

Lisez attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Cela vous permettra d'obtenir des résultats parfaits, en toute sécurité.

## **N.B:**

Ce symbole signale des conseils et des informations importantes pour l'utilisateur.

- Il est parfaitement normal que lors de la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf. Aérez la pièce.
- Il est interdit d'utiliser des huiles artisanales ou ayant une acidité élevée.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance.
- 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 à un usage exclusivement domestique. Il ne doit pas être utilisé dans : les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnement professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.

## **Danger Brûlures !**

Le non-respect de ces recommandations peut entraîner un risque de brûlures.

- L'appareil est chaud pendant son fonctionnement. **NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL À PORTÉE DE MAIN DES ENFANTS.**
- Ne déplacez pas votre friteuse lorsque le bain de friture est encore chaud. L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures.
- Avant la première utilisation lavez soigneusement : la cuve, le panier et le couvercle (retirer le filtre) avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle. Essuyez soigneusement et vérifiez qu'il ne reste pas d'eau au fond de la cuve et à l'intérieur du tuyau de vidange de l'huile. La présence d'eau dans le bain de friture peut provoquer des projections d'huile chaude pendant le fonctionnement.
- Déplacez l'appareil à l'aide des poignées de transport. (n'utilisez jamais la poignée du panier pour déplacer la friteuse). Attendez que l'huile soit refroidie (au moins 2 heures).
- Si votre appareil est muni d'un tuyau de vidange assurez-vous qu'il est bien fermé et rangé dans son logement pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail afin d'éviter que les enfants ne tirent dessus ou qu'il ne gêne l'utilisateur.
- Faites attention à la vapeur brûlante et aux éventuelles éclaboussures d'huile lorsque vous ouvrez le couvercle.

- Avant d'abaisser le panier assurez-vous que le couvercle est bien fermé.

## **Attention!**

Le non-respect de ces recommandations peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans huile ou graisse. En effet si elle est chauffée à vide un dispositif de sécurité thermique se déclenche et coupe le fonctionnement. Dans ce cas, pour remettre l'appareil en marche il est nécessaire de s'adresser à un centre agréé.
- Si la friteuse fuit, adressez-vous à un centre SAV ou au personnel agréé par l'entreprise.
- Le panier s'emboîte automatiquement dans l'axe central de la cuve. Pour éviter toute rupture ne le tournez pas à la main pour trouver la bonne position.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances si ils ont été supervisés ou instruits à propos de l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne devront pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou la maintenance ne devra pas être effectuée par des enfants, sauf si ces derniers sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont supervisés. Maintenir l'appareil et son fil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

## **Danger!**

Le non-respect de ces recommandations peut entraîner des décharges électriques et des lésions graves voire mortelles.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur 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.

- Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est abîmé, faites-le remplacer exclusivement par le fabricant ou dans un centre SAV agréé.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir dessin sur la couverture)

- A. Cache filtre
- B. Filtre anti-odeur
- C. Filtre à huile
- D. Cuve amovible
- E. Range-cordon
- F. Bouton thermostat et arrêt
- G. Touche ouverture
- H. Écran minuteur
- I. Touche minuteur
- L. Voyant lumineux
- M. Bac à huile (\*)
- N. Couverture bac à huile (\*)
- O. Bouchon tuyau de vidange (\*)
- P. Tiroir pour bac à huile (\*)
- Q. Tuyau de vidange huile (\*)
- R. Volet logement tuyau de vidange (\*)
- S. Poignée du panier
- T. Curseur poignée
- U. Panier
- V. Hublot
- Z. Couverture

(\*) uniquement modèle F38436

## REMPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Remontez le panier (U) en soulevant la poignée (S) (fig.1).
-  **N.B.:** Fermez toujours le couvercle avant de monter ou abaisser le panier.
- Ouvrez le couvercle (Z) en appuyant sur le bouton (G) (fig.2).
- Sortez le panier en le tirant vers le haut (fig. 3)
- Versez l'huile dans la cuve (D): 1,5 litre au maximum (1,3 de graisse) ou 1,1 litre au minimum (1 kg de graisse).

 **Attention!** Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères maxi et mini de la cuve.

 **Attention!** N'utilisez jamais votre friteuse si le niveau d'huile est au-dessous du "mini", cela pourrait déclencher le dispositif de sécurité thermique, qui ne peut être remplacé que dans un de nos centres agréés.

 **N.B.:** Pour obtenir une friture parfaite, utilisez de l'huile d'arachide de bonne qualité.  
Évitez de mélanger des huiles différentes.

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 ce que la graisse soit devenue liquide, après quoi, vous pouvez régler la température désirée.

## LA FRITURE

- Allumez la machine en tournant le bouton thermostat (F) sur la température voulue (fig.4).
- Lorsque le voyant lumineux du thermostat (L) s'éteint, mettez le panier (U) (précédemment rempli) dans la cuve (D) en position haute (fig.3) et fermez le couvercle (Z).
- Abaissez lentement le panier en poussant le curseur (T) dans le sens de la flèche et rabattez la poignée (S) (fig. 5).

 **Attention!** Ne surchargez pas le panier (1,2 kg de pommes de terre fraîches maxi).

 **N.B.:** Il est tout à fait normal qu'une grande quantité de vapeur s'échappe du cache-filtre (A) et que des gouttes de condensation se forment près de la poignée du panier.

- En fin de cuisson remontez le panier en soulevant la poignée et contrôlez la cuisson.

## PROGRAMMATION DU MINUTEUR ÉLECTRONIQUE

- Appuyez sur la touche (I) pour programmer le temps de cuisson; le temps en minutes s'affiche sur l'écran (H).
- Puis les chiffres commencent à clignoter pour indiquer que le décompte a commencé.  
La dernière minute est affichée en secondes.
- En cas d'erreur, vous pouvez reprogrammer le temps de cuisson en appuyant sur la touche pendant plus de 2 secondes. Le minuteur se remet à zéro; recommencez l'opération.
- Le minuteur indique la fin du temps de cuisson par deux séries de bip à intervalle de 20 secondes.  
Pour éteindre le signal sonore il suffit d'appuyer sur la touche minuteur.

 **N.B.:** le minuteur n'éteint pas l'appareil.

## Remplacer la pile du minuteur

- Retirez le minuteur de son logement en soulevant le bord inférieur (fig.6)
- Tournez le couvercle du compartiment pile (fig.7), placé à l'arrière du minuteur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour l'ouvrir.
- Remplacez la pile par une autre du même type (L1131).

 **N.B.:** En cas de remplacement ou d'élimination définitive de l'appareil, il faut retirer la pile et l'éliminer conformément aux lois en vigueur car elle représente un danger pour l'environnement.

## FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

**i** **N.B.:** Attendez que l'huile ait atteint la bonne température (c'est-à-dire quand le voyant s'éteint) avant d'y plonger les aliments.

Ne surchargez pas le panier.

Cela provoquerait une baisse de température du bain de friture qui rendrait la friture 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, plongez d'abord le panier vide puis, lorsque la température programmée est atteinte (le voyant L s'éteint) plongez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier.

Essayez soigneusement les aliments avant de les plonger dans l'huile ou dans la graisse, car les aliments trop humides ramollissent à la cuisson (en particulier les pommes de terre).

Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments riches en eau (poisson, viande, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excès de farine ou de chapelure avant de les plonger dans l'huile.

Type d'aliment	Quantité maximum g.	Température (°C)	Temps en minutes	
FRITES	Quantité recommandée pour une très bonne friture avec 1,5 litre d'huile.	600	190°	10-12
	Quantité maximale avec 1,1 litre d'huile	1000	190°	18-20
	Quantité maximale avec 1,5 litre d'huile	1200	190°	20-22
POISSON	Calmars	500	160°	9-10
	Mollusques	500	160°	9-10
	Queues de langoustines	600	160°	7-10
	Sardines	500-600	170°	8-10
	Sépioles	500	160°	8-10
	Soles (3)	500-600	160°	6-7
VIANDE	Escalopes (2)	250	170°	5-6
	Escalopes de poulet (3)	300	170°	6-7
	Croquettes (8-10)	400	160°	7-9
LÉGUMES	Artichauts	250	150°	10-12
	Chou-fleur	400	160°	8-9
	Champignons	400	150°	9-10
	Aubergines	300	170°	11-12
	Courgettes	200	170°	8-10

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

## FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

Les aliments surgelés sont souvent recouverts de cristaux de glace: secouez le panier pour les éliminer.



**Danger Brûlures !** Avant d'abaisser le panier assurez-vous que le couvercle est bien fermé. Plongez ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter les bouillonnements.

Type d'aliment	Quantité maximum g.	Température (°C)	Temps en minutes	
FRITES	Quantité recommandée pour une très bonne friture avec 1,5 litre d'huile.	200 (*)	190°	4-6
	Quantité maximale avec 1,1 litre d'huile	600	190°	13-15
	Quantité maximale avec 1,5 litre d'huile	1000	190°	18-20
POISSON	Bâtonnets de cabillaud (6)	300	190°	4-6
	Crevettes	300	190°	4-6
VIANDE	Escalopes de poulet (3)	200	180°	6-8

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

(\*) Cette quantité est conseillée pour une friture parfaite. Naturellement, vous pouvez cuire une plus grande quantité de frites surgelées, mais elles seront légèrement plus grasses, à cause de la baisse soudaine de la température de l'huile au moment de l'immersion.

## FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE



**N.B.:** Il est recommandé d'effectuer cette opération après chaque friture, en particulier si les aliments ont été panés ou farinés. Attendez que l'huile soit refroidie (au moins 2 heures).

### Modèles sans tuyau de vidange (Q) et bac à huile (M)

- Ouvrez le couvercle de la friteuse (Z) et retirez la cuve amovible (D) (fig.8) en la soulevant à l'aide des poignées. Videz l'huile dans un autre récipient.
- Remettez la cuve amovible en place.
- Accrochez le panier (U) sur le bord de la cuve et mettez le filtre au fond du panier (fig.9).  
Les filtres sont disponibles chez votre détaillant ou les SAV.
- Versez l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 10).

### Modèles munis d'un tuyau de vidange (Q) et d'un bac à huile (M)

- Placez la friteuse sur le bord du plan de travail (fig.11)
- Tirez le tiroir (P) vers l'extérieur (figure 12).
- Placez le bac à huile (M) sans le couvercle (N) dans son logement (fig.13).
- Ouvrez le volet (R) (fig.14) et sortez le tuyau de vidange (Q)

- Ouvrez le bouchon (O) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.15).
- À la fin de l'opération fermez le bouchon en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, remettez le tuyau de vidange dans son logement et fermez le volet.

## DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il faut remplacer l'huile de temps en temps.

Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile réchauffée plusieurs fois se détériore!

Par conséquent, même si vous l'utilisez correctement, nous vous conseillons de la remplacer régulièrement.

Nous conseillons de changer l'huile au bout de 5/8 utilisations ou dans les cas suivants:

- mauvaises odeurs
- fumée pendant la friture
- huile de couleur foncée

Cette friteuse fonctionnant avec peu d'huile, grâce au panier tournant, elle offre l'avantage d'avoir deux fois moins d'huile à éliminer par rapport aux autres friteuses du commerce.

## REMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEUR

Avec le temps, le filtre anti-odeur situé à l'intérieur du couvercle perd de son efficacité.

Retirez le cache en plastique du filtre (A) (fig.11).

Les filtres anti-odeur sont disponibles chez votre détaillant ou les SAV.

## NETTOYAGE

 **Danger!** Avant toute opération de nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise de courant.

Ne plongez pas votre friteuse dans l'eau et ne la lavez pas à l'eau courante.

L'eau, en s'infiltrant, pourrait provoquer des décharges électriques.

 **N.B:** Après avoir laissé refroidir l'huile pendant environ 2 heures, videz l'huile ou la graisse comme décrit précédemment au paragraphe "filtrage de l'huile ou de la graisse".

Ne videz jamais la friteuse en l'inclinant ou en la renversant (fig. 17).

Lavez soigneusement la cuve, le panier et le couvercle (après avoir retiré le filtre) à l'eau chaude avec du produit à vaisselle.

Le couvercle (Z) est amovible; pour le retirer poussez-le vers l'arrière en le tirant vers le haut (voir flèche "A" et "B", fig. 18).

 **Attention!** Ne mettez pas le couvercle dans l'eau avant d'avoir retiré le filtre.

Pour nettoyer la cuve (D) procédez de la façon suivante :

- Retirez la cuve de la friteuse en la soulevant doucement (voir figure 8) et lavez-la à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle avec une éponge non abrasive.
- La cuve et le panier passent au lave-vaisselle. Faites attention que le tuyau ne subisse pas de chocs pouvant compromettre son bon fonctionnement.
- Pour remettre la cuve en place ouvrez le volet (R) du logement du tuyau de vidange, mettez le tuyau à l'horizontale en vous assurant que le bouchon est bien mis; inclinez la cuve et remettez-la en place; puis refermez le volet.
- Si le filtre huile (C) qui se trouve à l'intérieur de la cuve est très sale ou saturé, retirez-le en le dévissant sans le sens inverse des aiguilles d'une montre et nettoyez-le.

 **Attention!** Pour ne pas endommager le revêtement antia-dhésif de la cuve, n'utilisez pas d'objets ou de détergents abrasifs, mais uniquement un chiffon doux avec un produit neutre.

## ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause	Solution
Dégagement de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeur (B) est saturé L'huile est détériorée. Le liquide de cuisson n'est pas approprié.	Remplacer le filtre Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	L'huile est oxydée et mousse Vous avez mis dans l'huile chaude des aliments pas suffisamment secs. Immersion trop rapide du panier Le niveau d'huile dans la cuve dépasse la limite maximale.	Remplacer l'huile ou la graisse. Sécher parfaitement les aliments. Les plonger lentement. Diminuer la quantité d'huile dans la cuve.
L'huile ne chauffe pas	Le dispositif de sécurité thermique s'est peut-être déclenché.	S'adresser à un SAV agréé (le dispositif doit être remplacé).
Les aliments ne sont frits que sur une moitié du panier.	Le panier ne tourne pas pendant la cuisson.	Nettoyer le fond de la cuve. Nettoyer le passage de roues du panier (fig.19).