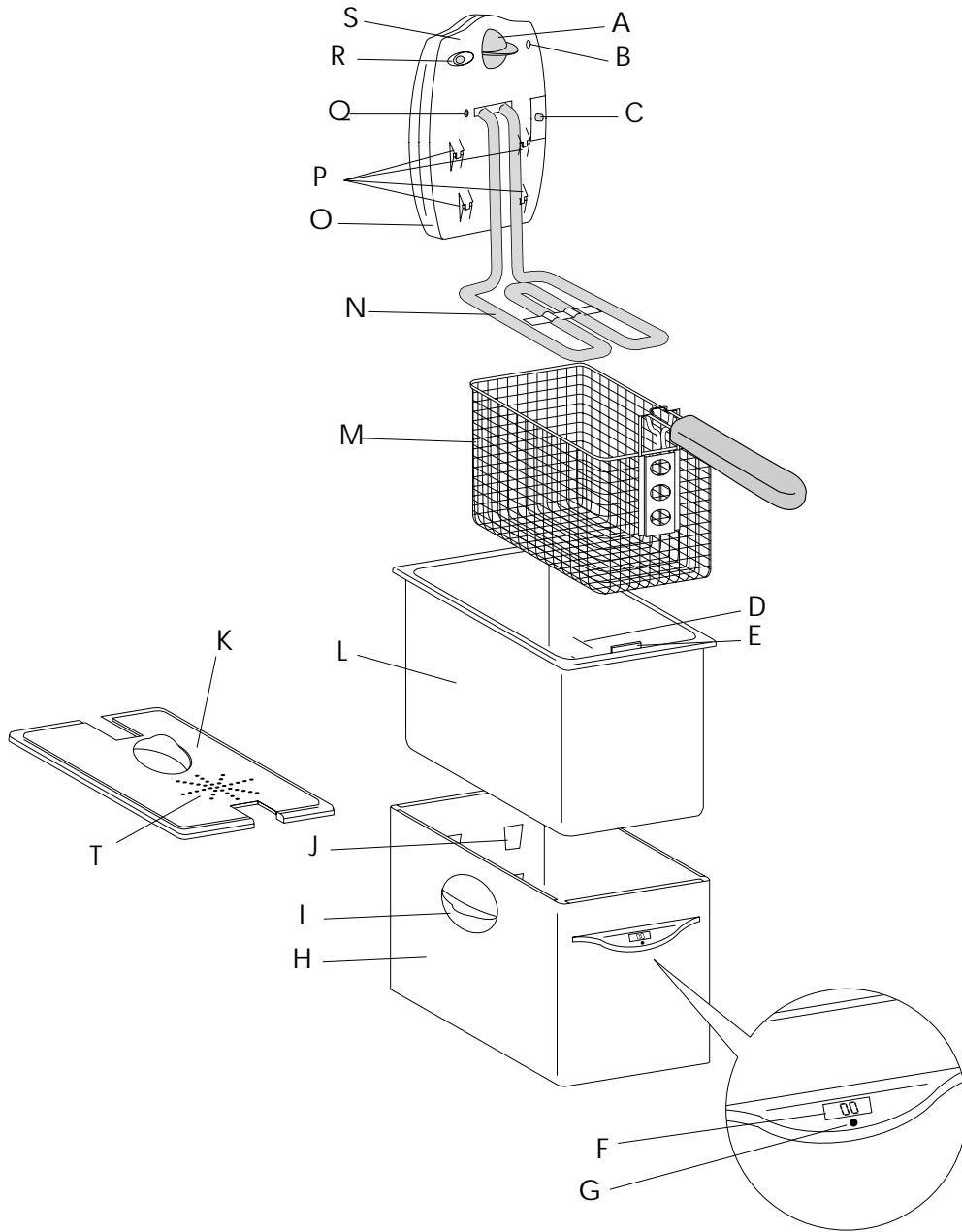
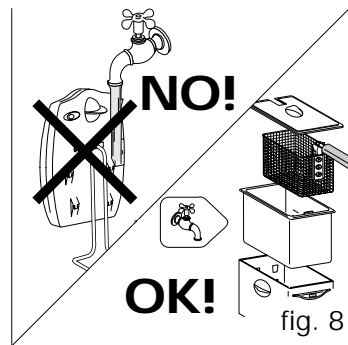
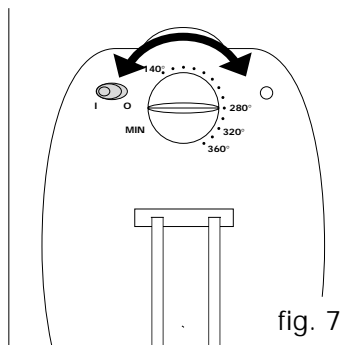
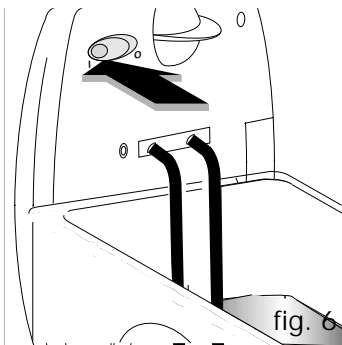
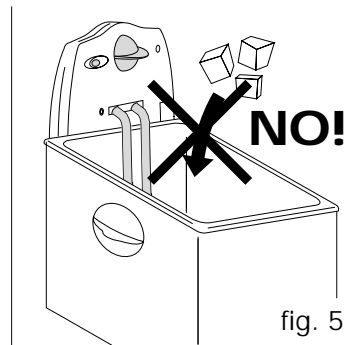
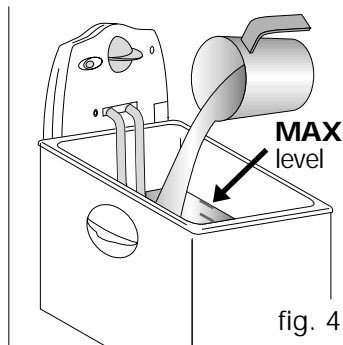
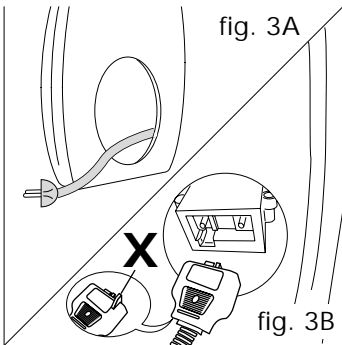
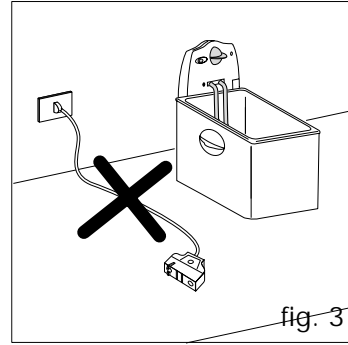
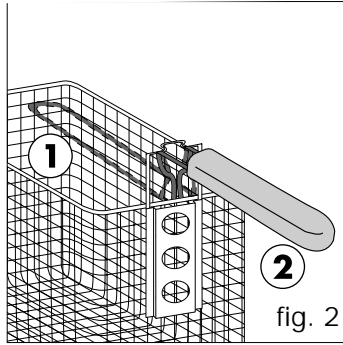
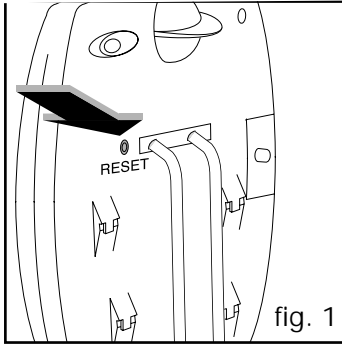

**OWNER'S INSTRUCTION
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES
INSTRUÇÕES**



*Deep fryer
Friteuse
Freidora
Fritadeira*

**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS
LISEZ ET GARDEZ CES INTRUCTIONS
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
LEIA E GARDE ESTAS INSTRUÇÕES**







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.

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 prevent 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.

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 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.

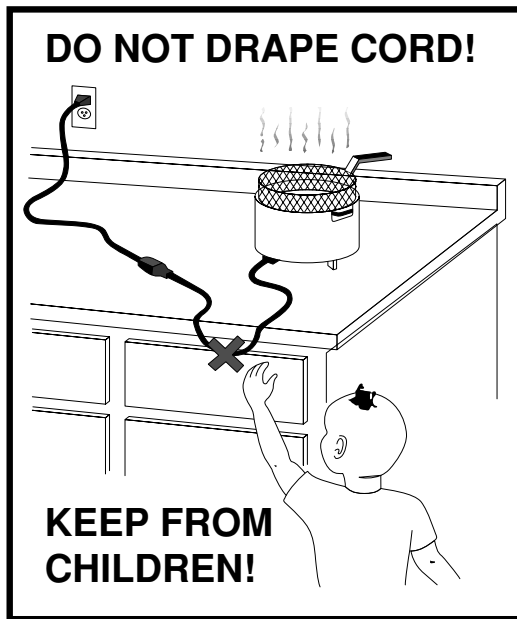
Warning

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 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 cord set supplied by De'longhi authorised service centres.



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.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

- A. Thermostat knob for setting the temperature
- B. Oil temperature light
- C. Safety micro-switch
- D. MIN- MAX level indicators
- E. Basket support
- F. Timer (not for all models)
- G. Timer button (not for all models)
- H. Casing
- I. Handles
- J. Slots for fitting the control unit
- K. Cover with handle
- L. Removable bowl
- M. Basket with folding handle
- N. Electrical heating element
- O. Cable compartment (not for all models)
- P. Hooks for fastening the control box to the appliance
- Q. Thermal safety device reset
- R. Switch with indicator light
- S. Control unit
- T. Filter (not for all models)

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" marked RESET (see Fig. 1). If the appliance does not start operating again, contact a service centre authorised 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 "S" is not correctly positioned in the casing "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).

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 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).**
- Close the cover "K".
- If the oil contains food residues on the bottom, these should be removed before heating the oil, to ensure that the oil lasts longer.

PREHEATING

- Move the switch "R" to position 1 (see Fig. 6). The light on the switch will turn on.
- Place the food to be fried in the basket "M", without overfilling (max 1.3 kg - 3lb 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. 7) to the required temperature (see cooking table).
- When the set temperature is reached, the light "B" will turn off.

STARTING FRYING

- As soon as the light goes off, 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.

SETTING THE TIMER (IF FEATURED)

Press the button "G"; the display will show "00". Keep the button "G" pressed until the required time is shown on the display. The set time can range from 01 to 99 minutes.

Once the required time has been set, release the button "G". The display will start counting down:

- from 99 to 01 minutes, the display will count down minute by minute;
- from 01 minutes on, the countdown will be in seconds.

An audible signal will indicate the end of the set time; to switch off the audible signal, simply press the timer button "G".

To change the setting of the timer, reset it by holding the button "G" for a number of seconds.

The timer signals the end of the set time, but does not stop the appliance.

To replace the battery, access the inside of the casing (H), proceeding as follows:

- Remove all the deep fryer components;

- Unscrew the two screws that support the timer;
- Lever open the hatch using a screwdriver and remove the timer, being careful not to let go of the button;
- Open the hatch on the rear of the timer and replace the battery with another of the same type; to re-insert the timer, perform the same operations in reverse.

When either replacing or disposing of the appliance, the battery must be removed and disposed according to the laws in force, in that it may damage the environment.

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 colour.
- If the food is completely cooked, turn the appliance off by moving the thermostat knob "A" to the "MIN" position, until it clicks.
- Turn off the switch "R". The light on the switch will go off.
- 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.
- N.B. 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 times.

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" has turned off.

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 per-

fectly 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 crumbed 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.

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	phase1	8 - 10
	Full portion	1300	3	170	340	phase 2	1-2
Fish	Calamari	600	1,3	140	280	phase 1	11 - 13
	Canestrelli	600	1,3	140	280	phase 2	2-4
	Sardines	600	1,3	140	280		9 - 11
	Prawns	600	1,3	140	280		10-12
	Tongue-fish	500	1,1	140	280		10-12
Meat	Pork cutlets	500	1,1	160	320		8 - 10
	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
	Aubergines	200	0,4	150	300		9 - 11
	Courgettes	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

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. 8). 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 absorbent paper.

Except for the control unit, power cable and heating ele-

ment, all the other parts can be cleaned with warm water and dishwashing detergent. Carefully wash the filter "T" of the cover (if provided) so 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 sunflower or vegetable oil 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 a 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 convector is not correctly inserted	Press the safety device reset button Insert the connector with the jut "X" on the bottom side Contact the Service Centre



Limited Warranty

What Does This Warranty Cover? We warrant each Espresso Coffee Machine to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers, of any defective part or parts there of other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the Espresso Coffee Machine is used in accordance with the factory directions which accompany it.

How Long Does The Coverage Last? This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchaser.

What Does This Warranty Not Cover? This warranty does not cover defects or damage of the Espresso Coffee Machine which result from repairs or alterations to the machine outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any Espresso Coffee Machine which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damages 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 damages, so the above limitation may not apply to you.

How Do You Get Service? If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De'Longhi America Inc.
Park 80, West Plaza One, 4th floor
Saddle Brook NJ 07663
Tel. No. 1-800-322-3848

or visit our internet site www.delonghiusa.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 apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions connection with the sale or use of its Espresso Coffee Machine.

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.



GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou implicites, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De'Longhi America Inc.
Park 80, West Plaza One, 4th floor
Saddle Brook NJ 07663
Tel. No. 1-800-322-3848

ou bien contacter notre site internet www.delonghiusa.com



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, réparation 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 bien accrochée et bien fermée.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS PRODUIT À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

ATTENTION

- Ne pas oubliez 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 UTILISEZ LA FRITEUYSE 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.

SI 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

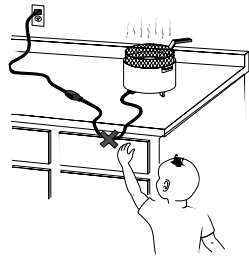
Ne jamais laisser la fiche branchée sur la prise de courant si le connecteur magnétique n'est pas branché sur la friteuse, figure 3.

10

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 TA-35PA fourni dans les SAV agréés.



**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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

- A. Poignée thermostat pour le réglage de la température
- B. Témoin lumineux de température de l'huile
- C. Micro-interrupteur de sécurité
- D. Indication de niveau MIN - MAX
- E. Support panier
- F. Compte-minutes (si prévu)
- G. Bouton-poussoir compte-minutes (si prévu)
- 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 (si prévu)
- P. Crochets pour fixation du boîtier des commandes à l'appareil
- Q. Rétablissement dispositif thermique de sécurité
- R. Interrupteur lumineux
- S. Groupe des commandes
- T. Filtre (si prévu)

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité en interrompant le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrects. Après le refroidissement de l'appareil, et avec l'aide d'un cure-dent ou similaire, presser délicatement le bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité "Q" à proximité de l'inscription RÉTABLISSEMENT (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 "S" 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).

Si votre friteuse est prévue de câble d'alimentation avec connecteur magnétique:

Connecter le connecteur magnétique collegare 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).**
- Refermer le couvercle "K".
- 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.

PRÉCHAUFFAGE

- Positionner l'interrupteur "R" en position 1 (voir fig. 6). Le témoin de l'interrupteur s'allume.
- Placer les aliments à frire dans le panier "M", sans jamais surcharger ce dernier (max 1,3 kg - 3lb. 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. 7) sur la température désirée (voir tableau de cuisson).
- Une fois atteinte la température définie, le témoin lumineux "B" s'éteint.

DÉBUT FRITURE

- Dès que la lampe témoin s'éteint, 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.

RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES (SI PRÉVU)

Enfoncer le bouton-poussoir "G", sur l'afficheur apparaît "00". Maintenir enfoncé le bouton "G" jusqu'à la fin du temps désiré. Il est possible de sélectionner entre 1 et 99 min.

La sélection effectuée, relâcher le bouton "G".

L'écran affiche le compte à rebours:

- de 99 à 1 min. l'écran compte de min en min.
 - à partir d'1min. le compte se fait de sec. en sec.
- Un signal acoustique signale l'échéance du temps préfixé; pour éteindre le signal acoustique, il suffit d'enfoncer le bouton compte-minutes "G".

En cas de programmation incorrecte du compteur, enfoncer pendant quelques secondes le bouton "G" pour le remettre à zéro.

Le compte-minutes signale la fin du temps L, mais n'éteint pas l'appareil.

Pour remplacer la pile, accéder à l'intérieur de la carcasse (H) de la façon suivante:

- Retirer tous les composants de la friteuse;
- Desserrer les deux vis soutenant le compteur;
- Ouvrir le couvercle en le soulevant à l'aide d'un tourne-vis et enlever le compte-minutes en faisant attention à ne pas perdre le bouton;
- Ouvrir le couvercle placé à l'arrière du compte-minutes et remplacer la pile par une neuve de même type; pour remonter le compte-minutes effectuer les mêmes opérations en sens inverse.

En cas de remplacement ou d'élimination de l'appareil, retirer et éliminer la batterie conformément aux normes en vigueur, cette dernière contenant des substances représentant un danger pour l'environnement.

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 "MIN" jusqu'au déclic.
- Éteindre l'interrupteur lumineux "R". Le témoin de l'interrupteur s'éteint.
- 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.

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. (lb)		Température		Temps (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pommes frites fraîches	Demi-portion	700	1,8	170	340	1° phase 8 – 10 2° phase 1 – 2
	Portion entière	1300	3	170	340	1° phase 11 – 13 2° phase 2 – 4
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
	Soles	500	1,1	140	280	6 - 8
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

NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 8). 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 (T) (si prévu) 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 de graines de tournesol 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. S'adresser au Centre d'assistance



GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De' Longhi CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA



WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. 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. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De' Longhi CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA



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 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

- 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 UTILISA 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.

SI SU FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UN 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.

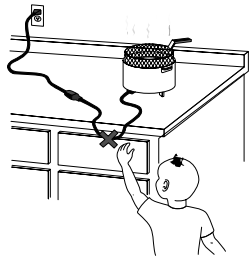
Atención

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 TA-35PA, suministrado por centros de asistencia autorizados.



**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 CUAL ESTÁ LA FREIDORA, DESDE DONDE PODERÍA SER FÁCILMENTE ALCANZADO DE UN NIÑO O CAUSAR MOLESTIA PARA EL UTILIZADOR.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Botón termostato para la programación de la temperatura.
- B. Indicador luminoso temperatura aceite
- C. Microinterruptor de seguridad
- D. Indicación de los niveles MIN – MAX
- E. Soporte cesta
- F. Minutero
- G. Pulsador minutero
- 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. Interruptor luminoso
- S. Grupo mandos
- T. Filtro (si está previsto)

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de 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", situado junto a la palabra RESET (véase fig. 1). Si el aparato no funciona, 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 "S" 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).

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

Connectar el conector magnético (véase fig. 3B) prestando atención que el resalto "X" está rivolto 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).**
- Cerrar de nuevo la tapadera "K".
- Si el aceite contiene restos de comida en el fondo, para asegurarse de que el aceite durará más tiempo, le aconsejamos retirarlos.

PRECALENTAMIENTO

- Colocar el interruptor "R" en la posición 1 (véase fig. 6). El indicador luminoso interruptor se enciende.
- Poner los alimentos para freír en la cesta "M", sin sobrecargarla nunca (máx. 1,3 lg. - 3 lb. 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. 7) sobre la temperatura deseada (véase la tabla cocción).
- Cuando se alcanza la temperatura programada, el indicador luminoso "B" se apaga.

INICIO FRITURA

- Inmediatamente después del apagado de indicador luminoso, 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.

Programación del minuterero (si está previsto)

Pulsar el pulsador "G", sobre la pantalla aparece "00". Mantener pulsador el pulsador "G" hasta que se alcance el tiempo deseado. Es posible seleccionar de 01 a 99 min.

Cuando se ha hecho la selección soltar el pulsador "G". en la pantalla aparece la cuenta atrás.

- De 99 a 01 min., la pantalla cuenta de min. en min.;
 - De 01 min. la cuenta se hace de segundo en segundo.
- Una señal acústica indicará el vencimiento del tiempo programado; para apagar la señal acústica es suficiente pulsar el pulsador minuterero "G".

Si se programa incorrectamente el temporizador, mantener pulsado el pulsador "G" durante unos segundos para ponerlo a cero.

El minuterero indica el final del tiempo seleccionado, pero no tiene la función de apagar el aparato.

Para sustituir la batería hay que acceder a la parte interna del cuerpo exterior (H) y actuar de la siguiente forma:

- Quitar todos los componentes de la freidora;
- Desenroscar los dos tornillos que sostienen el temporizador;
- Abrir la tapa haciendo palanca con un destornillador y extraer el temporizador teniendo cuidado de no perder el pulsador;
- Abrir la tapa situada sobre la parte trasera del temporizador y sustituir la batería con otra batería del mismo tipo; invertir el orden de las operaciones para volver a colocar el temporizador.

En caso de sustitución y de eliminación, extraer la batería para eliminarla según lo establecido por la leyes vigentes, ya que es perjudicial para el ambiente.

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 MIN en el tope para apagar aparato.
- Apagar el interruptor luminoso "R". El indicador luminoso del interruptor se apaga.
- 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.

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	1ª fase 8-10 2ª fase 1-2
	Ración entera	1300	3	170	340	1ª fase 11 - 13 2ª fase 2-4
Pescado	Calamares	600	1,3	140	280	9 - 11
	Vieiras	600	1,3	140	280	10 - 12
	Sardinias	600	1,3	140	280	10 - 12
	Quisquillas	600	1,3	140	280	8 - 10
	Lenguados	500	1,1	140	280	6 - 8
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

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. 8). 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 "T" (si está previsto) de la tapadera para garantizar la eficacia.


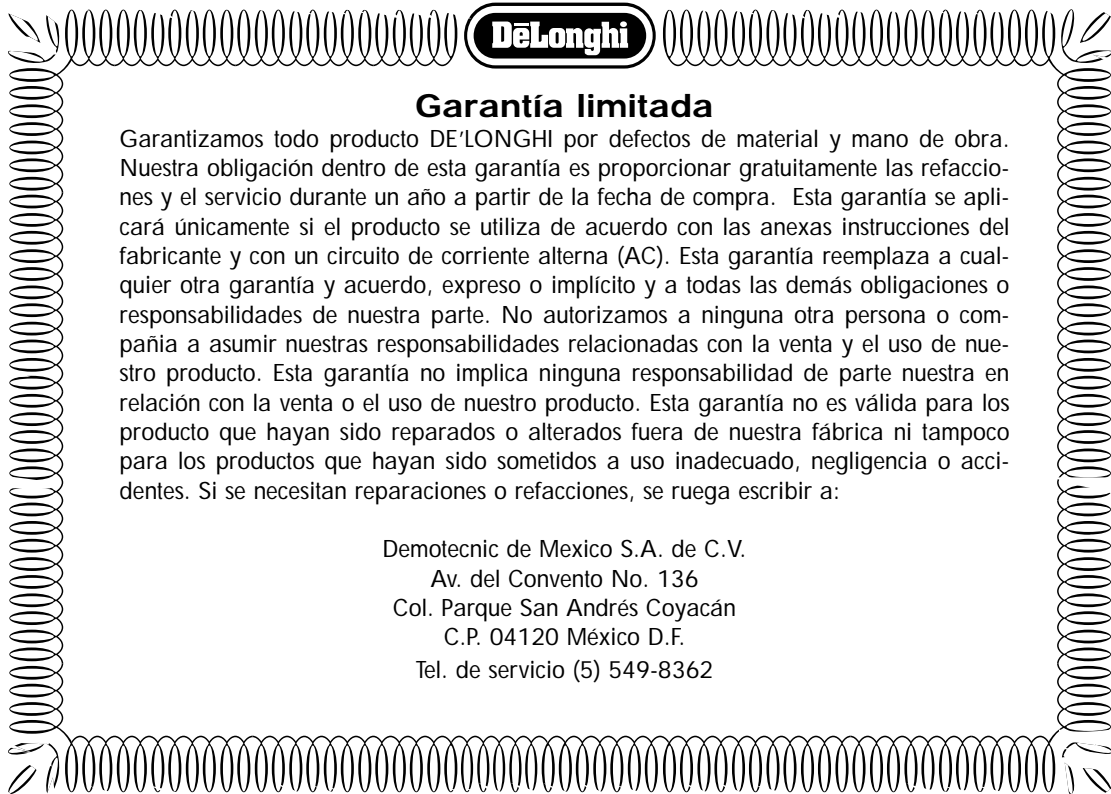
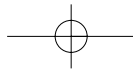
No utilizar nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora.

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

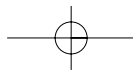
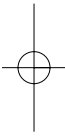
ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituir el aceite o la grasa. Use aceite de semillas de girasol o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se salta.	El aceite se ha deteriorado y por este motivo se forma demasiada espuma Los alimentos introducidos 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" Connectar el conector magnético prestando atención que el resalto "X" está revuelto en alto. Contacte el centro de asistencia



Garantía limitada

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de esta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las anexas instrucciones del fabricante y con un circuito de corriente alterna (AC). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto. Esta garantía no es válida para los productos que hayan sido reparados o alterados fuera de nuestra fábrica ni tampoco para los productos que hayan sido sometidos a uso inadecuado, negligencia o accidentes. Si se necesitan reparaciones o refacciones, se ruega escribir a:

Demotecnic de Mexico S.A. de C.V.
Av. del Convento No. 136
Col. Parque San Andrés Coyacán
C.P. 04120 México D.F.
Tel. de servicio (5) 549-8362





PARA SUA SEGURANÇA

Ao usar aparelhos eletrodomésticos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo-se o que se segue:

- 1 Leia todas as instruções.
- 2 Não toque superfícies quentes. Use os punhos e os botões.
- 3 Para proteger contra incêndio, choque elétrico e danos pessoais, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou outro líquido.
- 4 Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- 5 Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe-o esfriar antes de montar ou tirar partes e antes de limpar o aparelho.
- 6 Não opere o aparelho com o cabo ou plugue danificados, ou depois de mau funcionamento do aparelho, ou quando o aparelho sofrer danos de alguma forma. Devolva o aparelho ao posto de serviço autorizado mais próximo para exame, conserto ou ajuste.
- 7 O uso de acessórios ou peças de reposição não recomendados pelo fabricante do aparelho, pode resultar em incêndio, choque elétrico ou dano pessoal.
- 8 Não use o aparelho ao ar livre.
- 9 Não deixe o cabo sobre a borda da mesa ou balcão ou tocando superfícies quentes.
- 10 Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão elétrico ou numa estufa aquecida.
- 11 Para desconectar o aparelho, coloque o controle na posição "desligada" e em seguida remova o plugue da tomada.
- 12 Não use o aparelho para outros fins diferentes do uso recomendado.
- 13 Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização doméstica, é considerado impróprio ou incorrecto.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES ESTE APARELHO SÓ SE DESTINA AO USO DOMÉSTICO

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e de usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e uma maior segurança de utilização.

- Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com sua tomada.
- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para uma utilização exclusivamente doméstica. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou alterado de modo nenhum.
- Não ligar o aparelho de estiver danificado (por ex: devido a uma queda).
- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar bem a cuba e o cesto com água quente e detergente para louça; depois da lavagem enxugar toda a água que possa ter ficado na cuba.
- A fritadeira só deve ser ligada depois de se ter completada com óleo ou banha.
- Caso seja ligada sem óleo, é acionado um dispositivo de segurança que interrompe seu funcionamento. Neste caso, para ligar novamente o aparelho é necessário contactar um nosso Centro Autorizado.
- Antes da utilização, verificar se a tensão da rede corresponde à indicada na etiqueta das características técnicas do aparelho.
- Ligar o aparelho exclusivamente a tomadas de corrente com a capacidade mínima de 15 A e com uma ligação à terra eficiente.
- Durante o funcionamento, o aparelho pode ficar muito quente. NUNCA DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- Não deslocar a fritadeira quando o óleo está quente, pois podem-se sofrer queimaduras graves.
- Se a fritadeira perder óleo, contactar o Centro de Assistência Técnica ou o pessoal autorizado pelo Fabricante.
- Não desligar o plugue puxando pelo cabo de alimentação: puxar sempre pelo próprio plugue.
- Se a fritadeira cair pode provocar queimaduras graves. Não deixar o cabo de alimentação pendurado fora da superfície em que está apoiada a fritadeira, onde poderia estar ao alcance das crianças ou ser um obstáculo para o consumidor. Não usar extensões elétricas.
- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas inábeis.
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho.
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças. (Nunca utilizar a alça do cesto para efetuar esta operação).
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho libere um cheiro de novo. Arejar o ambiente.
- Para evitar queimaduras, não tocar nas partes metálicas da fritadeira pois poderão estar muito quentes; utilizar sempre luvas idóneas.
- Assegurar-se que a ficha da fritadeira esteja desligada antes de executar a limpeza e quando esta não estiver a ser utilizada.

SE A SUA FRIGIDEIRA DISPÕE DE CABO DE ALIMENTAÇÃO COM CONECTOR MAGNÉTICO:

Antes de tudo, ligue o conector magnético ao aparelho, como indicado na figura nº3B, prestando atenção que a parte saliente do conector se encaixe perfeitamente no expresso alojamento, previsto no aparelho, em seguida, insira o plugue na tomada de corrente elétrica.

Atenção

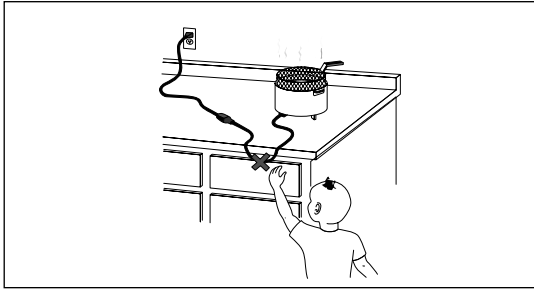
Nunca deixe o plugue inserido na tomada de corrente se o conector magnético não estiver ligado à frigideira, figura 3. Se o conector magnético não ficar em posição, verifique o

seu perfeito encaixe, veja a figura 3B.

Se o conector persiste em não ficar em posição, consulte um centro de assistência autorizado.

Quando o aparelho está sendo alimentado, deixe sempre um pouco de espaço livre nas proximidades do conector magnético, isto a fim de prevenir um seu eventual desprendimento.

Use somente cabo de alimentação de tipo TA-35PA, fornecido por centros de assistência autorizados.



NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS MÃOS DAS CRIANÇAS.

IMPORTANTE

QUEIMADURAS GRAVES PODEM SER CAUSADAS PELO DERRAME DE ÓLEO A FERVER, POR ISSO TER MUITO CUIDADO. EVITAR DEIXAR O CABO DA FRITADEIRA MAL COLOCADO PORQUE PODE CAUSAR ACIDENTES A CRIANÇAS E AO UTILIZADOR. EVITAR USAR EXTENÇÕES DE CABOS PARA LIGAR A FRITADEIRA.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A. Botão termostato para a regulação da temperatura
- B. Lâmpada-piloto da temperatura do óleo
- C. Micro-interruptor de segurança
- D. Marcas dos níveis MÍN – MÁX
- E. Suporte do cesto
- F. Contador de minutos
- G. Botão do contador de minutos
- H. Carcaça
- I. Asas
- J. Encaixes para a fixação do grupo de comandos
- K. Tampa com asa
- L. Cuba amovível
- M. Cesto com punho dobrável
- N. Resistência eléctrica
- O. Alojamento para o cabo de alimentação
- P. Ganchos para a fixação da caixa de comandos ao aparelho
- Q. Reset do dispositivo térmico de segurança
- R. Interruptor luminoso
- S. Grupo de comandos
- T. Filtro (se previsto)

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURANÇA

O aparelho tem um dispositivo térmico de segurança que interrompe o aquecimento em caso de utilização errada ou de funcionamento anormal. Depois que o aparelho tenha arrefecido, com o auxílio de um palito ou de qualquer coisa semelhante pontiaguda, carregar com cuidado no botão de rearme do dispositivo de segurança "Q" que se encontra junto à palavra RESET (ver a fig. 1). Se o aparelho não funcionar é necessário consultar um centro de assistência autorizado pelo fabricante.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpar bem, com água quente e detergente para louça, o cesto, a cuba e a tampa. O grupo de comandos com cabo de alimentação e resistência só podem ser limpos

com um pano húmido. Assegurar-se que não tenha entrado água no grupo de comandos e que não tenham ficado resíduos no fundo da cuba amovível. Enxugar bem toas as partes.

Verificar se o grupo de comandos está bem fixado à carcaça da fritadeira. O micro-interruptor de segurança "C" não permite o funcionamento do aparelho se o grupo de comandos "S" não estiver bem colocado na carcaça "H".

A fritadeira está agora pronta para a utilização.

ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Retirar a tampa "K" levantando-a pela asa. Girar o punho do cesto até ficar bloqueado (pos. 2 da fig. 2). Extrair o cesto "M" puxando-o para cima.
- Extrair do seu alojamento "O" o comprimento de cabo necessário para ligar o aparelho à corrente de rede (ver a fig. 3A).

Se a Sua frigideira dispõe de cabo de alimentação com conector magnético:

- Conectar o conector magnético (ved a fig. 3B) com o ressalto "X" em cima do connector e ligar o aparelho.
- Se estiver a utilizar óleo, deite-o na cuba "L" até atingir o nível máximo indicado (ver a fig. 4). Nunca ultrapassar este limite, arrisca-se a saída de óleo da cuba. O nível do óleo deve encontrar-se sempre entre as marcas de máximo e mínimo "D". Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim.
- Se estiver a utilizar blocos de gordura, corte-os em pedaços, funda-os noutro recipiente e depois deite a gordura liquefacta na cuba da fritadeira. **Nunca fundir a gordura no cesto ou na resistência da fritadeira (ver a fig. 5).**
- Fechar a tampa "K".
- Se o óleo tiver resíduos de alimentos no fundo é aconselhável retirá-los antes de aquecer o óleo, assim o óleo durará mais tempo.

PRÉ-AQUECIMENTO

- Pôr o interruptor "R" na posição 1 (ver a fig. 6). Acende-se a lâmpada-piloto do interruptor.
- Colocar os alimentos a fritar no cesto "M", sem nunca o sobrecarregar (máx. 1,3 kg. - 3lb. de batatas frescas). Assegurar-se que o punho do cesto esteja bem colocado (pos. 2 da fig. 2).
- Pôr o botão "A" do termóstato (ver a fig. 7) na temperatura desejada (ver a tabela de tempos de cozedura).
- Quando se alcança a temperatura programada, a lâmpada-piloto "B" apaga-se.

INÍCIO DA FRITURA

- Logo que se apaga a lâmpada-piloto, mergulha-se o cesto "M" no óleo, abaixando-o muito lentamente para evitar salpicos ou a saída do óleo quente.
- É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.
- Durante a utilização é normal que possa sair vapor pela tampa e que possa escorrer condensação pelo bordo da tampa.
- Para evitar o perigo de queimaduras, durante a fritura, nunca colocar as mãos no filtro da tampa ou em cima da fritadeira. Antes de abrir completamente a tampa, entreabri-la lentamente deixando sair o vapor de lado.

PROGRAMAÇÃO DO CONTADOR DE MINUTOS (SE PREVISTO)

Carregar no botão "G", no visor aparece "00". Manter o botão carregado "G" até aparecer o tempo desejado. É possível seleccionar de 01 a 99 min. Depois de efectuada a selecção largar o botão "G". No visor inicia a contagem decrescente:

- de 99 a 01 min. o visor conta de min. em min.;
- a partir de 01 min. a contagem dá-se de seg. em seg.

Um sinal sonoro indicará que terminou o tempo programado, para desligar o sinal sonoro basta carregar no botão do contador de minutos "G".

Em caso de programação errada do temporizador, é possível pô-lo a zeros carregando por alguns segundos no botão "G".

O contador de minutos assinala o final do tempo seleccionado, mas não desliga o aparelho.

Para a substituição da pilha é necessário abrir a parte interna da carcaça (H) procedendo do seguinte modo:

- Retirar todos os componentes da fritadeira;
- Desapertar os dois parafusos que fixam o temporizador;
- Abrir a portinhola fazendo alavanca com uma chave de fendas e desenfiar o temporizador tomando

atenção para não perder o botão;

- Abrir a portinhola situada na parte traseira do temporizador e substituir a pilha por outra do mesmo tipo; para introduzir o temporizador, executar as mesmas operações no sentido inverso.

Quer no caso de substituição como de eliminação do aparelho, a pilha deve ser extraída e eliminada de acordo com as leis em vigor, pois é nociva para o bem ambiente.

FIM DA FRITURA

- Ao terminar o tempo de cozedura, alçar o cesto "M" e verificar se os alimentos têm o grau de dourado desejado.
- Se considerar que a cozedura está terminada, desligar o aparelho levando o botão "A" do termóstato para a posição "MÍN" até sentir um clique.
- Desligar o interruptor luminoso "R". A lâmpada-piloto do interruptor apaga-se.
- Deixar escorrer o óleo em excesso encaixando o cesto "M" no suporte "E" da cuba: não deixar o cesto muito tempo nesta posição porque o vapor pode fazer com que os alimentos fritos fiquem menos estaladiços.
- N.B. Se a cozedura tiver que ser feita em 2 fases ou se desejar efectuar mais cozeduras, no final da primeira fase, encaixar o cesto "M" no seu suporte "E" e aguardar que a lâmpada-piloto se apague novamente. Então mergulhar lentamente o cesto "M" no óleo pela segunda vez.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

O óleo ou a gordura não devem nunca descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando é necessário renová-lo completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento que se frita. Os panados, por exemplo, sujam mais o óleo que a frito simples. Como em qualquer fritadeira, o óleo, quando é aquecido várias vezes deteriora-se! Consequentemente, mesmo se for utilizado de modo correcto, o óleo deve ser totalmente substituído após 8-10 vezes.

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

As batatas frescas devem ser lavadas com água fria e bem enxugadas, desse modo não ficarão agarradas e serão mais estaladiças.

É importante seguir a temperatura aconselhada para cada receita. Com uma temperatura muito baixa, os fritos absorvem óleo. Com uma temperatura muito alta forma-se imediatamente a crosta e o interior fica cru.

Os alimentos a fritar só devem mergulhados quando o óleo atingiu a temperatura, isto é quando a lâmpada-piloto "B" se apagar.

Não sobrecarregar o cesto, isso provocará um abaixa-

mento repentino da temperatura do óleo e portanto uma fritura muito gordurosa e não uniforme. Verificar se os alimentos são finos e de espessura uniforme, pois os alimentos muito grossos cozem mal por dentro, apesar do seu bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme atingem ao mesmo tempo a cozedura ideal. Enxugar muito bem os alimentos antes de mergulhá-los

no óleo ou na gordura para evitar que o óleo salpique; por outro lado, os alimentos húmidos ficam muito moles após a cozedura (especialmente as batatas).

É aconselhável panar ou enfarinhar os alimentos ricos de água (peixe, carne, verduras), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de mergulhá-los no óleo.

Não efectuar mais de 3 frituras seguidas de batatas.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Consultar a seguinte tabela tendo presente que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função das quantidades e da preferência pessoal.

Alimento		Quantidade máx.		Temperatura		Tempo (minutos)
		gr	lb	°C	°F	
Batatas frescas	Meia porção	800	1,8	170	340	1ª fase 8 - 10 2ª fase 1 - 2
	Porção inteira	1300	3	170	340	1ª fase 11 - 13 2ª fase 2 - 4
Peixe	Lulas	600	1,3	140	280	9 - 11
	Lulas às rodelas	600	1,3	140	280	10 - 12
	Sardinhas	600	1,3	140	280	10 - 12
	Gambas	600	1,3	140	280	8 - 10
	Solhas	500	1,1	140	280	6 - 8
Carne	Panados de porco	500	1,1	160	320	8 - 9
	Panados de frango	500	1,1	160	320	8 - 10
	Croquetes	700	1,5	160	320	8 - 10
Legumes	Alcachofras	400	0,9	150	300	15 - 17
	Couve-flor	600	1,3	150	300	10 - 11
	Cogumelos	500	1,1	150	300	8 - 10
	Beringelas	200	0,4	150	300	9 - 11
	Courgettes	500	1,1	150	300	13 - 15

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Por consequência provocam um abaixamento considerável da temperatura do líquido de cozedura.

Para se obter um bom resultado, aconselhamos de não ultrapassar as quantidades máximas de alimentos para cada fritura.

Os alimentos congelados muitas vezes estão cobertos com numerosos cristais de gelo que é necessário tentar eliminar antes de fritar. Mergulhar depois o cesto no óleo de fritar muito lentamente para evitar a fervura do óleo.

Os tempos de cozedura são aproximados e devem ser alterados em função da temperatura inicial dos alimentos a fritar e em função da temperatura aconselhada pelo produtor dos congelados.

Alimento		Quantidade máx.		Temperatura		Tempo (minutos)
		gr	lb	°C	°F	
Batatas pré-cozinhadas congeladas		600	1,3	180	360	9 - 11
Croquetes de batata		700	1,5	180	360	9 - 11
Peixe	Filetes de pescada	500	1,1	180	360	7 - 8
	Filetes de linguado	500	1,1	180	360	6 - 7
Carne	Panados de frango	300	0,7	180	360	5 - 6

LIMPEZA

Antes de efectuar a limpeza assegurar-se que a ficha esteja desligada.

Nunca mergulhar a fritadeira em água e não pô-la por baixo da torneira da água (ver a fig. 8). Infiltrando-se no corpo de comandos, a água pode provocar descargas eléctricas.

Verificar se o óleo está suficientemente frio, depois retirar o grupo de comandos e esvaziar o óleo. Extrair os restos de comida depositados na cuba com uma esponja ou com papel absorvente.

Excluindo o grupo de comandos, o cabo de alimentação e a resistência, todas as outras partes podem ser lavadas com água quente e detergente para louça. Lavar com atenção el filtro "T" (se previsto) da tampa para garantir a sua eficácia. da tampa.

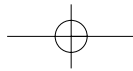
Nunca utilizar esponjas abrasivas para não danificar a fritadeira.

Enxugar tudo muito bem no final da operação para evitar que salpique óleo quente durante o funcionamento.

O corpo dos comandos pode ser limpo com um pano húmido.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Mau cheiro	<ul style="list-style-type: none"> ○ óleo deteriorou-se. ○ líquido de fritura não é o adequado. 	<ul style="list-style-type: none"> Substituir o óleo ou a gordura. Usar óleo de sementes de girassol ou óleo vegetal de boa qualidade
O óleo transborda	<ul style="list-style-type: none"> ○ óleo deteriorou-se e por isso forma-se muita espuma Mergulharam-se alimentos pouco enxutos no óleo quente. ○ cesto foi mergulhado muito rapidamente. O nível do óleo ultrapassa o nível máximo. 	<ul style="list-style-type: none"> Substituir o óleo ou a gordura Enxugar bem os alimentos. Mergulhá-los lentamente. Diminuir a quantidade de óleo na cuba.
Os alimentos não ficam dourados durante a fritura	<ul style="list-style-type: none"> A temperatura do óleo está muito baixa ○ cesto está muito carregado. 	<ul style="list-style-type: none"> Seleccionar uma temperatura mais alta. Reduzir a quantidade dos alimentos.
O óleo não aquece	<ul style="list-style-type: none"> A fritadeira foi usada sem óleo na cuba, provocando a ruptura do dispositivo térmico de segurança. ○ conector magnético no está conectado. 	<ul style="list-style-type: none"> Presionar o dispositivo de "RESET" Conectar o conector magnético com o ressalto "X" en cime do connector Contactar o Centro de Assistência (o dispositivo tem que ser substituído)



Garantia

A DLB solicita a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto De'Longhi, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos De'Longhi são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (Hum Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

DLB INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
DDG 0800-151516
sad@delonghi.com.br

