

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique de façon à prévenir tout risque.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge inférieur à 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou après que ces personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.

Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.

Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres milieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au

moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.

- Les appareils de cuisson doivent être positionnés sur un plan de travail stable à l'aide des poignées (si ces dernières sont présentes) pour éviter de renverser les liquides chauds.

 **Danger!**

Le non respect de ces consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que le voltage du réseau correspond 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).

 **Risque de Brûlures!**

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de brûlures même graves.

- 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 brûlures graves.
- 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.
- 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.

 **Attention!**

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.

- Ne pas placer l'appareil près de sources de chaleur.
- 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 après-vente agréé.

- En cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adresser à un centre de service après-vente ou à un personnel agréé par le fabricant.



Nota Bene:

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver soigneusement la cuve, le panier et le couvercle (en élevant les filtres) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. 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.
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Il est interdit d'utiliser de l'huile artisanale ou ayant une acidité élevée.

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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

DATI TECNICI

Peso netto: 2,5 kg
 Potenza: vedi targa caratteristica
 Frequenza: vedi targa caratteristica
 Tensione: vedi targa caratteristica

MODE D'EMPLOI

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous qu'il y a toujours de l'huile dans la cuve.

Versez l'huile dans la cuve : 2,3 litres capacité maximale (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 sécu-

rité 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 FRITURE

Branchez l'appareil et positionnez le curseur sur la température désirée. Dès que le voyant du thermostat s'éteint, plongez dans l'huile le panier (que vous aurez rempli) et refermez le couvercle. Ne surchargez pas le panier (max. 1 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.

À la fin de la cuisson, extrayez le panier et débranchez l'appareil.

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, plongez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte (le témoin s'éteint) plongez 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.

| Aliment | | Quantité g. | Température °C | Temps minutes |
|---------|------------------------|-------------|----------------|---------------|
| FRITES | Demi portion | 500 | 190 | 7-9 |
| | Portion entière | 1000 | 190 | 16-18 |
| POISSON | Calmars | 500 | 160 | 12-13 |
| | Queues de langoustines | 500 | 160 | 9-10 |
| | Sardines | 500 | 160 | 12-13 |
| | Soles | 400 | 160 | 7-8 |
| VIANDE | Escalopes de bœuf | 300 | 170 | 8-9 |
| | Escalopes de poulet | 300 | 180 | 7-8 |
| | Croquettes | 500 | 170 | 7-8 |
| LÉGUMES | Artichauts | 250 | 150 | 11-12 |
| | Chou-fleur | 300 | 160 | 7-8 |
| | Champignons | 300 | 150 | 6-7 |
| | Aubergines | 100 | 170 | 7-8 |
| | Courgettes | 300 | 160 | 11-12 |

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.

| Aliment | | Quantité g. | Température °C | Temps minutes |
|-------------------------------|------------------------|-------------|----------------|---------------|
| FRITES | | 350 (*) | 190 | 6-8 |
| FRITES (Quantité maximum) | | 800 | 190 | 16-18 |
| CROQUETTES DE POMMES DE TERRE | | 500 | 190 | 9-11 |
| POISSON | Bâtonnets de cabillaud | 300 | 190 | 5-6 |
| | Crevettes | 300 | 190 | 5-6 |
| VIANDE | Escalopes de poulet | 200 | 190 | 7-8 |

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

Filter 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.

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

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

agrée.