
F44 series



FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC FRYER
FRITEUSE ELECTRIQUE
ELEKTRONISCHE FRITTEUSE
FRITEUSE
FREIDORA ELÉCTRICA
FRITADEIRA ELÉCTRICA
НЛЕКТРИКН ФРИТЕЗА
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА
ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK FRITYRGRYTE
ELEKTRISK FRITTÖS
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
ELEKTRONINEN RASVAKEITIN
ELEKTRIČNA FRITEZA
ELEKTRIČNI CVRTNIK
ЭЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК
FRITEUZĂ ELECTRICĂ
ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
ЭЛЕКТРЛІК ҚҰЫРМА ЫДЫС
سرخ کن برقی
مقلدة كهربائية

De'Longhi

IT

pag. 6

EN

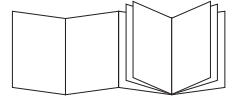
page 11

FR

page 16

DE

S. 21

**NL**

pag. 26

ES

pág. 31

PT

pág. 36

EL

σελ. 41

RU

стр. 46

HU

old. 51

CS

str. 56

SK

str. 61

PL

str. 66

NO

sid. 71

SV

sid. 76

DA

sid. 81

FI

siv. 86

HR

str. 91

SL

sid. 96

BG

стр.101

RO

pag. 106

TR

say. 111

KZ

116 Бет.

IR

6

AR

2

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

warning - this appliance must be earthed
important


The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow
Blue
Brown

Earth
Neutral
Live

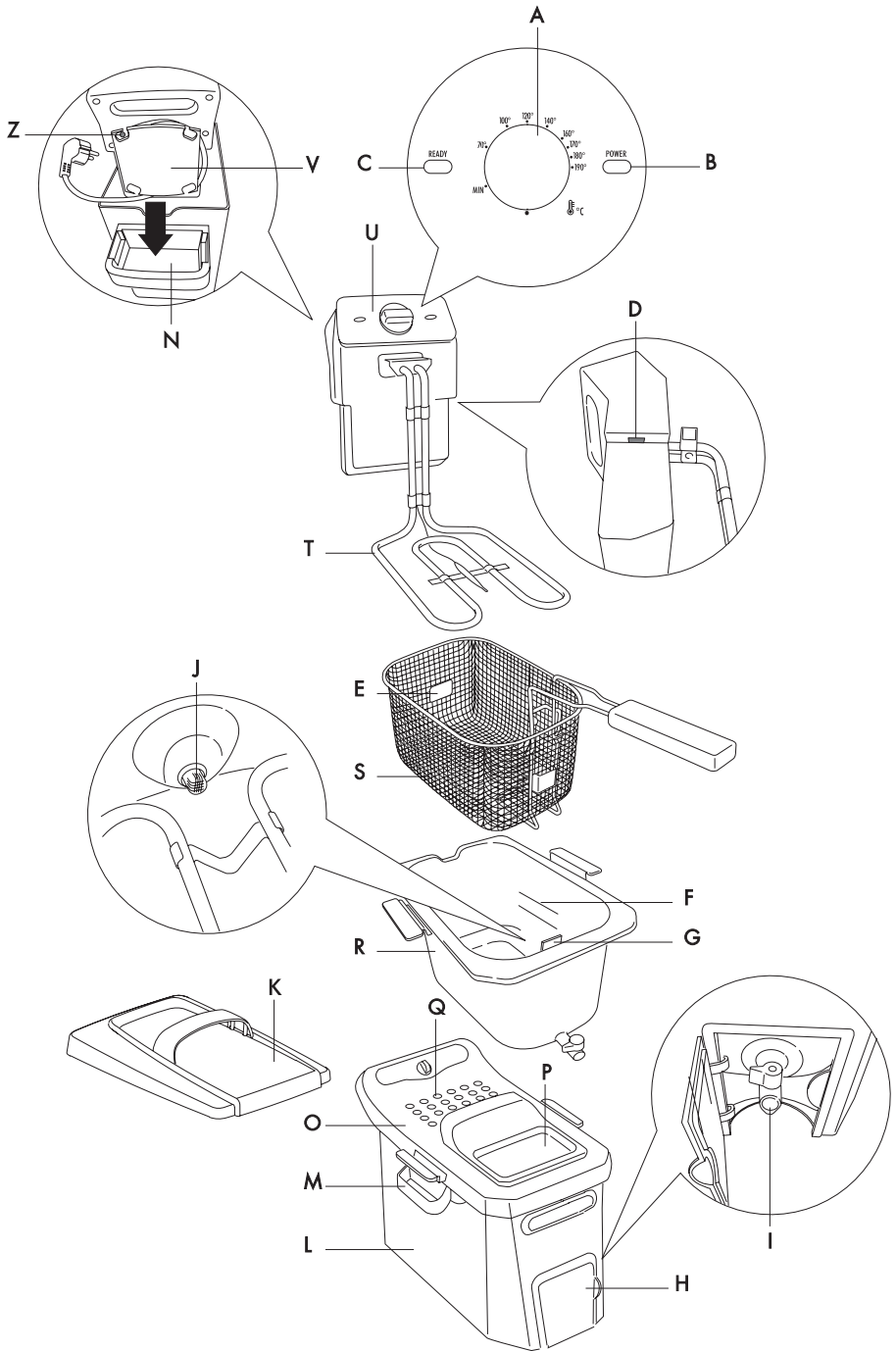


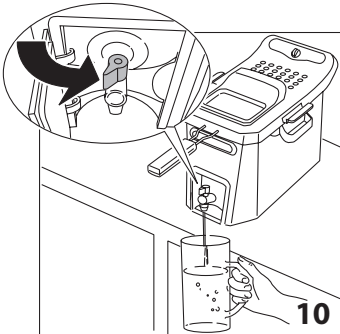
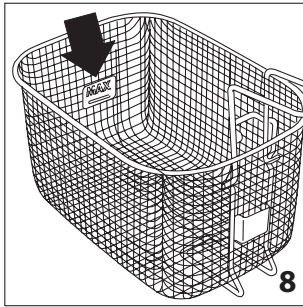
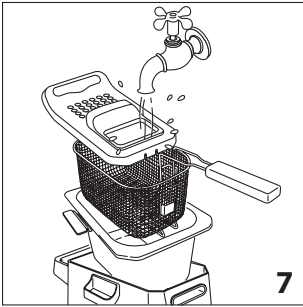
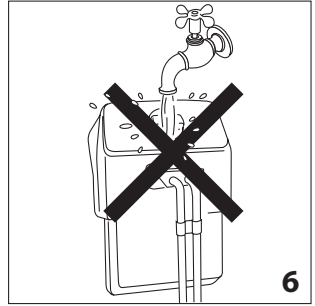
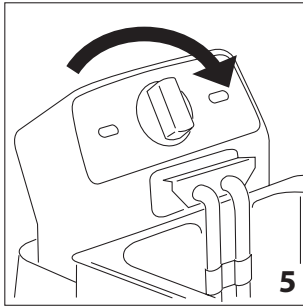
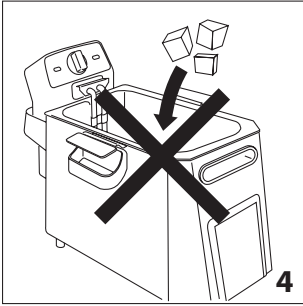
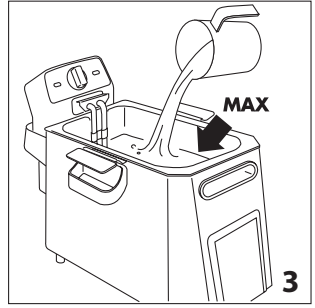
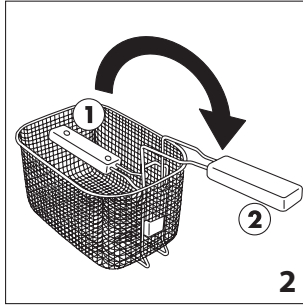
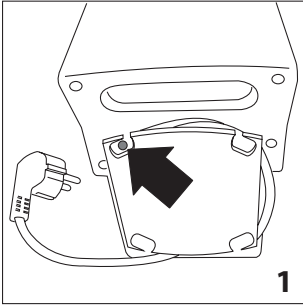
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su a condizione che siano attentamente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. Tenete l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per

il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismo, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.

- Gli apparecchi di cottura devono essere collocati su un piano stabile servendosi delle maniglie (se presenti), per evitare di rovesciare liquidi caldi.



Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 15 A e dotate di una efficiente messa a terra. (In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato).
- Il cavo alimentazione non deve rimanere vicino o toccare le parti calde dell'apparecchio, sorgenti di calore o spigoli taglienti.
- Tenere sempre l'apparecchio scollegato durante le operazioni di pulizia e quando non in uso.



Pericolo Scottature!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare scottature o ustioni.

- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature. (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione). Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo attendere circa 2 ore.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe facilmente essere afferrato da un bambino o essere d'impiccio all'utente.
- Fate attenzione al vapore bollente ed agli eventuali schizzi d'olio.
- L'olio ed il grasso sono infiammabili; se prendono fuoco, scollegare subito l'apparecchio dalla presa di corrente e smorzare il fuoco con il coperchio o con una coperta. Non utilizzare mai acqua per spegnere le fiamme.
- Per togliere la vasca amovibile attendere sempre che l'olio o il grasso siano completamente freddi.

Attenzione!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla riempita con olio o grasso. Infatti se riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne interrompe il funzionamento. In tal caso, per rimettere in funzione l'apparecchio è necessario rivolgersi ad un nostro centro autorizzato.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Non avviare l'apparecchio se danneggiato (es. a causa di una caduta) o se presenta problemi di funzionamento. Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- Non immergere mai il gruppo comandi, il cavo e la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- Solo per i modelli con coperchio in plastica: non utilizzare il coperchio durante la cottura.

Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- È proibito l'uso di oli di produzione artigianale o comunque aventi una elevata acidità.
- Rispettare sempre i livelli MIN e MAX indicati all'interno del recipiente mobile.
- Il microinterruttore di sicurezza garantisce che l'elemento riscaldante possa funzionare solo se il gruppo comandi è correttamente posizionato.

Il presente apparecchio è conforme al Regolamento europeo 1935/2004 sui materiali destinati al contatto con gli alimenti.

PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia accertarsi che la spina sia disinserita. Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto (vedi fig. 6). Infiltrandosi nel corpo comandi, l'acqua potrebbe provocare folgorazioni.

Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, successivamente, togliere il gruppo comandi e svuotare l'olio. Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente.

Escludendo il gruppo comandi, cavo alimentazione e resistenza, tutte le altre parti possono essere lavate con acqua calda e detergenti per stoviglie (vedi fig. 7).

Non utilizzate mai spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice.

A fine operazione asciugare tutto con molta cura, questo per evitare che durante il funzionamento fuoriescano spruzzi d'olio caldo.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

DATI TECNICI

modello:	dimensioni (PxLxH):	peso:
F44510	455x275x295	3.72Kg
F44520	455x275x325	3.98Kg
F44532	445x285x330	5.18Kg

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- Manopola termostato per la regolazione della temperatura
- Spia luminosa apparecchio alimentato (di colore rosso)
- Spia luminosa temperatura olio (di colore verde)
- Microinterruttore di sicurezza
- Indicatore quantità massima alimento
- Indicazione dei livelli MIN – MAX olio
- Supporto cestello
- Sportellino rubinetto scarico olio (se previsto)
- Rubinetto scarico olio (se previsto)
- Filtro olio
- Coperchio in plastica (solo in alcuni modelli) non utilizzare durante la cottura
- Mantello
- Maniglie
- Sede per il fissaggio del gruppo comandi
- Coperchio con maniglia
- Oblò (se previsto)
- Filtro coperchio (se previsto)
- Vasca amovibile
- Cestello con manico ribaltabile
- Resistenza elettrica
- Gruppo comandi
- Vano porta-cavo
- Reset del dispositivo termico di sicurezza

DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di errato utilizzo o di fun-

zionamento anomalo. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, con l'aiuto di uno stuzzicadenti o qualcosa di simile, premere delicatamente il pulsante di riarmo del dispositivo di sicurezza (Z) in prossimità della scritta RESET (vedi fig. 1). Se l'apparecchio non dovesse funzionare è necessario consultare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie, il cestello, la vasca ed il coperchio. Il gruppo comandi con cavo alimentazione e resistenza possono essere puliti con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel gruppo comandi e che non ci siano residui nel fondo della vasca amovibile. Asciugare accuratamente tutte le parti. Verificare che il gruppo comandi sia ben fissato al corpo friggitrice. Il microinterruttore di sicurezza (D) non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi (U) non è correttamente posizionato nella propria sede (N).

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello (S) tirandolo verso l'alto.
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca (R) fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 3). Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dal recipiente. Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo (F). I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide.
- Se invece utilizzate dei pani di grasso tagliateli a pezzetti e fateli fondere in un altro recipiente e poi versate il grasso liquefatto in quello della friggitrice. Non fondere mai il grasso nel cestello o sulla resistenza della friggitrice (vedi fig. 4).

PRERISCALDAMENTO

- Mettere il cibo da friggere nel cestello (S), non superare mai il livello massimo indicato nel cestello (fig. 8). Assicurarsi che il manico del cestello sia posizionato correttamente (pos. 2 di fig. 2).
- Collegare l'apparecchio alla rete. Entrambe le spie luminose (B) e (C) si accendono.
- Posizionate la manopola (A) del termostato (vedi fig. 5) sulla temperatura desiderata (vedi tabella cottura), la spia luminosa temperatura olio (C) di colore verde si spegne.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa (C) di colore verde si accende.

FRITTURA

- Appena la spia luminosa (C) si accende, immergere il cestello (S) nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
- Allo scadere del tempo di cottura alzare il cestello (S) e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando la manopola (A) del termostato nella posizione "0".
- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- N.B. Se si vogliono eseguire più cotture, attendere che la spia verde si accenda ad indicare il nuovo raggiungimento della temperatura impostata. Quindi reimmergere lentamente il cestello (S) nell'olio per una seconda volta.

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo. Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. La durata dell'olio o grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. Come in una qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Non sovraccaricare il cestello, ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme.

Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, malgrado il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale. Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso per evitare spruzzi di olio; inoltre gli alimenti umidi risultano

molliti dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliato impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesci, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio. Quando si cucinano cibi pastellati, consigliamo di immergere prima il cestello vuoto, quindi, una volta raggiunta la temperatura impostata, il cibo direttamente nell'olio caldo, per evitare che la pastella si attacchi al cestello. Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione delle quantità e del gusto personale.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempi di cottura (minuti)	
PATatine FRESCHE PORZIONE INTERA	170°	11-15	
PESCE	Calamari	140°	9-13
	Canestrelli	140°	10-14
	Sardine	140°	10-14
	Gamberetti	140°	8-12
	Sogliole	140°	6-10
CARNE	Cotolette di maiale	160°	8-12
	Cotolette di pollo	160°	9-13
	Polpette	160°	9-13
VERDURE	Carciofi	150°	13-18
	Cavolfiore	150°	10-14
	Funghi	150°	8-12
	Melanzane	150°	9-13
	Zucchine	150°	13-18

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura del liquido di cottura. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non riempire troppo il cestello. Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura. Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare ribollimenti dell'olio.

I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere ed in funzione della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Alimento	Temperatura °C	Tempi di cottura (minuti)	
PATatine PRECOTTE SURGELATE	190°	10-14	
CROCCHETTE DI PATATE	180°	7-10	
PESCE	Bastoncini di merluzzo	180°	3-6
	Filetti di platessa	180°	2-5
CARNE	Cotolette di pollo	180°	3-6

MODELLI DOTATI DI RUBINETTO SCARICO OLIO

ATTENZIONE: non scaricare l'olio quando è caldo, perché si risciano scottature.

Procedere nel seguente modo:

1. Togliere il cestello.
2. Aprire lo sportellino (H).
3. Aprire il rubinetto (I) ruotandolo in senso antiorario.
4. Fare defluire il liquido in un recipiente (vedi figura 10) accertandosi che non trabocchi.
5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. Chiudere il rubinetto ruotandolo in senso orario.
7. Richiudere lo sportellino (H).

E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

Se si usa strutto o lardo, non lasciarlo raffreddare troppo, per evitare che si solidifichi.



Nota Bene: la vasca dell'apparecchio è provvista di un filtro removibile che trattiene i residui più grandi della frittura. Una volta svuotata completamente la vasca dall'olio, rimuovere il filtro tirandolo, come rappresentato in figura 9, lavarlo con del detersivo per piatti quindi, riposizionarlo nella sua sede.



Nota Bene: una volta rimosso il pannello di controllo ed il timer, tutte le rimanenti parti della friggitrice possono essere lavate in lavastoviglie.

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Seulement de cette manière vous pouvez obtenir les meilleurs résultats en matière de sécurité maximale

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique de façon à prévenir tout risque.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants de moins de 8 ans. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans à condition d'être sous surveillance. L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres milieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de ré-

ception, chambres à louer.

- Les appareils de cuisson doivent être positionnés sur un plan de travail stable à l'aide des poignées (si ces dernières sont présentes) pour éviter de renverser les liquides chauds.



Danger!

Toute négligence de ces instructions peut entraîner des chocs électriques pouvant être mortels.

- Vérifier, avant l'utilisation, que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 15 A et munie d'une mise à la terre efficace. (En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre prise de type approprié par un technicien qualifié).
- Ne pas laisser le câble d'alimentation à contact avec les parties chauffées de l'appareil, avec une source de chaleur ou un angle coupant.
- Toujours débrancher l'appareil durant les opérations de nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé.



Risque de brûlures !

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de brûlures même graves.

- Pendant le fonctionnement l'appareil est chaud. NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.
- Ne pas déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude afin d'éviter des brûlures graves.
- Déplacer l'appareil en utilisant les poignées prévues à cet effet. (Ne jamais utiliser la poignée du panier pour cette opération). Vérifiez que l'huile est assez froide attendre environ 2 heures.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bord de la surface sur laquelle la friteuse est posée, où il pourrait être facilement saisi par un enfant ou gêner l'utilisateur.
- Faites attention à la vapeur et aux éventuelles éclaboussures d'huile.
- L'huile et la graisse sont des matières inflammables; si ces dernières s'enflamment, débrancher immédiatement l'appareil et étouffer le feu au moyen du couvercle ou d'une couverture. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre les flammes.
- Pour retirer la cuve amovible, toujours attendre que l'huile ou la graisse aient refroidi.

Attention !

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.

- Positionner l'appareil loin des sources de chaleur.
- La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse avant de la mettre en marche. En effet, en cas de fonctionnement à sec, un dispositif de sécurité thermique intervient en interrompant le fonctionnement. Dans ce cas, pour remettre en fonction l'appareil, il est nécessaire de s'adresser à un centre de service après-vente agréé.
- En cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adresser à un centre de service après-vente ou à un personnel agréé par le fabricant.
- Ne pas tenter de mettre l'appareil en fonction si ce dernier est endommagé (par ex. à la suite d'une chute) ou s'il présente des problèmes de fonctionnement. S'adresser à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.
- Ne jamais débrancher la prise en tirant le câble d'alimentation. Agir directement sur la prise.
- Ne jamais immerger le corps des commandes, le câble et la prise électrique dans l'eau ou autres liquides.
Seulement pour les modèles avec couvercle en plastique:
De ne pas utiliser le couvercle pendant la cuisson.

Remarque :

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

- Il est tout à fait normal que l'appareil émette une odeur de neuf à la première utilisation. Aérer la pièce.
- Il est interdit d'utiliser de l'huile artisanale ou ayant une acidité élevée.
- Toujours respecter les niveaux MIN et MAX indiqués à l'intérieur du récipient mobile.
- Le micro-interrupteur de sécurité garantit le fonctionnement de l'élément chauffant uniquement si le groupe des commandes est correctement positionné.

Cet appareil est conforme au Règlement européen n° 1935/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 6). 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'alimenta-

tion et des résistances, toutes les autres parties peuvent être lavées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle (voir fig. 7).

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.

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères mais le remettre à un agent de centre de recyclage.

DONNÉES TECHNIQUES

modèle:	dimensions (PxLxH):	poids:
F44510	455x275x295	3.72Kg
F44520	455x275x325	3.98Kg
F44532	445x285x330	5.18Kg

Pour toute information supplémentaire, consultez la plaque signalétique fixée sur l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Poignée thermostat pour le réglage de la température
- B. Témoin lumineux appareil alimenté (rouge)
- C. Témoin lumineux de température de l'huile (vert)
- D. Micro-interrupteur de sécurité
- E. Indicateur quantité max. aliment
- F. Indication des niveaux MIN – MAX d'huile
- G. Support panier
- H. Volet robinet vidange huile
- I. Robinet vidange huile (si prévu)
- J. Filtre huile
- K. Couvercle en plastique (sur certains modèles seulement) ne l'utiliser pas pendant la cuisson
- L. Carcasse
- M. Poignées
- N. Emplacement pour fixation du groupe des commandes
- O. Couvercle avec poignée
- P. Hublot (si prévu)
- Q. Filtre couvercle (si prévu)
- R. Cuve amovible
- S. Panier avec manche amovible
- T. Résistance électrique
- U. Groupes des commandes
- V. Compartiment porte-câble
- Z. Rétablissement dispositif thermique de sécurité

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 (Z) 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 sécurité (D) bloque le fonctionnement de l'appareil si le groupe de commandes (U) n'est pas correctement positionné (N).

REMPLEISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier (S) en le tirant vers le haut.
- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac (R) jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 3). Ne jamais dépasser cette limite, il y a un risque de déversement de l'huile du récipient. Le niveau de l'huile doit toujours être entre le maximum et le minimum (F). 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. 4).

PRÉCHAUFFAGE

- Mettre l'aliment à frire dans le panier (S) sans jamais dépasser le niveau max. indiqué dans celui-ci (fig. 8). Contrôler que le manche du panier est correctement positionné (pos. 2 fig. 2). (pos. 2 fig. 2).
- Brancher l'appareil. Les deux témoins (B) et (C) s'allument.
- Positionner le bouton (A) du thermostat (voir fig. 5) sur la température désirée (voir tableau de cuisson). Le témoin vert température de l'huile (C) s'éteint.
- La température programmée étant atteinte, le témoin vert (C) s'allume.

FRITURE

- Dès que le voyant (C) s'allume, immerger le panier (S) dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures et le débordement d'huile chaude.
- La production d'une grande quantité de vapeur est normale.
- A la fin du temps de cuisson, remonter le panier (S) 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 "•".
- Débrancher l'appareil.
- Remarque Pour effectuer plusieurs cuissons, attendre que le témoin vert s'allume pour indiquer que la température programmée est atteinte. Immerger lentement une deuxième fois le panier (S) dans l'huile.

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

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

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme.

Contrôler que les aliments sont en tranche mince et de même épaisseur, les aliments trop épais cuisant mal à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteignent simultanément un degré de cuisson idéal. Parfaitement sécher les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse, afin d'éviter les projections d'huiles; en outre, les aliments humides restent mous après la cuisson, en particulier

les pommes de terre. Il est conseillé de paner ou de passer dans la farine les aliments riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer le surplus de pain ou de farine avant de les plonger dans l'huile. Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, immergez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte (le témoin s'éteint) immergez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier.

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

Aliment	Température (°C)	Temps (minutes)
POMMES FRITES FRAÎCHES PORTION ENTIÈRE	170°	11-15
Poisson		
Calamars	140°	9-13
Mollusques	140°	10-14
Sardines	140°	10-14
Crevettes	140°	8-12
Soles	140°	6-10
VIANDE		
Côtes de porc	160°	8-12
Escalopes de poulet	160°	9-13
Boulettes	160°	9-13
LÉGUMES		
Artichauts	150°	13-18
Choux-fleurs	150°	10-14
Champignons	150°	8-12
Aubergines	150°	9-13
Courgettes	150°	13-18

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

Les surgelés ont des températures très basses. Par conséquent ils entraînent une baisse notable de la température du liquide de cuisson. Pour obtenir de bons résultats, nous conseillons de ne pas trop remplir le panier. Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne.

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés

en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

Aliment	Température (°C)	Temps (minutes)
POMMES FRITES PRÉCUITES SURGELÉES	190°	10-14
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE	180°	7-10
POISSON		
Bâtonnets de poisson	180°	3-6
Filets de sole	180°	2-5
VIANDE		
Escalopes de poulet	180°	3-6

MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE


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


Procéder de la façon suivante

1. Retirer le panier.
2. Ouvrir le volet (H).
3. Ouvrir le robinet (I) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure 10) 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 (H).

Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et celle utilisée pour les autres aliments.

Attention, le saindoux et le lard se solidifient ! Éviter de les laisser refroidir trop longtemps.

 **Remarque** : la cuve de l'appareil est pourvu d'un filtre amovible retenant les résidus plus grands de la friture. Après avoir vidé toute l'huile de la cuve, retirez le filtre en le tirant (voir figure 9), lavez-le avec du liquide vaisselle et remettez-le à sa place.

 **Remarque** : après avoir retiré le groupe des commandes et la minuterie, toutes les parties restantes de la friteuse peuvent être lavé dans le lave-vaisselle.

