Lisez attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi obtenir d'excellents résultats en toute sécurité.

- 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 10 A et munies d'une mise à la terre efficace. (En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise, demandez à un spécialiste de remplacer celle-ci par une prise adéquate).
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation de l'appareil, car cette opération exige des outils spécifiques. Afin d'éviter tout risque, si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par le constructeur, dans un centre de service après-vente agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.
- Pendant son fonctionnement, l'appareil chauffe. NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL À LA PORTÉE DES ENFANTS.
- Ne transportez pas la friteuse lorsque l'huile est chaude, sous risque de brûlures graves.
- N'utilisez pas la friteuse sans huile.
- Si la friteuse fuit, adressez-vous au centre de service ou au personnel agréé par l'entreprise.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement la cuve, le panier et le couvercle, à l'eau chaude + produit vaisselle. L'opération étant terminée, essuyez le tout soigneusement ainsi que l'éventuel résidu d'eau au fond de la cuve. Vous éviterez ainsi les risques d'éclaboussures d'huile chaude pendant le fonctionnement de la friteuse.
- 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.
- Pour déplacer l'appareil, prenez-le par les cavités prévues dans le bas des quatre côtés. (N'utilisez jamais la poignée du panier pour cela).
- Évitez de laisser le cordon pendre du plan de travail, il pourrait être tiré par les enfants ou gêner l'utilisateur.
- Il est parfaitement normal que lors de la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf. Aérez la pièce.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- 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.
- 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, exploitations agricoles, hôtels, motels et autres structures d'accueil, chambres à louer.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir dessin page 2)

A. Couvercle
B. Hublot (s'il est prévu)
C. Filtre (amovible sur certains modèles)
D. Cuve
E. Bouton ouverture
F. Curseur thermostat
G. Panier
H. Curseur poignée
I. Poignée panier
L. Témoin lumineux

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Poids net 2.6 kg
Puissance absorbée 1200 W
Fréquence 50/60 Hz
Tension 220-240 V

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous qu'il y a toujours de l'huile dans la cuve.
Versez l'huile dans la cuve : 1,2 litres capacité maximale (0,7 kg de graisse).
ATTENTION: Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max. et min. indiqués dans la cuve.
N'utilisez jamais votre friteuse si le niveau d'huile est au-dessous du "min", cela pourrait déclencher le dispositif de sécurité thermique, qui ne peut être remplacé que dans un de nos centres agréés.
Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez de l'huile d'arachide de bonne qualité.Si vous utilisez des pains de graisse solide, coupez-les en petits morceaux de manière à ce que la friteuse ne chauffe pas à vide pendant les premières minutes. La température doit être réglée sur 160 °C jusqu'à complète liquéfaction de la graisse, après quoi, vous pouvez passer à la température désirée.

DÉBUT FRITURE

Branchez l'appareil et positionnez le curseur sur la température désirée. Dès que le voyant du thermostat s'éteint, immergez dans l'huile le panier (que vous aurez rempli) et refermez le couvercle. Ne surchargez pas le panier (max. 0,7 kg de pommes de terre fraîches). Il est parfaitement normal que juste après cette opération une grande quantité de vapeur s'échappe et qu'il se forme des gouttes de condensation à proximité de la poignée du panier.

FIN DE FRITURE

À la fin du temps de cuisson, remontez le panier et contrôlez si les aliments sont dorés à point. Ce contrôle peut être effectué à travers le hublot (sur les modèles qui en sont équipés) sans ouvrir le couvercle.
Si la cuisson est satisfaisante, arrêtez la friteuse en positionnant le curseur thermostat F sur 0 jusqu'au clic de l'interrupteur interne. Égouttez l'excès d'huile en laissant le panier relevé dans la friteuse.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

- Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile a atteint la bonne température, c'est-à-dire quand le voyant s'éteint.
- 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.
- 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.
- Essuyez bien les aliments avant de les immerger dans l'huile ou dans la graisse, car les aliments trop humides ramollissent après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments riches en eau (poisson, viande, légumes), et d'avoir soin d'éliminer l'excès de farine ou de chapelure avant de les immerger dans l'huile.

Type d'aliment		Quantité maximale	Température °C	Temps en minutes
POMMES DE TERRE FRITES	demi-portion	350	190°	5-7
	portion entière	700	190°	11-13
POISSONS	Calmars	250	160°	6-7
	Pétoncles	250	160°	6-7
	Queues de langoustines	250	160°	5-7
	Sardines	250	170°	6-7
	Seiches	250	160°	6-7
	Soles (1)	130	160°	5-6
VIANDE	Escalopes de bœuf (1)	120	160°	5-7
	Escalopes de poulet (2)	240	180°	4-6
	Cuisses de poulet (2)	300	180°	20-25
	Croquettes (6)	250	160°	4-6
LÉGUMES	Artichauts	150	160°	5-6
	Chou-fleur	200	160°	4-5
	Champignons	200	160°	4-5
	Aubergines (2 rondelles)	50	170°	3-4
	Courgettes	150	160°	5-6

Les températures et les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être adaptés à la quantité d'aliments et aux goûts de chacun.

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

Les aliments surgelés sont souvent recouverts de cristaux de glace qui doivent être supprimés avant la cuisson, en secouant le panier. Descendez ensuite celui-ci dans l'huile de cuisson, très lentement pour éviter les bouillonnements.

Type d'aliment		Quantité maximale	Température °C	Temps en minutes
PATATE FRITTE		200 (*)	190	3-6
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE		350	190	6-7
POISSON	Bâtonnets de cabillaud (6)	150	190	4-5
	Crevettes	150	190	4-5
VIANDE	Escalopes de poulet (n. 1)	120	190	3-5

Les temps et les températures de cuisson sont approximatifs. Ils doivent être réglés en fonction des quantités et selon le goût de chacun.

(*) Cette quantité est conseillée pour une friture parfaite.

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

De temps en temps, l'huile doit être remplacée complètement. Comme dans toutes les friteuses, l'huile réchauffée plusieurs fois se détériore ! Il est donc conseillé de la remplacer complètement assez souvent, même si elle est utilisée et filtrée correctement. Nous conseillons de remplacer complètement l'huile toutes les 5/8 utilisations ou dans les cas suivants: Odeur désagréable - fumée pendant la friture - l'huile prend une couleur sombre. Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, arrêtez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir. Cette opération est recommandée après chaque friture, surtout si les aliments étaient panés ou farinés. Les particules d'aliments qui restent dans le liquide ont tendance à brûler et accélèrent la détérioration de l'huile ou de la graisse. Attendez (environ deux heures) que l'huile ait suffisamment refroidi.

NETTOYAGE

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, débranchez toujours l'appareil. Évitez toujours d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la placer sous le robinet. En pénétrant, l'eau pourrait vous électrocuter. Le couvercle passe au lave-vaisselle. Pour le retirer, tirez-le vers le haut. Lavez la cuve à l'eau chaude + liquide vaisselle. Rincez et essuyez soigneusement. Le panier peut passer au lave-vaisselle. Si la cuve est antiadhésive, évitez les objets et les produits abrasifs. Utilisez un linge doux et un détergent neutre.

ENTRETIEN DU FILTRE ANTI-ODEUR

Filtre amovible: avec le temps, le filtre anti-odeur situé à l'intérieur du couvercle perd de son efficacité. Il est par conséquent conseillé de le remplacer toutes les 10/15 utilisations. Pour ce faire, retirez la grille cache-filtre en plastique.

Filtre permanent: le filtre permanent n'a pas besoin d'être remplacé puisqu'il est nettoyé pendant le lavage normal du couvercle.