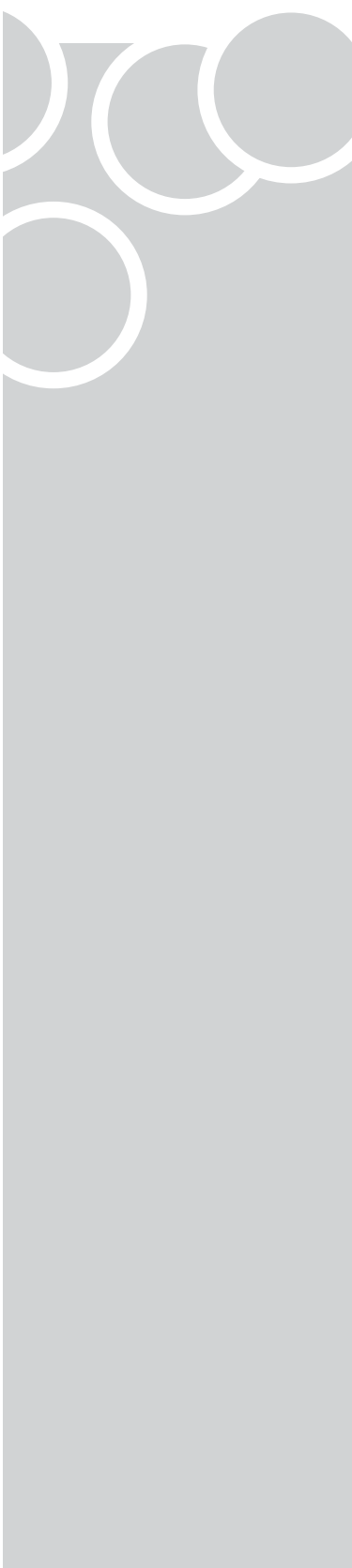
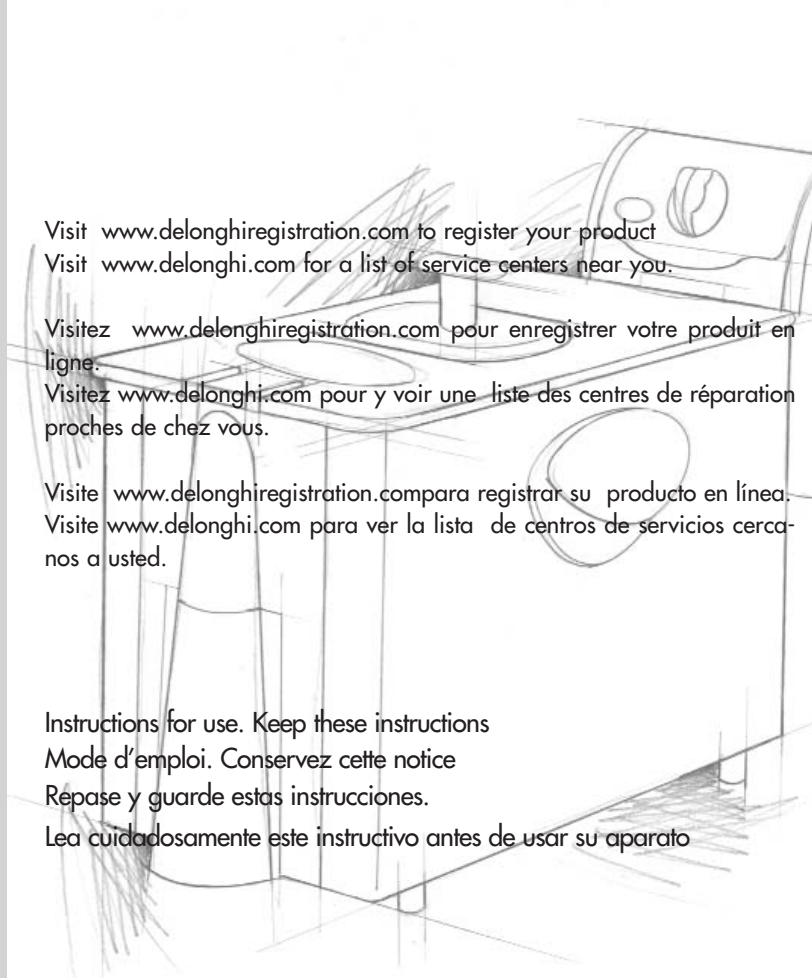




ELECTRIC DEEP FRYER FRITEUSE ELECTRIQUE FREIDORA ELECTRICA

D14522DZ



Visit www.delonghiregistration.com to register your product
Visit www.delonghi.com for a list of service centers near you.

Visitez www.delonghiregistration.com pour enregistrer votre produit en ligne.

Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous.

Visite www.delonghiregistration.com para registrar su producto en línea.
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

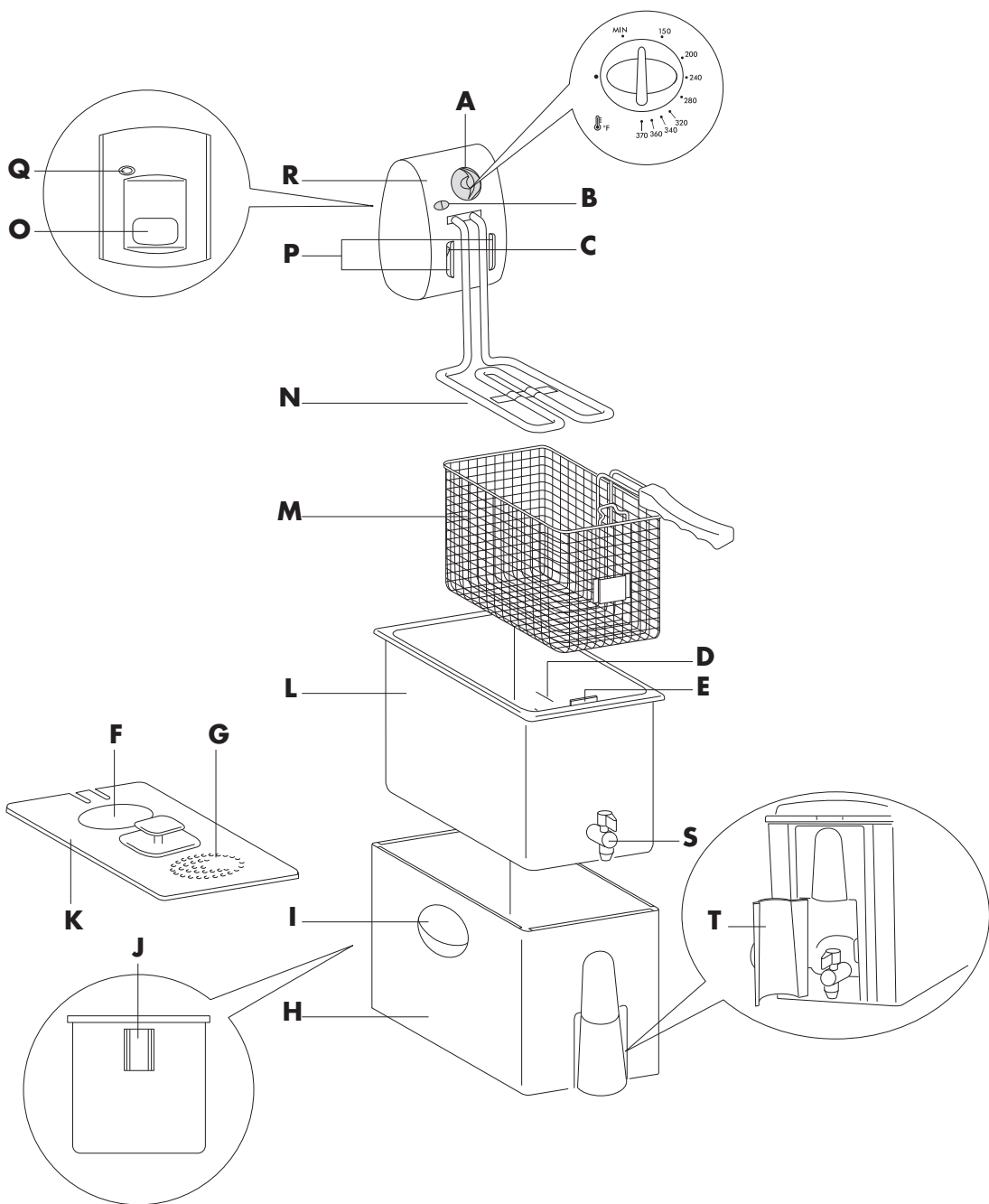
Repase y guarde estas instrucciones.

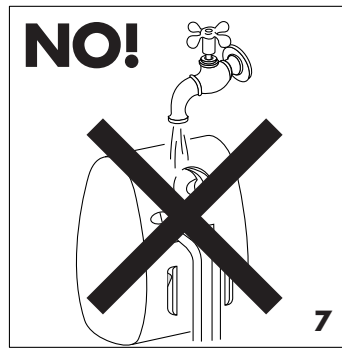
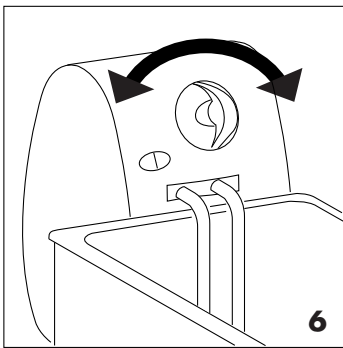
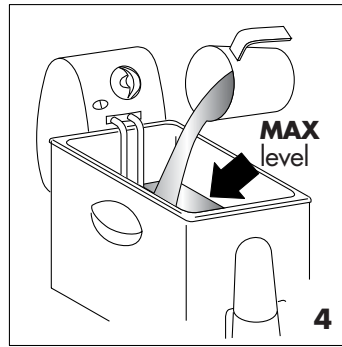
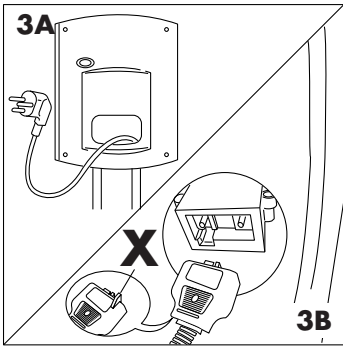
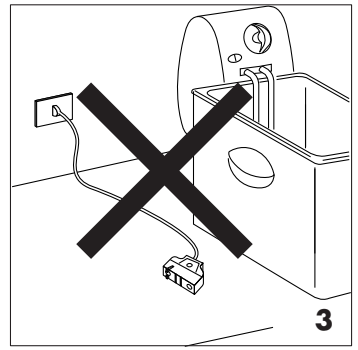
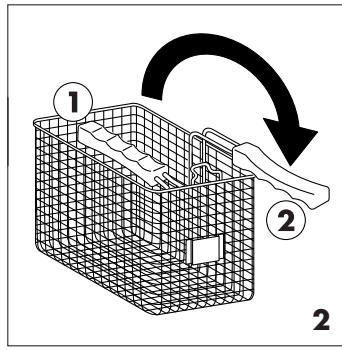
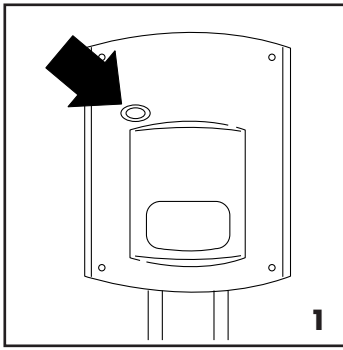
Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato

ELECTRIC CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120 V~ 60 Hz 1 500 W





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.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING

- **Do not use the fryer without oil.** The fryer will be severely damaged if heated dry.
- This fryer has a thermal cut-out, thus preventing overheating.
- Plug cord into a 120 volt AC outlet.
- 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.
- Before using the fryer for the first time, wash the aluminum pot, basket and lid thoroughly with hot soapy water, carefully dry the pot to maintain its attractive finish.
- 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.
- In order to avoid possible injuries or burns, do not touch any metal parts on the deep fryer because they may be very hot, use always appropriate gloves.
- 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 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.

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

First fit the magnetic connector to the appliance, as seen in Figure 3B, 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 3. If the magnetic connector does not remain in place, check that it has been inserted correctly, see Figure 3B. If the problem persists, contact an authorized service center. 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 MC-316 cord set supplied by De'longhi authorized service centers.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

- A. Thermostat knob for setting the temperature
- B. Oil temperature light (red, green)
- C. Safety micro-switch
- D. MIN- MAX level indicators
- E. Basket support
- F. Viewing window
- G. Filter
- H. Housing
- I. Handles
- J. Slots for fitting the control unit
- K. Cover with handle slots
- L. Removable bowl
- M. Basket with folding handle
- N. Electrical heating element
- O. Cable compartment
- P. Hooks for fastening the control box to the appliance
- Q. Thermal safety device reset
- R. Control unit
- S. Oil drain tap
- T. Oil drain tap cover

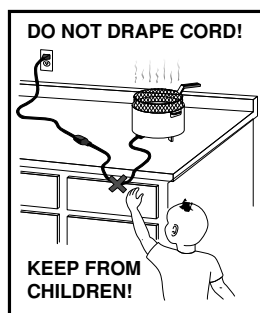
THERMAL SAFETY DEVICE

The appliance is fitted with a thermal safety device that stops the appliance from heating in the event of incorrect use or irregular operation. Once the appliance has cooled, using a toothpick or similar, delicately press the safety device reset button "Q"

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.



(see Fig. 1). If the appliance does not start operating again, contact a service center authorized by the manufacturer.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the deep fryer for the first time, carefully clean, using warm water and dishwashing detergent, the basket, the bowl and the cover. The control unit, power cable and heating element may be cleaned using a damp cloth. Check that water does not enter into the control unit and that there is no residual water in the bottom of the removable bowl. Carefully dry all the parts. Check that the control unit is properly fastened to the deep fryer body. The safety micro-switch "C" will not allow the appliance to be operated if the control unit "R" is not correctly positioned in the housing "H". The deep fryer is now ready for use.

FILLING WITH OIL OR FAT

- Remove the cover "K", lifting it by the handle. Turn the folding handle of the basket until it locks into place (pos. 2, Fig. 2). Remove the basket "M" by lifting it upwards.
- Remove the length of cable required to connect the appliance to the mains, from the cable compartment "O" (see Fig. 3A). The oil temperature light "B" becomes green.

If your fryer is supplied with magnetic connector:

First connect the magnetic connector (see fig. 3B) keeping attention to place the connector with the jut (X) on the bottom side, then connect the plug.

- If oil is used, pour it into the bowl "L" until reaching the maximum level indicated (see Fig. 4). Never exceed this limit, as oil may overflow from the container. The level of oil must always be between the maximum and minimum limits, "D". For best results, use good quality peanut, canola or vegetable oil.
- If lumps of fat are used, cut the lumps into pieces and melt them in another container, then pour the liquefied fat into the deep fryer bowl. **Never melt the fat in the basket or on the deep fryer heating element (see Fig. 5).**
- If the oil contains food residues on the bottom, these should be removed before heating the oil, to ensure that the oil lasts longer.
- Close the cover "K".

PREHEATING

- Place the food to be fried in the basket "M", without overfilling; max 3 lb of fresh potatoes. Check that the handle of the basket is correctly positioned (pos. 2 in Fig. 2).
- Move the thermostat knob "A" (see Fig. 6) to the required temperature (see cooking table). The oil temperature light "B" becomes red.
- When the set temperature is reached, the oil temperature light "B" will become green.

STARTING FRYING

- As soon as the light becomes green, place the basket "M" into the oil, lowering it very slowly to prevent the hot oil from spraying or overflowing.
- A significant amount of steam will be released: this is completely normal.
- It is normal during frying for steam to be released from the cover and condensate to drip from the edge of the cover.
- To avoid the risk of burns, never place your hands above the filter on the cover or above the deep fryer when frying. Before opening the cover completely, open it slowly to release the steam from the side.

END OF FRYING TIME

- When the set cooking time has elapsed, lift the basket "M" and check that the food has been

cooked to the required color.

- If the food is completely cooked, turn the appliance off by moving the thermostat knob "A" to the "•" position, until it clicks. The oil temperature light "B" will become green.
- Unplug the appliance.
- Allow the excess oil to drain by hooking the basket "M" onto the support "E" on the bowl; never leave the basket too long in this position, as the steam may make the fried food less crispy.
- Note: When cooking in two phases or if more food needs to be cooked, at the end of the first phase hook the basket "M" onto the basket support "E" and wait for the light to go off again. Then slowly lower the basket "M" in the oil a second time.

COOKING HINTS

HOW LONG THE OIL OR FAT LASTS

The level of oil or fat must never fall below the minimum. Every now and then it must be completely changed. The life of the oil or fat depends on what foods are being fried. Food coated in breadcrumbs, for example, dirties the oil more than simple frying. As for any deep fryer, the oil deteriorates after being heated a number of times! Therefore, even if used correctly, it should be completely changed after 8-10 uses.

CORRECT FRYING

Fresh potatoes must be washed in cold water and thoroughly dried, to prevent them from sticking together and ensure they are crisp after frying. The recommended temperature should be followed for all recipes. If the temperature is too low, the oil will be absorbed. If the temperature is too high, a crust will form immediately and the inside of the food will not be cooked. The food being fried must only be immersed in the oil when the oil has reached the correct temperature, that is when the light "B" becomes green. Never overfill the basket, as this may cause a sudden drop in the temperature of the oil and thus greasier and less uniform frying. Check that the food is sliced into thin, even pieces. If the slices are too thick, the food will not be well cooked inside, despite its appearance, while even slices will be perfectly cooked at the same time. Carefully dry the food before immersing it in the oil or fat, to avoid oil being sprayed; furthermore, wet food will be less

crisp after cooking (especially potatoes). Foods with a high water content (fish, meat, vegetables) should be coated with flour or breadcrumbs before frying, making sure the excess flour or breadcrumbs are removed before immersing the food in the oil. Do not fry potatoes more than 3 times consecutively. When cooking food in batter, you should first immerse the basket empty. Then, when the set temperature

has been reached, immerse the food directly in the hot oil to avoid the batter sticking to the basket.

FRYING NON-FROZEN FOOD

When referring to the following table, please keep in mind that the cooking times and temperatures are approximate, and must be adjusted according to the quantity of food and personal tastes.

Food		Max quantity		Temperature		Time (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Fresh potato chips	Half portion	800	1.8	170	340	8 - 10
	Full portion	1300	3	170	340	12 - 14
Fish	Calamari	600	1.3	140	280	9 - 11
	Scallops	600	1.3	140	280	10-12
	Sardines	600	1.3	140	280	10-12
	Prawns	600	1.3	140	280	8 - 10
Meat	Pork cutlets	500	1.1	160	320	8 - 9
	Chicken cutlets	500	1.1	160	320	8 - 10
	Meatballs	700	1.5	160	320	8 - 10
Vegetables	Artichokes	400	0.9	150	300	15-17
	Cauliflower	600	1.3	150	300	10-11
	Mushrooms	500	1.1	150	300	8 - 10
	Eggplant	200	0.4	150	300	9 - 11
	Zucchini	500	1.1	150	300	13-15

FRYING FROZEN FOODS

Frozen foods are stored at very low temperatures. Consequently, they significantly lower the temperature of the liquid used for cooking.

For best results, never exceed the maximum recommended quantity of food when frying.

Frozen foods are often covered with a layer of ice;

this ice should be removed before cooking. Immerse the basket in the oil very slowly to prevent the oil from boiling over.

The cooking times are approximate and must be adjusted according to the initial temperature of the food being fried and the temperatures indicated on the packaging of the food.

Food		Max quantity		Temperature		Time (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pre-cooked frozen potato chips		600	1.3	180	360	9 - 11
Potato croquettes		700	1.5	180	360	9 - 11
Fish	Fish-fingers	500	1.1	180	360	7 - 8
	Fish fillets	500	1.1	180	360	6 - 7
Meat	Chicken cutlets	300	0.7	180	360	5 - 6

OIL DRAIN TAP

CAUTION! To avoid getting burnt do not drain oil when oil is hot. Proceed as follows:

1. Remove the basket.
2. Open the cover "T".
3. Open the tap "S" by turning it counterclockwise.
4. Run the liquid into a container (see figure), making sure it doesn't overflow.
5. Remove any deposits from the bowl using a sponge or paper towel.
6. Close the tap by turning it clockwise.
7. Close the cover "T".

It is a good idea to keep the oil used to fry fish separate from that used to fry other food.

If lard or fat is used, make sure it does not cool down too much, otherwise it will solidify.



CLEANING

Before cleaning, make sure that the power plug is disconnected.

Never immerse the deep fryer in water and never place it under running tap water (see Fig. 7). The infiltration of water into the control unit may cause electrocution.

Check that the oil has cooled down, and then remove the control unit and drain the oil. Remove the deposits from the bowl using a sponge or paper towel. Except for the control unit, power cable and heating element, all the other parts can be cleaned with warm water and dishwashing detergent. Carefully wash the filter "G" of the cover to maintain its efficiency. Never use abrasive sponges, to avoid damaging the deep fryer.

When this procedure has been completed, carefully dry all parts, to prevent hot oil from spraying out during operation. The control unit can be cleaned with a damp cloth.

OPERATING FAULTS

FAULT	CAUSE	REMEDY
Bad smell	The oil has deteriorated. The cooking liquid is unsuitable.	Replace the oil or fat. Use a good quality peanut, canola or vegetable 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 fryer bowl.
Food does not brown during cooking	Oil temperature is too low. The basket is over loaded.	Select a higher temperature. Reduce the food quantity.
The oil does not heat up	The deep fryer has previously been used without oil in the fryer bowl, causing the thermal safety device to break. The magnetic connector is not correctly inserted.	Press the safety device reset button. Insert the connector with the jut (X) on the bottom side.

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.

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 utilisez 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, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utilisez 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 bien accrochée et bien fermée.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS PRODUIT A USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

ATTENTION

- **Ne pas oublier de remplir la friteuse d'huile avant son fonctionnement.** Un fonctionnement à sec de l'appareil entraîne sa destruction.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique s'interrompt de façon automatique. Cela évite tout risque de surchauffage.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- 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.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez soigneusement le bac, le panier et le couvercle à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit à vaisselle, après sécher soigneusement pour maintenir inaltérée l'esthétique du bac.
- 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.
- Pour éviter les brûlures, éviter de toucher les pièces métalliques de la friteuse car elles peuvent être très chaudes; utilisez toujours des gants.
- 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 UTILISER 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.

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

Brancher d'abord le connecteur magnétique sur l'appareil, voir figure 1, 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 3. Si le connecteur magnétique ne reste pas en place, vérifier qu'il est bien enfoncé, voir figure 3B. 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 MC-316 fourni dans les SAV agréés.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

- A. Poignée thermostat pour le réglage de la température
- B. Témoin lumineux de température de l'huile (rouge, vert)
- C. Micro-interrupteur de sécurité
- D. Indication de niveau MIN – MAX
- E. Support panier
- F. Hublot
- G. Filtre
- H. Carcasse
- I. Poignées
- J. Emplacement pour fixation du groupe des commandes
- K. Couvercle avec poignée
- L. Cuve amovible
- M. Panier avec manche amovible
- N. Résistance électrique
- O. Compartiment porte-câble
- P. Crochets pour fixation du boîtier des commandes à l'appareil
- Q. Rétablissement dispositif thermique de sécurité
- R. Groupe des commandes
- S. Robinet vidange huile
- T. Volet robinet vidange 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

IMPORTANT

DE SÉRIEUSES BRULURES PEUVENT ÊTRE CAUSÉES 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 À UN ENDROIT OU QUELQU'UN POURRAIT L'ACCROCHER OU TREBUCHER DESSUS PAR ACCIDENT.



cure-dent ou similaire, presser délicatement le bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité "Q" (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 micro-interrupteur de sûreté "C" empêche tout fonctionnement de l'appareil si le groupe commandes "R" n'est pas correctement positionné dans la carcasse "H". La friteuse est prête à l'utilisation.

REPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Retirer le couvercle "K" en le soulevant par sa poignée. Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier "M" en le tirant vers le haut.
- Extraire du compartiment porte-câble "O" la longueur de câble nécessaire à brancher l'appareil au réseau d'alimentation (voir fig. 3A). Le témoin lumineux de température "B" de l'huile devient

vert.

Si votre friteuse est prévue de cable d'alimentation avec connecteur magnetique:

Connecter le convecteur magnetique ollegare prima il connettore magnetico (voir fig. 3B) avec la saillie (X) en haut et brancher la fiche à la prise de courant.

- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac "L" jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 4). 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 "D". Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.
- En cas d'utilisation d'un pain de graisse, couper ce dernier en petits morceaux et les faire fondre dans un autre récipient avant de verser la graisse dans la friteuse. **Ne jamais faire fondre la graisse dans le panier ni sur la résistance de la friteuse (voir fig. 5).**
- Il est conseillé d'éliminer les éventuels résidus d'aliments déposés sur le fond de la friteuse avant de réchauffer l'huile, pour que celle-ci dure plus longtemps.
- Refermer le couvercle "K".

PRÉCHAUFFAGE

- Placer les aliments à frire dans le panier "M", sans jamais surcharger ce dernier: max 1,3 kg (3 livres) de pommes de terre fraîches. Contrôler que le manche du panier est correctement positionné (pos. 2 fig. 2).
- Positionner le levier "A" du thermostat (voir fig. 6) sur la température désirée (voir tableau de cuisson). Le témoin lumineux de température de l'huile "B" devient rouge.
- Une fois atteinte la température définie, le témoin lumineux "B" devient vert.

DÉBUT FRITURE

- Dès que la lampe témoin devient rouge, immerger le panier "M" dans l'huile, en procédant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- La production d'une grande quantité de vapeur est normale.
- Il est normal, pendant la cuisson, que de la vapeur s'échappe du couvercle et que de la condensation coule du bord de celui-ci.
- Pour éviter les risques de brûlures, éviter pendant

la cuisson de poser les mains sur le filtre du couvercle et sur la friteuse. Avant d'ouvrir grand le couvercle, le soulever lentement pour faire s'échapper la vapeur sur le côté.

FIN FRITURE

- A la fin du temps de cuisson, remonter le panier "M" et contrôler si les aliments sont dorés à point.
- Si la cuisson est satisfaisante, éteindre l'appareil en déplaçant le levier "A" du thermostat en position "•" jusqu'au déclic. Le témoin lumineux "B" devient vert
- Débranchez l'appareil.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier "M" sur le support "E" du bac. Ne pas laisser le panier trop longtemps dans cette position car la vapeur risque de rendre la friture moins croustillante.
- N.B. En cas de cuisson en 2 temps ou de cuissons multiples, à la fin de la première phase accrocher le panier "M" sur le support panier "E" et attendre que le témoin s'éteigne à nouveau. Immerger ensuite à nouveau le panier "M" une seconde fois dans l'huile.

CONSEILS POUR LA CUISSON DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimal. 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 chauffée plusieurs fois se détériore! Même si l'huile est utilisée correctement, elle doit être remplacée au bout de 8 à 10 fritures.

POUR FRIRE CORRECTEMENT

Les pommes de terre fraîches doivent être lavées à l'eau froide et parfaitement essuyées ; elles seront ainsi plus croustillantes et resteront séparées les unes des autres. Pour chaque recette, il est important de se conformer à la température conseillée. A température trop basse, la friture absorbe l'huile et, à une température trop élevée, la croûte se forme immédiatement autour de l'aliment et l'intérieur reste cru. Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile a atteint la température voulue, c'est-à-dire quand le témoin lumineux a "B" s'éteint. Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une

baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme. Contrôler que les aliments sont en 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. Ne pas effectuer plus de 3 cuissons consécutives de pommes de terre. Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, immergez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte immergez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

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

Aliment		Quantité max.		Température		Temps (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pommes frites fraîches	Demi-portion	700	1.8	170	340	8 - 10
	Portion entière	1300	3	170	340	12 - 14
Poisson	Calamars	600	1.3	140	280	9 - 11
	Mollusques	600	1.3	140	280	10 - 12
	Sardines	600	1.3	140	280	10 - 12
	Crevettes	600	1.3	140	280	8 - 10
Viande	Côtes de porc	500	1.1	160	320	8 - 9
	Croquettes de poulet	500	1.1	160	320	8 - 10
	Boulettes	700	1.5	160	320	8 - 10
Légumes	Artichauts	400	0.9	150	300	15 - 17
	Choux-fleurs	600	1.3	150	300	10 - 11
	Champignons	500	1.1	150	300	8 - 10
	Aubergines	200	0.4	150	300	9 - 11
	Courgettes	500	1.1	150	300	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, ne pas dépasser la quantité maximale d'aliments recommandée pour chaque friture. Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux

de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne. Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

Aliment		Quantité max.		Température		Temps (minutes)
		gr.	lb.	°C	°F	
Pommes frites précuites surgelées		600	1.3	180	360	9 - 11
Croquettes de pommes de terre		700	1.5	180	360	9 - 11
Poisson	Bâtonnets de poisson	500	1.1	180	360	7 - 8
	Filets de sole	500	1.1	180	360	6 - 7
Viande	Croquettes de poulet	300	0.7	180	360	5 - 6

ROBINET DE VIDANGE D'HUILE

ATTENTION : ne pas vider l'huile encore chaude, risque de brûlures. Procéder de la façon suivante

1. Retirer le panier.
2. Ouvrir le volet "T".
3. Ouvrir le robinet "S" en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure) en veillant à ce qu'il ne déborde pas.
5. Passer une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.
6. Fermer le robinet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Refermer le volet "T".

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



NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 7). Toute infiltration d'eau dans le corps des commandes comporte des risques d'électrocution.

Contrôler que l'huile est suffisamment refroidie, puis retirer le groupe commandes et vider l'huile. Retirer le dépôt de la cuve au moyen d'une éponge ou d'un papier absorbant. A l'exception du groupe des commandes, du câble d'alimentation et des résistances, toutes les autres parties peuvent être lavées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Laver attentivement le filtre "G" du couvercle pour assurer sa efficacité.

Ne jamais utiliser d'éponges abrasives risquant d'abîmer la friteuse. Une fois l'opération terminée, sécher soigneusement le tout pour éviter toute projection d'huile chaude durant le fonctionnement. Le groupe de commandes peut se nettoyer avec un linge humide.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTIONS
Odeur désagréable	L'huile s'est détériorée. Liquide de cuisson inadéquat.	Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale de bonne qualité
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et entraîne la formation d'un excès de mousse. Introduction dans l'huile chaude d'aliments humides. Le panier a été immergé trop rapidement. Le niveau de l'huile dépasse la limite maximum.	Remplacer l'huile ou la graisse. Bien sécher les aliments. Immerger lentement les aliments. Réduire la quantité d'huile dans la cuve.
Les aliments ne sont pas dorés à point	La température de l'huile est trop basse. Le panier est surchargé.	Sélectionner une température plus élevée. Réduire la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été mise en fonction sans huile dans la cuve, et a provoqué la rupture du dispositif thermique de sécurité. Le connecteur magnétique n'est pas correctement insérée.	Presser le bouton "reset". Connecter le connecteur avec la silie (X) sur la partie haute.

GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

Combien de temps dure la garantie?

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

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

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

Comment faire réparer l'appareil?

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

Résidents des États-Unis :

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

Résidents du Canada :

Veuillez 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 :

Veuillez 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.

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. Antes de desenchufarlo, ponga el selector en APAGADO. Déjelo enfriar antes de colocarlo 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 encendidos 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

- **La freidora tiene que ponerse en marcha sólo tras haberla llenado con aceite o manteca;** en efecto, si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento.
- Conectar el aparato solo con enchufes de corriente alterna 120 volts.
- 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.
- Antes de usar la freidora por primera vez lavar esmeradamente la cuba y el cesto con agua caliente y poco detergente líquido para vajillas; después sacarlo atentamente.
- 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.
- Para evitar heridas o quemaduras, no tocar ninguna de las partes metálicas de la freidora, ya que éstas pueden estar muy calientes; siempre utilizar guantes idóneos.
- 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 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.

LA 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 n°3B, 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 3. Si el conector magnético no está conectado al aparato, compruebe la correcta colocación vea la figura 3B. 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 MC-316, suministrado por centros de asistencia autorizados.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Botón termostato para la programación de la temperatura.
- B. Indicador luminoso temperatura aceite (rojo, verde)
- C. Microinterruptor de seguridad
- D. Indicación de los niveles MIN – MAX
- E. Soporte cesta
- F. Mirilla
- G. Filtro
- H. Cuerpo exterior
- I. Asas
- J. Sedes para la fijación del grupo mandos
- K. Tapadera con asa
- L. Cubeta amovible
- M. Cesta con empuñadura abatible
- N. Resistencia eléctrica
- O. Alojamiento porta cable
- P. Ganchos para la fijación de la caja de mandos del aparato
- Q. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad
- R. Grupo mandos
- S. Grifo para vaciar el aceite.
- T. Portezuela del grifo para vaciar el aceite.

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de

IMPORTANTE

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



seguridad que interrumpe el calentamiento en caso de utilización incorrecta o de funcionamiento anómalo. Después de que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de palillos para dientes o de otros objetos similares, pulsar delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo de seguridad "Q", (véase fig. 1). Si el aparato no funcionase, es necesario consultar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegurarse que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Secar meticulosamente todas las partes. Comprobar que el grupo mandos esté bien fijado al cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad "C" no permite el funcionamiento del aparato si el grupo de mandos "R" no está correctamente colocado en el cuerpo exterior "H". La freidora estará lista para la utilización.

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Quitar la tapadera "K" y levantarla cogiéndola

por el asa. Girar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Sacar la cesta "M" tirando hacia arriba de ella.

- Sacar del alojamiento porta cable "O" la longitud de cable necesaria para enchufar el aparato a la red (véase fig. 3A). El indicador luminoso temperatura aceite "B" se vuelve verde.

Si la freidora está equipada con una cable de alimentación con conector magnético:

Connectar el conector magnético (véase fig. 3B) prestando atención que el resalto (X) está revuelto en alto y enchufar la toma de corriente.

- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta "L" hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 4). No superar nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones máximo y mínimo "D". Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.
- Pero si utilizan barras de grasa, cortarlas en trozos y deshacerlos en otro recipiente y verter a continuación la grasa derretida en la cubeta de la freidora. **No fundir nunca la grasa en la cesta o sobre la resistencia de la freidora (véase fig. 5).**
- Si el aceite contiene restos de comida en el fondo, para asegurarse de que el aceite durará más tiempo, le aconsejamos retirarlos.
- Cerrar de nuevo la tapadera "K".

PRECALENTAMIENTO

- Poner los alimentos para freír en la cesta "M", sin sobrecargarla nunca: máx. 1,3 kg. (3 libras) de patatas frescas. Asegurarse que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).
- Colocar el botón "A" del termostato (véase fig. 6) sobre la temperatura deseada (véase la tabla cocción). El indicador luminoso temperatura aceite "B" se vuelve rojo.
- Cuando se alcanza la temperatura programada, el indicador luminoso "B" se vuelve verde.

INICIO FRITURA

- Cuando el indicador luminoso "B" se vuelve verde., colocar la cesta "M" en el aceite, sumergirla muy lentamente para evitar salpicaduras o salidas de aceite caliente.
- Es perfectamente normal que salga una cantidad de vapor
- Mientras se fríe, es normal que el vapor se escape por la tapadera y que la condensación pueda caer por los lados de ésta.

- Para evitar riesgos de quemaduras durante la cocción, no colocar las manos encima del filtro de la tapadera ni de la freidora. Antes de abrir por completo la tapadera, abrirla lentamente para dejar salir el vapor de los lados.

FINAL FRITURA

- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, levantar la cesta "M" y controlar que los alimentos contenidos hayan alcanzado el grado de cocción deseado.
- Cuando se considera finalizada la cocción, situar el botón A del termostato en la posición "●" en el tope para apagar aparato. El indicador luminoso "B" se vuelve verde.
- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Enganchar la cesta "M" en el soporte "E" de la cubeta para escurrir el aceite sobrante. Para que el vapor no provoque que la fritura sea menos crujiente, no dejar nunca la cesta de la freidora en esta posición.
- N.B. Si se debe efectuar la cocción en 2 fases o si se deben efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganchar la cesta "M" en el soporte cesta "E" y esperar hasta que el indicador luminoso se haya apagado de nuevo. A continuación, introducir de nuevo lentamente la cesta "M" en el aceite por segunda vez.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, hay que renovarlo completamente. La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fríe. El rebozado por ejemplo ensucia más el aceite que una simple operación de fritura. ¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite varias veces lo deteriora! Por lo tanto, aunque se utilice correctamente, aconsejamos sustituir todo el aceite después de usarlo 8-10 veces.

PROCEDIMIENTO PARA FREIR CORRECTAMENTE

Para evitar que las patatas fritas se peguen entre ellas y sean más crujientes después de freírlas, lavar las patatas frescas con agua fría y secarlas cuidadosamente. Es importante seguir para cada receta la temperatura aconsejada. Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra y la parte interna sigue estando cruda. Poner en el aceite los alimentos que se desean freír, solamente cuando el aceite alcance la temperatura

correcta, es decir cuando el indicador luminoso “B” se apaga. No sobrecargar la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controlar que los alimentos no sean gruesos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cuecen mal en el interior, aunque presenten luego un aspecto bonito, sin embargo los que tienen un grosor uniforme alcanzan al mismo tiempo una cocción ideal. Secar perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite; además los alimentos mojados resultan blandos después de la cocción (especialmente las patatas). Aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con

un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina sobrantes antes de ponerlos en el aceite.

No freír patatas más de 3 veces seguidas.

Cuando cocine alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir antes la cesta vacía, y cuando se alcance la temperatura programada, eche el alimento directamente en el aceite caliente para evitar que el rebozado se pegue a la cesta.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consultar la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento		Cantidad máxima		Temperatura		Tiempo (minutos)
		gr	lb	°C	°F	
Patatas frescas	Media ración	800	1.8	170	340	8 - 10
	Ración entera	1300	3	170	340	12 - 14
Pescado	Calamares	600	1.3	140	280	9 - 11
	Vieiras	600	1.3	140	280	10 - 12
	Sardinas	600	1.3	140	280	10 - 12
	Quisquillas	600	1.3	140	280	8 - 10
Carne	Chuletas de cerdo	500	1.1	160	320	8 - 9
	Filetes de pollo	500	1.1	160	320	8 - 10
	Albóndigas	700	1.5	160	320	8 - 10
Verduras	Alcachofas	400	0.9	150	300	15 - 17
	Coliflor	600	1.3	150	300	10 - 11
	Setas	500	1.1	150	300	8 - 10
	Berenjenas	200	0.4	150	300	9 - 11
	Calabacines	500	1.1	150	300	13 - 15

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Los productos congelados tienen una temperatura muy baja. Por consiguiente, provocan un notable descenso de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, es aconsejable no superar las cantidades máximas de alimentos para cada fritura. Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay

que intentar eliminar antes de la cocción. Introducir a continuación la cesta en el aceite de fritura muy lentamente para evitar hervores del aceite. Los tiempos de cocción son aproximados y deben modificarse en función de la temperatura inicial de los alimentos que se freirán y en función de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Alimento		Cantidad máxima		Temperatura		Tiempo (minutos)
		gr	lb	°C	°F	
Patatas fritas	Precocinadas congeladas	600	1.3	180	360	9 - 11
	Croquetas de patatas	700	1.5	180	360	9 - 11
Pescado	Palitos de merluza	500	1.1	180	360	7 - 8
	Filetes de platija	500	1.1	180	360	6 - 7
Carne	Filetes de pollo	300	0.7	180	360	5 - 6

GRIFO PARA VACIAR EL ACEITE

ATENCIÓN: no vacíe el aceite si está aún caliente, puede quemarse. Efectuar las siguientes operaciones:

1. Extraer la cesta.
2. Abrir la portezuela "H".
3. Abrir el grifo "I" dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
4. Verter el líquido en un recipiente (véase la figura), asegurarse de que no se derrame.
5. Eliminar los eventuales depósitos presentes en la cubeta con una esponja o papel absorbente.
6. Dar vueltas al grifo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.
7. Cerrar de nuevo la portezuela "H".

Es conveniente conservar por separado el aceite usado para freír el pescado y el aceite usado para freír otros alimentos. Si se usa manteca o lardo, no dejar que se enfríe excesivamente para evitar que se solidifique.



LIMPIEZA

Asegurarse que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza. No introducir nunca la freidora en el agua y no ponerla bajo el chorro del grifo (véase fig. 7). Si el agua se infiltra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución. Controlar que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quitar el grupo de mandos y vaciar el aceite. Quitar el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente. Si se excluye el grupo de mandos, cable alimentación y resistencia, se pueden lavar todas las demás partes con agua caliente y detergente para vajilla. Lavar con cuidado el filtro "G" de la tapadera para garantizar la eficacia. No utilizar nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora. Al final de la operación, secar todo meticulosamente para evitar que durante el funcionamiento del aparato se produzcan salpicaduras de aceite caliente. Puede limpiar el grupo de mandos con un paño húmedo.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituir el aceite o la grasa. Use aceite de cacahuete o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se salta.	El aceite se ha deteriorado y por este motivo se forma demasiada espuma. Los alimentos introducidos en el aceite caliente no estaban suficientemente secos. La cesta ha sido sumergida demasiado rápidamente. El nivel del aceite supera el límite máximo.	Sustituir el aceite o la grasa. Seque correctamente los alimentos. Introduzca lentamente los alimentos. Disminuya la cantidad de aceite en la cuba.
Los alimentos no se doran durante la fase de cocción.	Temperatura del aceite demasiado baja. Cesta demasiado cargada.	Seleccione una temperatura más alta. Disminuya la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Utilización de la freidora sin aceite en la cuba, lo cual ha provocado la rotura del dispositivo térmico de seguridad. El conector magnético no está bien conectado.	Pulsar a tecla "reset" Conectar el conector magnético prestando atención que el resalto (X) está rivolto en alto.

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