Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que le voltage du réseau corresponde bien à celui indiqué sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement à des prises de courant d'une puissance minimum de 10 A et munies 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 placer l'appareil prés de sources de chaleur.
- 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.
- L'appareil est chaud pendant son fonctionnement. NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.
- Ne pas déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude afin d'éviter des brélures graves.
- 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 aprés-vente agréé.
- En cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adresser à un centre de service aprés-vente ou à un personnel agréé par le fabricant.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver soignusement la cuve, le panier et le couvercle (en elevant les filtres) avec de l'eau chaude et du liquide vaiselle. A la fin de cette opération, essuyer le tout minutieusement.
- L'opération étant terminée, essuyer le tout soigneusement et éliminer l'eau résiduelle dans le fond de la cuve. Ce, pour éviter le risque de giclées d'huile chaude pendant le fonctionnement.
- 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, saisissez-le par les poignées, jamais par la poignée du panier! Contrôler que l'huile soit suffisamment froide, attendre environ 2 heures.
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- 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 provoquées par l'ouverture du couvercle.
- Il est interdit d'utiliser de l'huile artisanale ou ayant une acidité élevée.
  L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la comptabilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.
- 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.
- Utiliser uniquement le tableau de commande amovible fourni avec F13235.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir dessin sur la couverture)

A. Couvercle
B. Hublot
C. Filtre
D. Touche d'ouverture
E. Cuve amovible
F. Panier
G. Curseur poignée
H. Poignée panier
I. Tableau de commande amovible
L Curseur thermostat
M. Témoin lumineux
N. Connecteurs électriques

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous qu'il y a toujours de l'huile dans la cuve.
Versez l'huile dans la cuve : 1,3 litres capacité maximale (1,2 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 150 °C jusqu'à complète liquéfaction de la graisse, après quoi, vous pouvez passer à la température désirée.

DÉBUT DE FRITURE

1. Mettez les aliments à frire dans le panier, sans jamais le surcharger (max. 0,7 kg de pommes de terre fraîches)
   Pour obtenir une friture homogène, nous conseillons de concentrer les aliments sur le périmètre extérieur du panier et de moins charger la partie centrale.
2. Positionnez le curseur du thermostat L sur la température désirée (fig. 1). Dès que la température programmée est atteinte, le témoin lumineux M s'éteint.
3. Dès que le témoin s'éteint, immergez le panier dans l'huile en baissant la poignée après avoir reculé le curseur G de celle-ci et refermez le couvercle.

- Il est parfaitement normal que juste après cette opération une grande quantité de vapeur très chaude s'échappe du cache-filtre.
- Au début de la cuisson, juste après avoir immergé les aliments dans l'huile, la paroi interne du hublot B se couvrira de buée. Celle-ci disparaîtra progressivement.
- Il est normal que pendant le fonctionnement il se forme des gouttelettes 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 L sur 0 jusqu'au clic de l'interrupteur interne.
Égouttez l'excès d'huile en laissant le panier relevé dans la friteuse (Fig. 2).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Nous conseillons de filtrer l'huile ou la graisse après chaque friture car les particules d'aliments, surtout si ceux-ci sont panés ou farinés, qui restent dans le liquide ont tendance à brûler, accélérant la détérioration de l'huile ou de la graisse.
Attendez environ 2 heures que l'huile ait suffisamment refroidi. La graisse se solidifie : évitez de la laisser refroidir trop longtemps !

1. Ouvrez le couvercle de la friteuse et retirez le tableau de commande I (voir fig. 3), puis retirez la cuve amovible E (fig. 4), Retirez le couvercle (fig. 5). Videz la cuve (fig. 6).
2. Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.
3. Insérer la cuve de façon à ce que les connecteurs (N) soient placés à l'avant.
4. Réinsérez le tableau de commande I dans son logement.
5. Raccrochez le panier au bord de la cuve et posez le filtre au fond du panier (fig. 7). Les filtres sont en vente chez votre détaillant et dans nos centres de service.
6. Reversez l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 7). Lorsque l'opération est terminée, replacer le couvercle.

ATTENTION: l'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si la friteuse reste inutilisée longtemps entre deux cuissons, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé pour éviter qu'elle ne s'abîme. Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et celle utilisée pour les autres aliments.

REMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEUR

Avec le temps, le filtre anti-odeur situé à l'intérieur du couvercle perd de son efficacité.
Pour le remplacer, retirez le cache-filtre en plastique en appuyant sur le crochet dans le sens de la flèche 1, puis soulevez dans le sens de la flèche 2 (fig. 8).
Remplacez les filtres.

Avant toute opération d'entretien, débranchez toujours l'appareil.
Ne jamais plonger le panneau de configuration dans l'eau et ne pas le mettre sous le jet du robinet. En pénétrant, l'eau pourrait vous électrocuter.
Attendez (environ 2 heures) que l'huile ait suffisamment refroidi.
Videz l'huile ou la graisse en suivant les indications du paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse".
Retirez le couvercle (voir fig. 5).
N'immergez pas le couvercle dans l'eau avant d'avoir retiré le filtre.
Pour nettoyer la cuve E, procédez de la façon suivante:

- Retirer le panneau de configuration "I" comme représenté sur la figure 3, retirer la cuve amovible "E", en la tenant à l'aide des poignées (fig.4), puis, la laver dans le lave-vaisselle ou bien à la main avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle liquide.
- Rincez et séchez soigneusement. Si vous passez la cuve au lave-vaisselle, posez-la de manière à ne pas rayer son revêtement antiadhésif.
  Remarque : une fois le panneau de configuration retiré, toutes les parties restantes de la friteuse peuvent être lavées dans le lave-vaisselles.
  Ne videz jamais la friteuse en l'inclinant ou en la renversant (fig. 9).
- Nous conseillons de nettoyer régulièrement le panier en ayant soin de supprimer tous les dépôts qui se seraient accumulés.

CUVE ANTIADHÉSIVE AMOVIBLE

Pour nettoyer la cuve, évitez les objets et les produits abrasifs.
Utilisez un linge doux et un détergent neutre.

DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Le niveau de l'huile ou de la graisse ne doit jamais descendre en dessous du repére mini.
Il est nécessaire de la remplacer périodiquement dans sa totalité.
La durée de l'huile ou de la graisse dépend de la nature des aliments.
La chapelure des aliments panés, par exemple, laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture.
Comme dans toutes les friteuses, l'huile se dégrade aprés avoir été chauffée à plusieurs reprises. Par conséquent, méme si elle est utilisée et filtrée correctement, il est conseillé de la remplacer dans sa totalité assez fréquemment.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- Il est important de respecter pour chaque recette la température conseillée. Si la température est trop basse, la friture absorbe de l'huile. Si la température est par contre trop élevée, une croéte se forme autour de l'aliment et laisse l'intérieur cru.
- Pour éviter les gros bouillonnements dans le cas de petites quantités de friture, la température de l'huile devra être plus basse que celle indiquée.
- Les aliments à frire ne doivent étre immergés que lorsque l'huile a atteint la bonne température, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux s'éteint.
- Ne pas remplir excessivement le panier. Cela entra"nerait une baisse immédiate de la température de l'huile et, par conséquent, une cuisson trop grasse et non uniforme.
- Contrôler que les aliments soient minces et aient une épaisseur égale. Si les aliments sont trop épais, l'intérieur cuit mal malgré un aspect attrayant. Si les aliments sont de méme épaisseur, ils atteignent simultanément la cuisson idéale.
- Essuyer parfaitement les aliments avant de les immerger dans l'huile ou dans la graisse. Si les aliments sont humides, ils restent mous aprés la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments trés riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer la chapelure ou la farine en excédent avant des les plonger dans l'huile.

CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Type d'aliment		Quantité maximale	Température °C	Temps en minutes
POMMES DE TERRE FRITES	demi-portion	350	190°	5-7
	portion entière	700	190°	10-14
POISSONS	Calmars	250	160°	6-7
	Pétoncles	250	160°	6-7
	Queues de langoustines	250	160°	5-6
	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	150°	5-6
	Chou-fleur	200	160°	4-5
	Champignons	200	150°	4-5
	Aubergines (2 rondelles)	50	170°	3-4
	Courgettes	150	160°	5-6

Les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et doivent étre modifiés en fonction de la quantité et du goét personnel.

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

- Les produits surgelés ont des températures trés basses. Ils provoquent par conséquent une baisse considérable de la température de l'huile ou de la graisse. Pour obtenir un bon résultat, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau de cuisson suivant.
- Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il faut éliminer avant la cuisson en secouant le panier. Plonger ensuite le panier dans l'huile trés lentement afin d'éviter le bouillonnement de l'huile

Aliment		Quantité maximale	Température °C	Temps en minutes
POMMES DE TERRE FRITES		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 de cuisson sont fournis à titre indicatif et doivent étre modifiés en fonction de la température initiale des aliments à frire et en fonction de la température conseillée par le producteur des produits surgelés.
(*) C'est la quantité conseillée afin d'obtenir une excellente friture.

Naturellement, il est possible de frire une plus grande quantité de pommes frites surgelées en tenant compte du fait que dans ce cas elles seront un peu plus grasses puisqu'elles provoqueront lors de leur immersion une baisse immédiate de la température de l'huile.

ANOMALIE	CAUSES	SOLUTION
Mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeur est colmaté	Remplacer le filtre
	L'huile est trop vieille	Remplacer l'huile ou la graisse
	Le liquide de cuisson n'est pas approprié	Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	L'huile est vieille et provoque trop de mousse	Remplacer l'huile ou la graisse
	Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments pas assez séchés	Sécher correctement les aliments
	Immersion trop rapide du panier	Plonger lentement
	Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite maximale	Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur de la cuve
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment mise en marche sans huile dans la cuve, ce qui a provoqué la panne du dispositif de sécurité thermique	S'adresser au centre de service aprés-vente (le dispositif doit étre remplacé)

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.