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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Couvercle B. Hublot (si prévu) C. Filtre (si prévu) D. Panier avec poignée E. Cuve amovible F. Commandes G. Témoin lumineux rouge « power » marche/ arrêt H. Témoin lumineux vert « ready » température de l'huile I. Bouton « power » marche/ arrêt	L. Curseur thermostat pour le réglage de la température M. Corps friteuse N. Sièges pour fixation du boîtier de commande O. Microcontact de sécurité P. Bouton ouverture couvercle Q. Glissières pour fixation des commandes sur l'appareil R. Réarmement du dispositif thermique de sécurité S. Résistance électrique T. Compartiment range-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 manipulé de quelque façon que ce soit.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé (par exemple à la suite d'une chute) ou s'il présente des problèmes de fonctionnement.
Adressez-vous à un centre de service agréé par le constructeur.
- Avant toute utilisation, vérifiez si la tension du réseau d'alimentation correspond à celle de la plaque d'identification de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur des prises de courant d'une intensité minimale de 10 A et munies d'une mise à la terre efficace.
- Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation de l'appareil, car cette opération exige des outils spécifiques.
En cas d'endommagement, adressez-vous exclusivement à un centre de service agréé par le constructeur.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Agissez sur la fiche.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation en contact avec les pièces chaudes de l'appareil, une source de chaleur ou un angle coupant.
- 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 bord de la surface où est posée la friteuse, il pourrait être tiré par les enfants ou gêner l'utilisateur. N'utilisez pas de rallonges.
- L'appareil chauffe durant le fonctionnement ; utilisez exclusivement les poignées et des maniques. **NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL À PORTÉE DES ENFANTS.**
- Ne transportez pas la friteuse lorsque l'huile est chaude, sous risque de brûlures graves.
Déplacez l'appareil lorsqu'il est froid et au moyen des poignées prévues.
- Mettez la friteuse en fonction seulement 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.
- Respectez toujours les niveaux MIN et MAX indiqués à l'intérieur du récipient mobile.
- Le microcontact de sécurité garantit le fonctionnement de la résistance uniquement si le boîtier des commandes est correctement positionné.
- Débranchez toujours l'appareil pendant les opérations de nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'immergez jamais le boîtier des commandes, le cordon et la prise électrique dans l'eau ou autres liquides.
- L'usage de cet appareil par des enfants ou des personnes incapables n'est pas autorisé sans surveillance.
- L'huile et la graisse sont des matières inflammables ; si ces dernières 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.
- Conservez cette notice.

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

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

L'appareil ayant refroidi, appuyez délicatement avec un cure-dent ou similaire, sur le bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité (R) à proximité de l'inscription RESET/RESTART (voir fig. 1).

Si l'appareil ne fonctionne pas, adressez-vous à un centre de service agréé par le constructeur

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, le panier, la cuve et le couvercle. Le groupe de commandes (F) et la résistance peuvent être nettoyés avec un chiffon humide. Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de commandes et qu'il n'y a pas de résidus au fond de la cuve mobile. Essayez soigneusement toutes les pièces. Contrôlez que le boîtier de commandes (F) est solidement fixé au corps de la friteuse (M). Le microcontact de sécurité (O) empêche tout fonctionnement de l'appareil si le boîtier de commandes (F) n'est pas correctement positionné sur le corps de la friteuse (M). La friteuse est prête.

REPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Ouvrez le couvercle (A) en appuyant sur le bouton (P) (voir fig. 2).
Soulevez la poignée du panier à bascule jusqu'au blocage (position 2 fig. 3). Retirez le panier (D) en le tirant vers le haut.
- Sortez du compartiment range-cordon (T) la longueur nécessaire pour brancher l'appareil sur la prise de courant. (voir fig. 4)
- Si vous utilisez de l'huile, versez-la dans la cuve (E) jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 5).
Ne dépassez jamais cette limite, l'huile pourrait déborder.
Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max. et min. (max. 3 l). Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez une huile d'arachide de bonne qualité.
- Si vous utilisez du saindoux, coupez-le en petits morceaux et faites-les fondre dans un autre récipient avant de verser la graisse fondue dans celui de la friteuse. Ne faites jamais fondre la graisse dans le panier ni sur la résistance de la friteuse (voir fig. 6).

PRÉCHAUFFAGE

- Positionnez le curseur du thermostat (L) (voir fig. 7) sur la température désirée (voir tableau cuisson).
- Tournez le bouton "power" (I) vers le haut. Le voyant rouge "power" (G) correspondant s'allumera.
Le voyant vert "ready" (H) s'allumera aussi pour indiquer l'état de préchauffage.

DÉBUT FRITURE

- Mettez les aliments à frire dans le panier (E), sans jamais le surcharger (max. 1 kg). Assurez-vous que la poignée du panier est à l'horizontale (pos. 2 fig. 3).
- Introduisez le panier dans la friteuse. Assurez-vous qu'il est positionné correctement (fig. 8).
- Refermez le couvercle.
- Dès que le voyant vert "ready" (H) s'éteint, immergez le panier (D) dans l'huile et baissez la poignée tout en appuyant sur le bouton en haut de celle-ci (position 1 figure 3). Immergez le panier très lentement pour éviter que l'huile chaude n'éclabousse ou ne déborde.
- La production d'une grande quantité de vapeur est tout à fait normale

FIN FRITURE

- À la fin du temps de cuisson, remontez le panier (D) (pos. 2 fig. 3) et contrôlez si les aliments sont dorés à point.

- Si la cuisson est satisfaisante, arrêtez la friteuse en tournant le bouton "power" (I) vers le bas (fig. 9).
- Débranchez l'appareil.
- Égouttez l'excès d'huile en laissant le panier relevé (pos. 2 fig. 3).

CONSEILS POUR LA CUISSON

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre au-dessous du niveau minimal (2,5 l). De temps en temps, il est nécessaire de la changer complètement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type de friture effectuée. Les aliments panés, par exemple, 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 l'huile est utilisée correctement, il est conseillé de la remplacer complètement avec une certaine régularité.

POUR FRIRE CORRECTEMENT

Il est important de respecter la température conseillée pour chaque recette. Si la température est trop basse, la friture absorbe l'huile. Si la température est 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 bonne température, c'est-à-dire quand le témoin lumineux vert « ready » s'éteint. Ne surchargez pas le panier, cela pourrait entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile qui provoquerait une friture trop grasse et non uniforme. Vérifiez si les aliments sont en tranches minces et de la même épaisseur : les aliments trop épais cuisent mal à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux de même épaisseur cuisent parfaitement tous en même temps. Essayez bien les aliments avant de les jeter dans l'huile/la graisse, vous éviterez les éclaboussures ; en outre, les aliments humides restent mous après la cuisson (surtout 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 l'excès de pain ou de farine avant de les jeter dans l'huile.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

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

Aliment		Quantité max. (g)	Température (°C)	Temps (minutes)
Pommes frites	Demi-portion	500	170	9 - 12
	Portion entière	1000	170	13 - 16
Poisson	Calamars	600	140	9 - 11
	Mollusques	600	140	10 - 12
	Sardines	600	140	10 - 12
	Crevettes	600	140	8 - 10
	Soles	500	140	6 - 8
	Viande	Côtes de porc (3-4)	500	160
Escalopes de poulet (3-4)		500	160	8 - 10
Boulettes (15)		700	160	8 - 10
Légumes	Artichauts	400	150	15 - 17
	Choux-fleurs	600	150	10 - 11
	Champignons	500	150	8 - 10
	Aubergines	200	150	9 - 11
	Courgettes	500	150	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 dépassez pas 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. Immergez 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. (g)	Température (°C)	Temps (minutes)
Pommes frites précuites surgelées	500	190	9 - 11
Croquettes de pommes de terre	700	180	9 - 11
Poisson Bâtonnets de colin	500	180	7 - 8
Filets de carrelet	500	180	6 - 7
Viande Escalopes de poulet (3)	300	180	5 - 6

NETTOYAGE

Avant tout nettoyage, assurez-vous d'avoir débranché l'appareil. La friteuse ne doit jamais être immergée dans l'eau ni passée sous le robinet (voir fig. 10). Toute infiltration d'eau dans le boîtier de commandes comporte des risques d'électrocution. Vérifiez si l'huile est suffisamment froide, puis retirez le boîtier de commandes et videz l'huile. Retirez le dépôt de la cuve avec une éponge ou du papier absorbant.

Sauf le boîtier de commandes, le cordon d'alimentation et la résistance, toutes les pièces peuvent être lavées à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle (voir fig. 11).

N'utilisez jamais d'éponges abrasives pour ne pas abîmer la friteuse.

Une fois l'opération terminée, essuyez soigneusement le tout pour éviter toute projection d'huile chaude durant le fonctionnement.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTIONS
Odeur désagréable	L'huile s'est détériorée. Le liquide de cuisson est inadéquat.	Remplacez l'huile ou la graisse. Utilisez de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale de bonne qualité.
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et il se forme trop de mousse. Vous avez jeté dans l'huile chaude des aliments encore humides. Le panier a été immergé trop rapidement. Le niveau de l'huile dépasse la limite maximale.	Remplacez l'huile ou la graisse. Essuyez bien les aliments. Immergez-les lentement. Réduisez 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.	Sélectionnez une température plus élevée. Réduisez la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été utilisée sans huile dans la cuve et a provoqué la rupture du dispositif thermique de sécurité.	Adressez-vous au Centre de Service (le dispositif doit être remplacé)