

LISEZ ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE APPAREIL.  
VOUS POURREZ AINSI OBTENIR D'EXCELLENTS RÉSULTATS EN TOUTE SÉCURITÉ.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Écran
- B. Touches « -/+ » pour augmenter/ diminuer le temps et la température
- C. Touche TEMP/TIME pour sélectionner le mode temps/température
- D. Touche START/STOP marche/ arrêt
- E. Témoin rouge POWER marche
- F. Témoin vert READY température atteinte
- G. Touche LF pour faire fondre la graisse + counter reset (remise à zéro du compteur)
- H. Micro-interrupteur de sécurité
- I. Panier à manche escamotable
- J. Indicateur quantité max aliment
- K. Cuve amovible
- L. Indication des niveaux MIN – MAX d'huile
- M. Support panier
- N. Siège fixation groupe commandes
- O. Poignées
- P. Carcasse
- Q. Robinet vidange huile (si prévu)
- R. Volet robinet vidange huile (si prévu)
- S. Couvercle avec poignée
- T. Filtre (si prévu)
- U. Hublot (si prévu)
- V. Résistance électrique
- W. RAZ du dispositif thermique de sécurité
- X. Filtre à huile
- Z. Compartiment cordon

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Cet appareil a été conçu pour frire des aliments et pour un usage exclusivement domestique. Il ne doit pas être destiné à d'autres usages, ni modifié, ni détraqué de quelque façon que ce soit.
- Ne démarrez pas l'appareil s'il est abîmé (par exemple s'il est tombé) ou s'il présente des problèmes de fonctionnement. Adressez-vous à un centre d'assistance agréé par le fabricant.
- Avant toute utilisation, vérifiez si la tension du secteur correspond à celle de la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur des prises de courant d'une intensité minimale de 16 A et munies d'une mise à la terre efficace

- Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est abîmé, faites-le remplacer par le fabricant ou par son service d'assistance technique.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation, saisissez toujours la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation à proximité ni au contact de pièces chaudes de l'appareil, de sources de chaleur ni d'arêtes tranchantes.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ni d'eau.  
La chute d'une friteuse peut provoquer de graves brûlures. Évitez de laisser le cordon pendre du plan de travail, où il pourrait être facilement tiré par les enfants ou gêner l'utilisateur. N'utilisez pas de rallonge.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil chauffe. Utilisez exclusivement les poignées ou des maniques.  
**NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL À PORTÉE DE MAIN DES ENFANTS.**
- Ne transportez pas la friteuse lorsque l'huile est chaude, sous risque de brûlures graves.  
Ne déplacez l'appareil que lorsqu'il est froid et en utilisant les poignées prévues.
- Avant de mettre la friteuse en marche, remplissez-la correctement d'huile car si elle chauffe à vide, le dispositif thermique de sécurité se déclenchera et l'arrêtera.  
Pour frire avec de la graisse, il est impératif d'activer la fonction «Lard Function».
- Respectez toujours les niveaux MIN et MAX indiqués à l'intérieur de la cuve amovible.
- Le micro-interrupteur de sécurité garantit le fonctionnement de l'élément chauffant uniquement si le groupe de commandes est correctement positionné.
- Débranchez toujours l'appareil pendant les opérations de nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'immergez jamais le groupe de commandes, ni le cordon, ni 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. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'huile et la graisse sont inflammables ; si elles prennent feu, débranchez immédiatement l'appareil et étouffez le feu avec le couvercle ou une couverture. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les flammes.
- Pour retirer la cuve amovible, attendez toujours que l'huile ou la graisse ait complètement 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 brûlante et aux éventuelles éclaboussures d'huile en soulevant le couvercle.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour travailler dans des : pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures d'accueil, chambres à louer.
- Conservez ces instructions.

## DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est doté d'un dispositif thermique de sécurité qui coupe le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrect.

L'appareil ayant refroidi, appuyez délicatement, à l'aide d'une épingle, sur le bouton de réarmement du dispositif de sécurité (W) près de l'indication RESET (voir fig. 1).

Si l'appareil ne fonctionne pas, adressez-vous à un centre d'assistance agréé par le fabricant.

## MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement, à l'eau chaude + liquide vaisselle, le panier, la cuve et le couvercle.

Le groupe commandes, le cordon d'alimentation et la résistance peuvent être nettoyés avec un chiffon humide.

Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le groupe commande ni de résidus au fond de la cuve amovible.

Essuyez soigneusement toutes les pièces.

Vérifiez si le groupe commandes est solidement fixé sur le corps de la friteuse. Le micro-interrupteur de sécurité (H) bloque le fonctionnement de l'appareil si le groupe de commandes n'est pas correctement positionné dans son siège (N).

## REMPLISSAGE D'HUILE

- Tournez la poignée du panier basculant jusqu'à le bloquer (réf. 2 fig. 2). Retirez le panier (I) en le tirant vers le haut.
- Si vous utilisez de l'huile, versez-la dans la cuve (K) jusqu'au niveau max indiqué (voir fig. 4). Ne dépassez jamais cette limite, l'huile risquerait de déborder. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max et min (L). Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez une huile d'arachide de bonne qualité.

## PRÉPARATION

- Mettez l'aliment à frire dans le panier (I) sans jamais dépasser le niveau max. indiqué dans celui-ci (fig.7).

Assurez-vous que le manche du panier est correctement positionné (réf. 2 fig. 2).

- Branchez l'appareil.

## PROGRAMMATION DE LA FRITEUSE

Les touches « -/+ » (B) permettent de programmer la température de 120°C à 190°C.

Chaque pression augmente ou diminue la température de 5°C.

La touche TEMP/TIME (C) permet de passer de la programmation température au réglage du temps et vice versa

Les touches « -/+ » (B) permettent de régler le temps de cuisson de 0 à 60 minutes. Chaque pression augmente ou diminue le temps de 1 minute. Après avoir programmé la température et le temps, appuyez sur la touche START/STOP (D) (même si vous ne programmez pas le temps, la friteuse commencera sa phase de chauffage).

La friteuse commence sa phase de chauffage.

Le témoin rouge s'allume (E).

Pendant cette phase, vous pouvez toujours modifier la température à l'aide des touches -/+. Dès que l'appareil atteint la température programmée, le témoin vert (F) s'allume et la friteuse émet 2 bips sonores.

## DÉBUT DE FRITURE

1. Dès que le témoin vert (F) s'allume, la friteuse est prête.
  2. Si vous avez précédemment programmé le temps de cuisson, appuyez sur START/STOP (D) pour démarrer le compte à rebours. L'écran (A) affiche le compte à rebours du temps de cuisson programmé. Pendant cette phase, vous pouvez toujours modifier la température et le temps de cuisson, à l'aide des touches « -/+ » (B) et TEMP/TIME (C).
  3. Si vous n'avez pas programmé précédemment le temps de cuisson, vous pouvez le faire dans cette phase. Le compte à rebours démarre automatiquement après 2 secondes.
  4. Immergez le panier (I) dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
  5. Refermez le couvercle.
  6. À la fin du compte à rebours, la friteuse émet 3 bips sonores.
  7. La friteuse ne s'arrête pas automatiquement : si vous désirez frire à nouveau, attendez que le témoin vert (F) s'allume.
- Il est parfaitement normal qu'une grande quantité de vapeur s'échappe.
  - Il est normal que pendant la friture la vapeur s'échappe du couvercle et que des gouttes de condensation coulent par le bord.
  - Pour ne pas vous brûler, ne mettez pas les mains au-dessus du filtre du couvercle ni sur la friteuse pendant qu'elle marche. Avant d'ouvrir le couvercle, soulevez-le un peu pour que la

vapeur s'échappe latéralement.

## FIN DE FRITURE

- Dès que la friture est terminée, relevez le panier (I) et vérifiez si les aliments sont dorés à point.
- Débranchez l'appareil.
- Accrochez le panier (I) au support (M) de la cuve et laissez égoutter.

## 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 friture, l'écran affiche le message « OIL » intermittent tout en émettant un signal sonore. Ce message s'affiche toutes les 3 minutes. Remplacez l'huile et remettez le dispositif à zéro en maintenant la pression sur la touche 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.
- Les heures comptées pour la fonction Oil counter sont celles programmées par l'utilisateur avec la fonction Temps.

## FONCTION « LARD FUNCTION »

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

- Avant de verser l'huile, assurez-vous que le robinet (Q) est bien fermé.
- Coupez le lard en petits morceaux et jetez-le directement dans la cuve (K). Quantités conseillées : (F34519: MIN 2300g, MAX 2750g.) (F34529: MIN 3200g, MAX 3650g.).
- Programmez la température désirée et le temps de cuisson. Appuyez 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, immergez le panier (I)

dans la graisse, en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures et le débordement d'huile chaude.

- Refermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche START/STOP (D). L'écran (A) affiche le compte à rebours du temps de cuisson programmé. Pendant cette phase, vous pouvez toujours modifier la température et le temps de cuisson, à l'aide des touches -/+ (B) et TEMP/TIME (C). À la fin du compte à rebours, la friteuse émet 3 bips sonores. Les témoins (E) et (F) s'éteignent. La température revient à la valeur programmée précédemment. Si vous n'appuyez pas la touche START/STOP (D), l'appareil ne commencera pas le compte à rebours et 30 minutes plus tard il reviendra à la programmation prédéfinie.
- Il est parfaitement normal qu'une grande quantité de vapeur s'échappe.
- Il est normal que pendant la friture la vapeur s'échappe du couvercle et que des gouttes de condensation coulent par le bord.
- Pour ne pas vous brûler, ne mettez pas les mains au-dessus du filtre du couvercle ni sur la friteuse pendant qu'elle marche. Avant d'ouvrir le couvercle, soulevez-le un peu pour que la vapeur s'échappe latéralement.

Remarque : l'utilisation de la fonction « lard fonction » 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 minimum. De temps en temps, il est nécessaire de les changer complètement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend de la friture effectuée. Les aliments panés, par exemple, salissent davantage l'huile qu'une simple friture. Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile ou la graisse réchauffée plusieurs fois se détériore ! Par conséquent, même si vous l'utilisez correctement, nous vous conseillons de la remplacer régulièrement.

## FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Ne surchargez pas le panier. La température de l'huile baisserait d'un seul coup et la friture serait trop grasse et non uniforme.

Les aliments doivent être coupés fin et d'une épaisseur régulière. S'ils sont trop gros, ils seront mal cuits à l'intérieur, malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteignent tous le même degré de cuisson idéal.

Essayez bien les aliments avant de les immerger dans l'huile ou dans la graisse, pour éviter les éclaboussures. De plus, les aliments humides ramollissent après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de passer dans la farine les aliments riches en eau (poisson, viande, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excès de farine ou de chapelure avant de les immerger dans l'huile.

le. 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.

Consultez le tableau suivant, sans oublier que les temps et les températures de cuisson sont approximatifs et qu'ils doivent être adaptés en fonction de la quantité et selon les goûts de chacun.

Aliment		Température (°C)	Temps de cuisson (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
	Chou-fleur	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 considérable 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 cristaux de glace qui doivent être supprimés avant la cuisson.

Immergez ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter les bouillonnements.

Les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être réglés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de celle conseillée par le producteur des surgelés.

Aliment		Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pommes frites précuites surgelées		190°	10-14
Croquettes de pommes de terre		180°	7-10
Poisson	Bâtonnets de cabillaud	180°	3-6
	Filets de carrelet	180°	2-5
Viande	Escalopes de poulet	180°	3-6

## MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE

ATTENTION : ne videz pas l'huile ou la graisse encore chaude, risque de brûlure !

Procédez de la façon suivante :

1. Retirez le panier
2. Ouvrez le volet (R)
3. Ouvrez le robinet (Q) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faites couler le liquide dans un récipient (voir figure 9) en veillant à ce qu'il ne déborde pas.
5. Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.
6. Fermez le robinet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Refermez le volet (R)

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

8. Le saindoux et le lard se solidifient ! Évitez de les laisser refroidir trop longtemps.

Remarque : la cuve est équipée d'un filtre amovible (X) qui retient les résidus de friture.

Après avoir vidé complètement la cuve de son huile, retirez le filtre en tirant dessus (voir fig. 8). Lavez-le avec du produit vaisselle et remettez-le en place.

## NETTOYAGE

Avant tout nettoyage, débranchez toujours l'appareil.

Évitez d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la mettre sous le robinet (fig. 5).

Toute infiltration d'eau dans le groupe de commandes comporte des risques d'électrocution.

Vérifiez si l'huile a suffisamment refroidi, puis retirez le groupe commandes et videz l'huile.

Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer le dépôt.

Excepté le groupe de commandes, le cordon d'alimentation et la résistance, toutes les pièces peuvent passer au lave-vaisselle (voir fig. 6).

Pour ne pas abîmer votre friteuse, n'utilisez jamais d'éponges abrasives.

Après quoi, essuyez le tout très soigneusement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude pendant 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.