente (fig.

9).

6. Extraer el tubito de drenaje "S", sacar el tapón "L" y al mismo tiempo apretar el tubito con dos dedos para evitar que el líquido salga hasta que no esté colocado sobre el filtro (ver fig. 10).
7. Vaciar el aceite en el recipiente "Q" presionando el tubito de drenaje aceite "S" con 2 dedos para regular el flujo para que el aceite no se derrame por las aberturas "Y" (ver fig. 17). Estas aberturas sirven para evitar que el aceite del recipiente del filtro se derrame cuando desciende demasiado rápidamente o cuando el filtro se obstruye. En este caso el filtrado no será óptimo. Si el aceite está particularmente "sucio", poner atención a que no desborde del filtro.
8. Volver a colocar el tubito de drenaje en su alojamiento, después de haberlo tapado y cerrar el portillo.
9. Volver a poner el recipiente tapado con la tapa "J" con el fin de guardar mejor el aceite para una próxima utilización.
10. Volver a colocar el cajón como al principio.

* **En el caso que se use grasa, no dejarla enfriar demasiado para evitar que se solidifique.**

CAMBIO DEL FILTRO ANTILORES

Con el pasar del tiempo, los filtros antiolores se encuentran en el interior de la tapa, pierden su eficacia. El cambio de color del filtro, visible a través del agujero "A" de fig. 11 de la contratapa, indica que se debe sustituir el filtro. Para la sustitución es necesario sacar las tapaderas "F" de plástico (fig. 12) apretando el gancho "H" en dirección de la flecha 1, luego levantar en dirección de la flecha 2. Cambiar los filtros.

NOTA: el filtro blanco debe apoyar sobre la parte metálica (fig. 13) y la zona de color debe estar dirigida hacia arriba (es decir hacia el filtro negro).

Volver a armar la tapadera poniendo atención a colocar correctamente los ganchos anteriores, como indicado en la fig. 13.

No utilice el aparato con el filtro sucio ya que provocaría mal olor e impediría la salida del vapor

LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza, desenchufar el aparato.

* **No sumergir nunca la freidora en agua ni ponerla debajo del grifo. Si entrara agua en su interior se producirían descargas eléctricas.**

Después de haber dejado enfriar el aceite 2 horas aproximadamente, vaciar el aceite o grasa como descripto anteriormente en el parágrafo "filtrado de aceite o grasa".

Quitar la tapa como indicado en la fig. 11.

No poner la tapadera debajo del agua sin haber quitado previamente los filtros.

Para la limpieza de la cuba, actuar del modo siguiente:

- Lavar la cuba con agua caliente y detergente líquido para platos. Para vaciar el agua usar siempre el tubito de drenaje aceite como indicado en la fig. 15. Luego enjuagar y secar todo con cuidado; sacar el agua que pueda haber quedado en el tubito de drenaje.
- * **No vaciar nunca la freidora inclinándola o dándole la vuelta (fig. 16).**
- Para limpiar el interior del tubito de drenaje, utilizar la escobilla del equipamiento (fig. 14).
- Se aconseja limpiar con regularidad el cesto, tratando de eliminar los depósitos que puedan haberse acumulado en el anillo guía de las ruedas del mismo.
- Secar la parte exterior de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar las salpicaduras y eventuales salidas de aceite o de condensación.
- Limpiar y secar también la guarnición para evitar que la cuba se pegue mientras no se use el aparato. (Caso que se haya pegado, para abrir la tapa, es suficiente levantarla con la mano, pulsando al mismo tiempo el botón de apertura).
- La tapa es amovible, para sacarla realizar lo siguiente: empujarla hacia atrás (ver flecha "1", fig.11) y al mismo tiempo tirarlo hacia arriba (ver flecha "2", fig.11).
- Al final de la operación, seque todo muy bien y elimine el posible residuo de agua que se acumula en el fondo del depósito y, principalmente, en el interior del tubo de descarga del aceite. Esto sirve para que durante el funcionamiento no salgan peligrosos chorros de aceite caliente.

Modelo con cuba antiadherente

Para la limpieza de la cuba no usar detergentes ni esponjas abrasivas, sino un paño suave con detergente neutro.

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA.

El aceite o la grasa no deben estar nunca por debajo del nivel mínimo.

De vez en cuando es aconsejable cambiarlo completamente. La duración del aceite o grasa depende de lo que se fría.

Los alimentos empanados, por ejemplo, ensucian el aceite más que la sencilla fritura.

Como ocurre con cualquier freidora, ¡el aceite, si se calienta varias veces, se desgasta!. Por lo tanto, aunque se utilice correctamente, aconsejamos sustituir todo el aceite después de usarlo 5-8 veces.

Puesto que, esta freidora, funciona con poco aceite, gracias a su cesto giratorio, brinda la gran ventaja de tener que eliminar aproximadamente la mitad del aceite con respecto a las freidoras en el mercado.

PARA FREIR DE MODO CORRECTO

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. Si la temperatura es demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la costra y el interior sigue crudo.
- **Los alimentos a freír se deben sumergir sólo cuando el aceite ha alcanzado la justa temperatura, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.**
- No sobrecargar el cesto. Esto provocaría la disminución repentina de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Para freír una pequeña cantidad de alimentos, programar una temperatura para el aceite inferior a la indicada para evitar borboteos del aceite.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor, ya que los alimentos demasiado gruesos se cuecen mal en el interior, a pesar de tener un buen aspecto, mientras que los de espesor uniforme alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.
- **Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en aceite o grasa,** ya que los alimentos húmedos quedarían blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enharinar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne, verduras) cuidando eliminar el pan o la harina excesiva antes de sumergirlos en aceite.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION: CUADROS ORIENTATIVOS

Consúltese la tabla siguiente, teniendo en cuenta de que los tiempos y las temperaturas de cocción son estimados y tienen que ajustarse en función de la cantidad y del gusto personal.

Alimento	Cantidad máx.		Temperatura		Tiempo (min)
	gr	lb	°C	°F	
PATATAS FRITAS media ración <div style="text-align: right; padding-right: 20px;">una ración</div>	500 1000	1 2	190 190	370 370	1 st fase 6 - 7 2 nd fase 1 - 2 1 st fase 10 - 12 2 nd fase 2 - 2,5
ENTRADAS Y APERITIVOS					
Albóndigas de Camarones Crujientes	750	1.5	160	320	7 - 8
Albóndigas Sabrosas	500	1	170	340	6 - 7
Arrollados de Huevo con Pollo y Verduras	250	0.5	170	340	4 - 5
Wontons fritos	250	0.5	170	340	3 - 4
PLATO PRINCIPAL					
Porción de Pollo Frito Crujiente	500-750	1-1.5	170	340	20 - 25
Albóndigas de Pollo Agridulces	500	1	170	340	3 - 4
Almejas, Ostras, Vieiras, Camarones	750-1kg	1.5 - 2	160	320	5 - 6
Parmessano Vacuno	500	1	170	340	6 - 7
Pescado Rebozado Frito	500	1	160	320	9 - 10
Filetes de Pescado Crujientes	500	1	160	320	8 - 9
Bastoncitos de Pollo	500	1	170	340	3
Pollo con Sésamo	250	0.5	170	340	5 - 6
VERDURAS Y GUARNICIONES					
Bolitas de Papas	500	1	190	370	3 - 5
Papas Fritas en Cuñas	500	1	190	370	fase 1 10 - 12 fase 2 3
Parmessano de Verduras Fritas	250	0.5	150	300	3 - 5
Aros de Cebollas Crujientes	500	1	150	370	3 - 5
POSTRES					
Roscas de Levadura	500	1	190	370	4 - 5
Buñuelos de frutas	500	1	190	370	4 - 6

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del líquido de cocción.

- Los alimentos congelados a menudo están cubiertos por numerosos cristales de hielo que se debe tratar de eliminar antes de la cocción. Sumergir muy lentamente el cesto en el aceite caliente para evitar su ebullición.

DESPERFECTOS

ANOMALÍA	CAUSA	REMEDIOS
Emanación de malos olores	El filtro antiolores está lleno El aceite está deteriorado El líquido de cocción no es adecuado	Cambiar el filtro Cambiar aceite o grasa Usar un buen aceite de semillas de cacahuete
El aceite sobresale	El aceite está deteriorado y forma demasiada espuma Se ha sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente El nivel de aceite en la freidora excede el límite máximo	Cambiar aceite o grasa Secar bien los alimentos Sumergirlo lentamente. Reducir la cantidad de aceite en la cuba
El aceite no se calienta	Se ha puesto en funcionamiento la freidora anticipadamente sin aceite en la cuba, causando la rotura del protector térmico El conector magnético no está bien conectado.	Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita Connectar el conector magnético prestando atención que el resalto "X" está rivolto en alto.
La fritura ha salido bien sólo a mitad del cesto	El cesto no gira durante la cocción	Limpiar el fondo de la cuba Limpiar el anillo guía de las ruedas del cesto

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Residentes de Canadá:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Residentes de México:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-8805 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados/países no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado/país a otro.



www.delonghi.com