

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Cet appareil a été conçu pour frire des aliments et pour un usage exclusivement domestique; ne pas le destiner à d'autres usages, le modifier ou chercher à le réparer de quelque façon que ce soit.
- 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.
- Avant toute utilisation, contrôler que la tension du réseau d'alimentation correspond à celle de la plaque d'identification de l'appareil.
- Brancher uniquement l'appareil à des prises de courant d'une portée minimale de 10A et équipées d'une mise à la terre efficace.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais débrancher la prise en tirant le câble d'alimentation. Agir directement sur la prise.
- 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.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de sources de chaleur ou de l'eau.
- La chute d'une friteuse peut provoquer de graves brûlures. Ne pas laisser pendre le câble du bord de la surface où est posée la friteuse, ne pas laisser l'appareil à portée des enfants ou dans une position où il pourrait représenter une gêne pour l'utilisateur.
- L'appareil chauffe durant le fonctionnement; ne le manipuler qu'au moyen de sa poignée ou de poignées de tissu. **NE PAS LAISSER L'APPAREIL À PORTÉE DES ENFANTS.**
- Ne pas transporter la friteuse lorsque l'huile est chaude, sous risque de brûlures graves. Ne déplacer l'appareil que lorsque ce dernier est froid et au moyen des poignées prévues.
- Ne mettre la friteuse en fonction qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse déjà fondue; si l'appareil est chauffé à vide, un dispositif thermique de sécurité intervient et en interrompt le fonctionnement. Pour frire avec de la graisse, il est impératif d'activer la fonction « Lard Function ».
- Toujours respecter les niveaux MIN et MAX indiqués à l'intérieur du récipient mobile.
- Le micro-interrupteur de sûreté garantit le fonctionnement de l'élément chauffant uniquement si le corps des commandes est correctement positionné.
- Toujours débrancher l'appareil durant les opérations de nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais immerger le corps des commandes, le câble et la prise électrique dans l'eau ou autres liquides.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.
- Faites attention à la vapeur et aux éventuelles éclaboussures d'huile provoquées par l'ouverture du couvercle.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- Conserver ces instructions.

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité en interrompant le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrects. Après le refroidissement de l'appareil, et avec l'aide d'un cure-dent ou similaire, presser délicatement le bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité (W) à proximité de l'inscription RESET (voir fig. 1). Si l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, le panier, le bac et le couvercle. Le groupe commandes, le câble d'alimentation et la résistance peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le groupe commande et de l'absence de résidus au fond de la cuve mobile. Sécher soigneusement toutes les parties. Contrôler que le groupe commandes est solidement fixé au corps de la friteuse. Le microcontact de sécurité (H) bloque le fonctionnement de l'appareil si le groupe de commandes n'est pas correctement positionné (N)

REMPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier (I) en le tirant vers le haut.
- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac (K) 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 (L). Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.

PRÉCHAUFFAGE

- Mettre l'aliment à frire dans le panier (I) sans jamais dépasser le niveau max. indiqué dans celui-ci (fig. 7). Contrôler que le manche du panier est correctement positionné (pos. 2 fig. 2).
- Brancher l'appareil. Les deux témoins (E) et (F) s'allument.

PROGRAMMATION DE LA FRITEUSE

Les touches “-/+” (B) permettent de régler la température de 120°C à 90°C. Chaque nouvelle pression augmente ou diminue la température de 5°F. La touche MODE (C) permet d'accéder aux réglages de température ou du ztemps. Les touches “-/+” (B) permettent de régler le temps de cuisson de 0 à 60 minutes.

Chaque nouvelle pression augmente ou diminue le temps de 30 secondes.

Après avoir défini la température et le temps, presser la touche START/STOP (D) (il est indispensable de définir le temps pour que la friteuse démarre la phase de chauffage). La friteuse commence à chauffer. Le voyant rouge (E) s'allume. Durant cette phase, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches “-/+” (B), et de modifier la sélection au moyen de la touche MODE (C). Une fois l'appareil arrivé à la température définie, le voyant vert (F) s'allume et la friteuse émet un signal acoustique (2 bips).

DÉBUT FRITURE

- Dès que le voyant vert (F) s'est allumé, immerger le panier (I) dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche START/STOP (D). L'afficheur (A) commence le compte à rebours du temps de cuisson réglé. Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches "-/+ " (B) et de la touche MODE (C). À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Les témoins (E) et (F) s'allument. La température revient à la valeur programmée précédemment. Si la touche START/STOP (D) n'est pas pressée, l'appareil ne démarre pas le compte à rebours et retourne à la configuration prédéfinie après 30 minutes.
- La sortie d'une quantité de vapeur importante est absolument normale.
- La sortie de vapeur du couvercle et de gouttes de condensation du couvercle sont des phénomènes normaux.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais mettre les mains sur le filtre du couvercle ni sur la friteuse en fonction. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, l'entrouvrir pour faire sortir la vapeur d'un côté.

FIN FRITURE

- À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Remonter le panier (I) et contrôler que la friture est dorée à point.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier (I) sur le support (M) de la cuve.
- N.B. Si la cuisson doit être effectuée en 2 phases, ou si plusieurs cuissons sont nécessaires, à la fin de la première phase accrocher le panier (I) et attendre que le voyant s'éteigne à nouveau. Immerger lentement le panier (I) dans l'huile une seconde fois.

FONCTION "OIL COUNTER"

Cette fonction permet de contrôler la durée de l'huile, et avertit automatiquement quand il est temps de la remplacer. Après environ 5 heures de fonctionnement, l'écran affiche le message clignotant "OIL" et émet un signal sonore.

Remplacez l'huile et remettez le dispositif à zéro en maintenant la pression sur la touche "counter reset" (G) pendant au moins 3 secondes. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que la RAZ est effectuée. L'appareil est maintenant prêt pour le comptage de l'huile neuve.

Remarque :

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

FONCTION « LARD FUNCTION »

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

- Couper le lard en petits morceaux et le jeter directement dans la cuve (K). Quantités conseillées: MIN 1750 g; MAX 2750 g.
- Programmer la température désirée et le temps de cuisson. Appuyer sur la touche (G). L'écran affichera « LF » et la friteuse commencera à fondre la graisse en la portant à une température de 140°C. Après environ 15 minutes, les pains de graisse auront complètement fondu.
- La température va maintenant monter au niveau programmé précédemment.
- Dès que le voyant vert (F) s'allume, immerger le panier (I) dans la graisse, en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures et le débordement d'huile chaude.

- Fermer le couvercle.
- Presser la touche START/STOP (D). L'afficheur (A) commence le compte à rebours du temps de cuisson réglé. Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches “-/+” (B) et de la touche MODE (C). À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Les témoins (E) et (F) s'allument. La température revient à la valeur programmée précédemment. Si la touche START/STOP (D) n'est pas pressée, l'appareil ne démarre pas le compte à rebours et retourne à la configuration prédéfinie après 30 minutes.
- La sortie d'une quantité de vapeur importante est absolument normale.
- Il est normal, pendant la friture, que la vapeur s'échappe du couvercle et que la condensation goutte par le bord.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais mettre les mains sur le filtre du couvercle ni sur la friteuse en fonction. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, l'entrouvrir pour faire sortir la vapeur d'un côté.

Remarque : L'utilisation de la fonction “lard function” remet automatiquement à zéro le compteur d'huile.

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

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

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme. Contrôler que les aliments sont en tranche mince et de même épaisseur, les aliments trop épais cuisant mal à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteignent simultanément un degré de cuisson idéal. Parfaitement sécher les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse, afin d'éviter les projections d'huiles; en outre, les aliments humides restent mous après la cuisson, en particulier les pommes de terre. Il est conseillé de paner ou de passer dans la farine les aliments riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer le surplus de pain ou de farine avant de les plonger dans l'huile. Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, immergez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte (le témoin s'éteint) immergez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier. Consulter le tableau suivant, sans oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la quantité et des goûts de chacun.

Aliment		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
	Croquettes 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

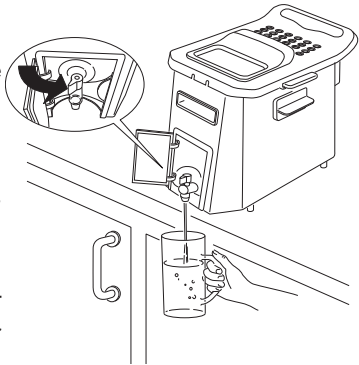
Les surgelés ayant une température très basse, ils entraînent une baisse notable de la température du liquide de cuisson. Pour obtenir de bons résultats, nous conseillons de ne pas trop remplir le panier. Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne. Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

Aliment	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 Croquettes de poulet	180°	3-6

MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE

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

1. Retirer le panier.
2. Ouvrir le volet (R).
3. Ouvrir le robinet (Q) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure ci-dessous) en veillant à ce qu'il ne déborde pas.
5. Passer une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.
6. Fermer le robinet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Refermer le volet (R). Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile ou la graisse utilisée pour frire du poisson et celle utilisée pour et les autres aliments.
8. Attention, le saindoux et le lard se solidifient ! Éviter de les laisser refroidir trop longtemps.



NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage. Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 5). 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 (voir fig. 6). 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.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

