

F

Lire très attentivement ce mode d'emploi avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. Vous pourrez ainsi obtenir les meilleurs résultats et la plus grande sécurité en ce qui concerne son utilisation

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (page 3)

- | | |
|--|--|
| <p>A Panier</p> <p>B Poignée panier avec dispositif de verrouillage</p> <p>C Contre-couvercle</p> <p>D Poignée ouverture couvercle</p> <p>E Timer électronique (si prévu)</p> <p>F Bouton-poussoir du temps de cuisson</p> <p>G Bouton-poussoir d'allumage/démarrage</p> <p>H Languette de protection pile (si prévue)</p> <p>I Voyant lumineux</p> | <p>L Volet pour logement tuyau d'évacuation "Easy clean system" (si prévu)</p> <p>M Tuyau d'évacuation "Easy Clean System" (si prévu)</p> <p>N Curseur thermostat et arrêt</p> <p>O Rangement câble</p> <p>P Emplacement mains pour soulever l'appareil</p> |
|--|--|

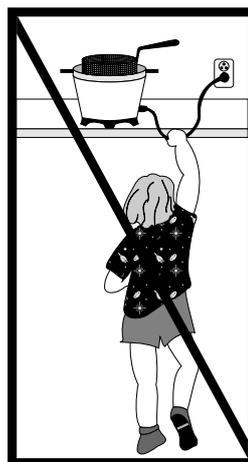
DONNEES TECHNIQUES

- Voltage:** voir plaquette données
- Puissance absorbée:** " " "
- Capacité max.:** 1,3 litre d'huile
ou 1,2 kg. de graisse
- Contenu max.:** 700 gr. de pommes de terre

Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la réglementation CEE 89/109. En outre, cet appareil est conforme aux directives **CE** applicables, y compris celle concernant l'antiparasitage.

RECOMMANDATIONS

- Cet appareil a été conçu pour frire des aliments et pour un usage exclusivement domestique. En aucun cas cette friteuse ne peut être utilisée pour d'autres emplois, ni ne peut être modifiée ou altérée en aucune façon.
- Ne pas brancher la friteuse si elle est abîmée (par ex., si elle est tombée par terre).
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, enlever le carton (si prévu) présent dans l'orifice du bac et laver soigneusement le bac en aluminium et le panier à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit à vaisselle, après sécher soigneusement pour maintenir inaltérée l'esthétique du bac en aluminium.
- **Ne mettre en marche la friteuse qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse. En effet, en cas de réchauffement à sec, un dispositif de sécurité thermique interrompt le fonctionnement de l'appareil.** En pareil cas, il est nécessaire de s'adresser à un centre après-vente agréé pour remettre en marche la friteuse.
- Avant la mise en marche s'assurer que le voltage du réseau correspond à celui indiqué sur la plaquette des caractéristiques fixée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement à des prises de courant d'une puissance minimum de 10A et équipées d'une mise à la terre efficace.
- L'appareil chauffe lorsqu'il fonctionne. **NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.**
- Durant le fonctionnement, le tuyau d'évacuation (si prévu) doit toujours être fermé et remis en place dans son logement.
- Ne pas déplacer la friteuse si l'huile est chaude, afin d'éviter des risques de brûlures graves.
- Si l'appareil présente des fuites d'huile, s'adresser au centre de service après-vente ou aux spécialistes agréés par le fabricant.
- Ne jamais éteindre l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation: débrancher toujours la fiche.
- **De sérieuses brûlures peuvent être causées par l'huile chaude de la friteuse, pour cette raison, assurez-vous de ne pas laisser pendre le c o r d o n d'alimentation à un endroit où quelqu'un pourrait l'accrocher ou trébucher dessus par accident. N'utilisez pas la friteuse en ajoutant un cordon de rallonge.**



MODE D'EMPLOI

INTRODUCTION DE L'HUILE

- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, ouvrir le couvercle en tirant vers le haut la poignée prévue à cet effet (fig. 1) et enlever les accessoires.
- Verser 1,3 litres d'huile dans le récipient (ou 1,2 kilos de matière grasse).

Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maximum et minimum. Ne jamais dépasser le repère maximum.

On obtient les meilleurs résultats en utilisant une bonne **huile d'arachide**. Grâce à sa dégradation très progressive l'huile d'olive est l'huile idéale, de plus son utilisation prolongée en accentue la saveur. Eviter surtout de mélanger des huiles de nature différente.

Dans le cas d'utilisation de graisse solide, couper en petits morceaux afin que la friteuse ne fonctionne pas à sec pendant les premières minutes. Au cours de la première phase de préchauffage il est également conseillé de placer le thermostat sur la pos. 150°C.

Laisser dissoudre la graisse directement dans le bac. Immerger le panier uniquement lorsque la graisse a complètement fondu.

PRECHAUFFAGE

Placer le curseur (**N**) (fig. 4) sur la température désirée (voir tableau). Le voyant s'éteint lorsqu'on a atteint la température programmée.

POUR FRIRE

1. **Dès que le voyant lumineux s'éteint**, immerger lentement le panier dans l'huile.

Pour exécuter cette opération:

- Vérifier que le dispositif de verrouillage se trouve bien dans la position arrière (fig. 2);
- insérer la poignée (B) dans le panier comme illustré à la fig. 2 et faire glisser le dispositif de verrouillage vers l'avant. Avant d'immerger ou soulever le panier, contrôler toujours que le dispositif de verrouillage soit vers l'avant.
- Puis refermer le couvercle après avoir enlevé la poignée du panier.

• Il est tout à fait normal que, tout de suite après cette opération, se dégage du couvre-filtre une grande quantité de vapeur très chaude.

• Il est normal aussi que pendant le fonctionnement quelques gouttes de condensation débordent du couvercle le long des parois métalliques ou en plastique de l'appareil.

2. Pour les modèles équipés de minuterie électronique (**E**) il est possible de programmer le temps de cuisson souhaité. Si la minuterie est munie d'une languette de protection pile (**H**), l'enlever en tirant doucement, puis procéder de la manière suivante:

- Presser le bouton-poussoir "ON/START" (**G**): le timer s'allume et les chiffres commencent à clignoter;
- Presser le bouton-poussoir "+min" (**F**) jusqu'à l'obtention de la durée souhaitée.
- Si l'on presse le bouton-poussoir "ON/START" (**G**) le timer commence le comptage du temps affiché. Les chiffres ne clignotent plus, tandis que le point clignote.
- En cas d'erreur ou pour annuler le comptage du temps, presser simultanément les boutons poussoirs **F** et **G**: le timer revient à zéro.
- Au terme du temps de cuisson un signal sonore intervient (il suffit de presser l'un des deux boutons-poussoirs pour le bloquer).
Attention: le timer signale la fin du temps de cuisson, **mais n'éteint pas l'appareil.**
- 20 secondes environ après la fin du signal sonore le timer se désactive tout seul.

La minuterie électronique peut être retirée de l'appareil et vous pouvez l'emmener avec vous dans une autre pièce, de façon à surveiller la cuisson à distance (fig. 5).

REPLACEMENT DE LA PILE DE LA MINUTERIE (pour les modèles équipés)

- Extraire le minuteur de son logement (fig. 5).
- Faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le couvercle de la pile situé à l'arrière du minuteur jusqu'à ce qu'il soit dégagé (fig. 15).
- Remplacer la pile.

Aussi bien en cas d'élimination de l'appareil que de remplacement de la batterie, celle-ci doit être enlevée et éliminée conformément aux lois en vigueur étant donné qu'elle est nuisible pour l'environnement.

FIN DE LA CUISSON

A la fin du temps de cuisson, accrocher le panier au bord de la cuve (fig. 3) et contrôler si la friture a atteint le degré de cuisson souhaité. Si les aliments ne sont pas assez dorés, replonger le panier et continuer la cuisson. Lorsque vous estimez que la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en ramenant le curseur du thermostat sur la pos. "Off" jusqu'à ce que l'on entende le déclic de l'interrupteur. Laisser égoutter pendant quelques

instants.

Si la cuisson doit être effectuée en deux temps (par ex. les pommes frites), ouvrir le couvercle, accrocher le panier au bord de la cuve, déposer (sans forcer) le couvercle au-dessus du panier, attendre que le témoin lumineux s'éteigne à nouveau, puis plonger le panier dans l'huile pour la deuxième cuisson (voir tableaux indicatifs).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque cuisson, car les particules des aliments (surtout s'il s'agit d'aliments panés ou farinés) qui restent dans le liquide, ont tendance à brûler et donc à altérer plus rapidement l'huile ou la matière grasse.

Modèles dotés de tuyau:

Procéder de la façon suivante:

1. Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier. **Vérifier que l'huile soit suffisamment froide** (environ 2 heures).
2. Ouvrir le volet (L) de la façon indiquée dans la fig. 5 et extraire le tuyau d'évacuation (M).
3. Enlever le bouchon (fig. 6) et, en même temps, serrer le tuyau avec deux doigts pour empêcher l'écoulement de l'huile ou de la matière grasse tant que celui-ci n'est pas dirigé dans un récipient.
4. Faire couler l'huile ou la matière grasse dans un récipient (fig. 7).
5. Enlever les éventuels dépôts à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
6. Ramener le tuyau d'évacuation à sa place **après avoir remis le bouchon.**
7. Accrocher le panier au bord de la cuve et placer au fond du panier le filtre fourni avec la friteuse (fig. 8). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.
8. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 9).

Note: L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si beaucoup de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est préférable de conserver l'huile dans un récipient fermé **pas exposé à la lumière directe**, pour en empêcher la détérioration. Pour remplir ce récipient, extraire de nouveau le tuyau et procéder de la manière indiquée dans la fig. 10.

Il est bon de conserver séparément les huiles.

Ne pas mélanger l'huile utilisée pour le poisson avec celle employée pour les autres aliments.

Lorsqu'on utilise de la graisse, faire attention à ne pas la laisser trop refroidir car elle se solidifie.

Modèles sans tuyau d'évacuation:

Procéder de la façon suivante:

1. Après avoir enlevé le couvercle (fig. 11), vider la cuve de la manière indiquée dans la fig. 12.
2. Accrocher le panier au bord de la cuve et placer au fond du panier le filtre fourni avec la friteuse (fig. 8). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.
3. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 9).

Note: L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si beaucoup de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est préférable de conserver l'huile dans un récipient fermé **pas exposé à la lumière directe**, pour en empêcher la détérioration.

Il est bon de conserver séparément les huiles. Ne pas mélanger l'huile utilisée pour le poisson avec celle employée pour les autres aliments.

Lorsqu'on utilise de la graisse, faire attention à ne pas la laisser trop refroidir car elle se solidifie.

REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité au-delà d'un certain temps. Nous conseillons de remplacer les filtres après environ 20 utilisations de la friteuse. Pour les remplacer, enlever les vis situées dans le contre-couvercle (comme indiqué à la fig. 13).

Remplacer les filtres.

Note: le filtre noir doit être placé en contact avec le couvercle en plastique (fig. 13) et le filtre blanc doit être placé au-dessus de celui-ci.

Remettre ensuite le contre-couvercle en place en vissant les 3 vis.

NETTOYAGE

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, **vérifier que la fiche soit débranchée de la prise de courant.**

Il est absolument défendu d'immerger la

friteuse dans l'eau ou de la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait en effet endommager les composants électriques.

Ne pas immerger le couvercle dans l'eau sans avoir au préalable enlevé les filtres.

Procédure de nettoyage du bac :

- **Après avoir laissé refroidir l'huile pendant 2 heures environ**, vider le liquide de friture en suivant les instructions données dans le paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse"
- Enlever le dépôt à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
- Laver le bac avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle liquide, puis rincer et essuyer correctement.
- Pour nettoyer la partie interne du tuyau

d'évacuation, utiliser l'écouvillon fourni avec l'appareil (fig. 14).

- Il est recommandé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts éventuels.
- On peut entièrement introduire le panier dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Après chaque cuisson, essuyer le revêtement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuelles traces d'huile ou de vapeur.
- Pour les modèles équipés de joint, le nettoyer et l'essuyer pour éviter qu'il ne colle à la cuve lorsque la friteuse n'est pas utilisée.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre au dessous du niveau minimum. Il est conseillé de remplacer périodiquement la totalité de l'huile afin de conserver la saveur des aliments. La durée de cuisson dépend de la nature des aliments. Par exemple, la chapelure des aliments panés laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture. Nous conseillons de remplacer l'huile toutes les 5-8 utilisations de la friteuse et de toute façon lorsque:

- elle commence à avoir une mauvaise odeur
- elle fume au cours de la cuisson
- elle devient sombre.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- Il est important d'observer pour chaque recette la température conseillée. **Si la température est trop basse, la friture absorbe de l'huile. Par contre, si la température est trop élevée, une croûte se forme immédiatement autour de l'aliment et l'intérieur reste cru.**
- **Les aliments à frire ne doivent être plongés dans l'huile que lorsque celle-ci a atteint la bonne température, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux s'éteint.**
- Ne pas remplir excessivement le panier. Cela entraînerait une baisse immédiate de la température de l'huile et donc une cuisson trop grasse et non uniforme.
- Vérifier que les aliments soient minces et qu'ils aient la même épaisseur. Si l'épaisseur des aliments est excessive, l'intérieur de l'aliment cuit mal malgré un bel aspect extérieur. Les aliments de même épaisseur atteignent en même temps le degré de cuisson désiré.
- **Essuyer les aliments correctement avant de les plonger dans l'huile ou dans la matière grasse.** S'ils sont humides, les aliments restent mous après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments très riches en eau (poisson, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excédent de

TEMPERATURES ET TEMPS DE CUISSON

CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Consulter le tableau suivant en tenant compte que les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et qu'ils doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments		Quantité max. gr.	Température °C	Temps (minutes)
Frites	Demi-portion	350	190	1 ^o phase 4 - 5 2 ^o phase 1 - 2
	Portion entière	700	190	1 ^o phase 6 - 8 2 ^o phase 4 - 5
Poisson	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	Tranches de boeuf (1)	120	160	5 - 7
	Blancs de poulet (1)	120	160	4 - 6
	Boulettes(6)	250	160	4 - 6
Legumes	Artichauts	150	150	5 - 6
	Chou-fleur	200	160	4 - 5
	Champignons	200	150	4 - 5
	Aubergines (4 slices)	50	170	3 - 4
	Courgettes	150	160	5 - 6

chapelure ou de farine avant de les plonger dans l'huile.

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

1. Les produits surgelés ont des températures très basses. Aussi, ils provoquent inévitablement une baisse sensible de la température de l'huile ou de la matière grasse de cuisson. Pour obtenir un bon résultat, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités

Les temps de cuisson sont donnés ci-dessous également à titre indicatif et ils peuvent varier en fonction de la quantité et du goût personnel.

maximum d'aliments indiquées pour chaque cuisson dans le tableau ci-après.

2. **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il convient d'éliminer avant la cuisson.** Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement, afin d'éviter le bouillonnement de l'huile.

Vérifier que le couvercle soit bien fermé

Aliment		Quantité max. gr.	Température °C	Temps (minutes)
Pommes de terre precuites		200(*)	190	1 ^{ère} phase 2 - 4 2 nd phase 1 - 2
Croquettes de pommes de terre		350	190	6 - 7
Poisson	Sticks de merlan	150	190	4 - 5
	Crevettes	150	190	4 - 5
Viande	Blancs de poulet (1)	120	190	3 - 5

(*) Il s'agit de la quantité conseillée pour obtenir une excellente friture. Naturellement, il est possible de cuire une plus grande quantité de frites surgelées en tenant compte cependant du fait qu'elles seront dans ce cas un peu plus grasses à cause de la baisse rapide de la température de l'huile au moment de l'immersion du panier.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause	Solution
Dégagement de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeurs est colmaté L'huile est trop vieille Le corps gras de cuisson n'est pas approprié	Remplacer le filtre Remplacer l'huile ou la graisse Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	Immersion trop rapide du panier Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite max. Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments insuffisamment séchés Vous avez dépassé la quantité maxi. recommandée	Plonger très lentement Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur du bac Sécher correctement les aliments 700 gr (pommes de terre fraîches)
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment utilisée sans huile dans le bac, ce qui a endommagé le dispositif de sécurité thermique	S'adresser au service après-vente (le fusible doit être remplacé)