

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)

A Crochet du couvercle filtre	M Poignée panier
B Couvercle avec filtre désodorisant.	N Voyant lumineux
C Couvercle	O Volet pour logement tuyau d'évacuation "Easy clean system"(si prévu)
D Hublot (si prévu)	P Tuyau d'évacuation "Easy Clean System"
E Orifice pour contrôle filtre	Q Curseur thermostat et arrêt
F Timer électronique (si prévu)	R Poussoir pour ouverture couvercle
G Bouton-poussoir du temps de cuisson	S Emplacement mains pour soulever l'appareil
H Bouton-poussoir d'allumage/démarrage	T Eponge d'absorption de la buée
I Languette de protection pile (si prévue)	U Rangement câble
L Curseur thermostat et arrêt	

DONNEES TECHNIQUES

Voltage:	voir plaquette données
Puissance absorbée:	" " "
Capacité max.:	2 litre d'huile ou 1,8 kg. de graisse
Contenu max.:	1 kg. de pommes de terre

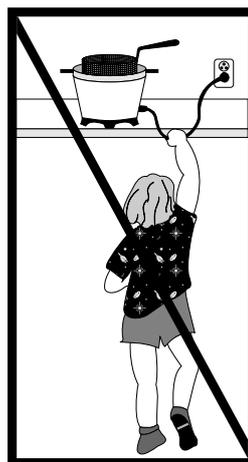
Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la réglementation CEE 89/109 En outre, cet appareil est conforme aux directives **CE** applicables, y compris celle concernant l'antiparasitage.

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 (en branchant la fiche dans la prise de courant) 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 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 cordon 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.

- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Pendant le fonctionnement et quand l'huile est chaude, le logement du tuyau doit toujours être fermé.

MODE D'EMPLOI

INTRODUCTION DE L'HUILE

- Soulever le panier dans la position la plus élevée en tirant vers le haut la poignée prévue à cet effet (Fig. 1).
- Appuyer sur le bouton **R** (Fig. 2) et ouvrir le couvercle.
- Enlever le panier en le tirant vers le haut (Fig. 3).
Le panier peut être soulevé ou abaissé UNIQUEMENT quand le couvercle est fermé.
- Verser 2 litres d'huile dans le récipient (ou 1,8 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 le 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. min.

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

PRECHAUFFAGE

1. Disposer les aliments dans le panier, en ayant soin de ne jamais le remplir de façon excessive (1 kg max. de pommes de terre fraîches).
2. Introduire le panier dans le bac dans la position soulevée (fig. 2) et fermer le couvercle en exerçant une légère pression sur celui-ci jusqu'à ce que l'on obtienne le déclic des crochets.
3. Placer le curseur (**Q**) (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 témoin lumineux s'éteint**, plonger le panier dans l'huile en abaissant lentement la poignée, après avoir fait coulisser le curseur (**L**) de la poignée vers l'arrière
 - **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.

- Au début de la cuisson, dès que l'on aura plongé les aliments dans l'huile, la paroi interne du hublot (si prévu) se recouvrira de vapeur. Celle-ci disparaîtra progressivement. Si l'on enduit le hublot avec de l'huile, avant la cuisson, la buée ne se dépose pas et la visibilité est meilleure.
2. Pour les modèles équipés de minuterie électronique (**F**) il est possible de programmer le temps de cuisson souhaité. Si la minuterie est munie d'une languette de protection pile (**I**), l'enlever en tirant doucement, puis procéder de la manière suivante:
 - Presser le bouton-poussoir "ON/START" (**H**): le timer s'allume et les chiffres commencent à clignoter
 - Presser le bouton-poussoir "+min" (**G**) jusqu'à l'obtention de la durée souhaitée.
 - Si l'on presse le bouton-poussoir "ON/START" (**H**) le timer commence le comptage du temps affiché. Les chiffres ne clignent plus, tandis que le point clignote.
 - En cas d'erreur ou pour annuler le comptage du temps, presser simultanément les boutons poussoirs **G** et **H**: 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'éteignez pas l'appareil.**
 - 20 secondes environ après la fin du signal sonore le timer se désactive tout seul

La minuterie électronique peut être retiré de l'appareil pour une plus grande facilité d'emploi. (voir fig. 16/1).

REPLACEMENT DE LA PILE DE LA MINUTERIE (fig. 16) (pour les modèles équipés)

- Extraire le minuteur de son logement en exerçant une pression sur le côté gauche (1).
- Faire tourner (2) le couvercle de la pile situé à l'arrière du minuteur jusqu'à ce qu'il soit dégagé.
- 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 programmé remonter le panier et vérifier si les aliments sont bien dorés. Pour les modèles équipés de hublot, cette vérification peut

s'effectuer visuellement, à travers le hublot, sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir le couvercle. 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, puis ouvrir le couvercle et remonter le panier sans le secouer trop brusquement.

Dans le cas de cuisson en deux temps (ex: pommes de terre), ne pas ouvrir le couvercle, attendre que le voyant lumineux s'éteigne, puis plonger le panier dans l'huile une deuxième fois. (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 (O) de la façon indiquée dans la fig. 5. et extraire le tuyau d'évacuation (P).
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. Remettre le panier en position haute et placer sur le fond du panier le filtre fourni avec l'appareil (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). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de notre service après-vente.

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. 12), vider la cuve de la manière indiquée dans la fig. 11.
2. Remettre le panier en position haut et placer sur le fond du panier le filtre fourni avec l'appareil. (fig. 8). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de notre 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.

REMPACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité au-delà d'un certain temps. Le filtre doit être remplacés lorsqu'il change de couleur. Ceci est visible à travers l'orifice E du contre-couvercle.

Pour remplacer le filtre, enlever le couvercle filtre B en plastique (Fig. 13) en appuyant sur le cran A dans le sens de la flèche 1, puis soulever dans le sens de la flèche 2. Remplacer les filtres.

N.B: Le filtre blanc doit s'appuyer sur la porte métallique (fig. 14) et sa surface avec le secteur coloré doit être tournée vers le haut (c'est-à-dire vers le filtre noir).

Remonter ensuite le couvercle B en introduisant

correctement les crochets arrière comme illustré par la figure 14.

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.**

Le couvercle est amovible, pour l'enlever procéder de la manière suivante: le pousser vers l'arrière (voir flèche "1", fig12) et le tirer en même temps vers le haut (voir la flèche "2", fig12).

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. 15).

- Il est recommandé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts éventuels qui ont pu s'accumuler sur la bague de guidage des roues.
- 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.
- Nettoyer et essuyer également le joint pour éviter qu'il ne colle éventuellement au bac lorsqu'on n'utilise pas l'appareil. (Pour ouvrir le couvercle lorsque le joint est collé, il suffit de soulever le couvercle avec la main en appuyant, en même temps, sur le poussoir d'ouverture).
- Pour le nettoyage du hublot (si prévu) ne pas utiliser ni d'éponges abrasives ni d'alcool.
- Nettoyer l'éponge d'absorption de la buée (T) après 2 à 3 cuissons au maximum, avec de l'eau chaude.
Si la friteuse ne doit pas être utilisée à long terme, ne pas la ranger avec l'éponge huileuse pour éviter les mauvaises odeurs.
- L'opération étant terminée, essuyer le tout soigneusement et éliminer l'eau résiduelle dans le fond de la cuve et surtout dans le tuyau de

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 du liquide 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 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 chapelure ou 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	500	190	1 ^o phase 5 - 6 2 ^o phase 2 - 3
	Portion entière	1000	190	1 ^o phase 8 - 10 2 ^o phase 4 - 6
Poisson	Calmars	500	160	12 - 13
	Pétoncles	500	160	12 - 13
	Queues de langoustines	500	160	10 - 11
	Sardines	500	170	12 - 13
	Seiches	500	160	13 - 14
	Soles (2)	400	160	8 - 9
Viande	Tranches de boeuf (2)	300	170	8 - 9
	Blancs de poulet ((2)	300	170	7 - 8
	Boulettes(13	550	160	7 - 8
Legumes	Artichauts	250	150	11 - 12
	Chou-fleur	400	160	9 - 10
	Champignons	400	150	9 - 10
	Aubergines (4 slices)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

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 maximum d'aliments indiquées pour chaque

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.

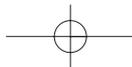
cuisson dans le tableau ci-après.

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.

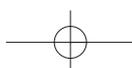
Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier si le couvercle est fermé

Aliment	Quantité max. gr.	Température °C	Temps (minutes)
Pommes de terre precuites	300(*)	190	1 ^o phase 5 - 6 2 ^o phase 2 - 3
Croquettes de pommes de terre	500	190	8 - 9
Poisson Sticks de merlan	300	190	6 - 7
Crevettes	300	190	6 - 7
Viande Blancs de poulet (2)	200	190	7 - 8

(*) 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 1 kg (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)



RECETTES

Pommes de terre frites

Ingrédients pour 4 - 5 personnes:

- 1 kg de pommes de terre
- sel

Température du thermostat : 190°

Temps de cuisson 1 phase 8 - 10 min
2 phase 4 - 6 min

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'environ un centimètre d'épaisseur. Pour couper les pommes de terre d'une manière uniforme, utilisez les appareils existant dans le commerce. Choisir de préférence des pommes de terre anciennes qui contiennent moins d'eau que les pommes de terre nouvelles. Pour éviter que les pommes de terre ne collent durant la cuisson, mettez-les pendant quelques minutes dans un récipient plein d'eau froide de façon à réduire le contenu d'amidon. Egouttez-les et essuyez-les correctement dans un torchon. Placez les bâtonnets à l'intérieur du panier et introduisez ce dernier dans la friteuse en le maintenant soulevé. Faites préchauffer l'huile à 190°C. Dès que le voyant lumineux s'éteint, plongez le panier dans l'huile en abaissant la poignée lentement et laissez cuire pendant 8 - 10 minutes. Soulevez le panier et attendez que le voyant lumineux s'éteigne à nouveau, puis plongez de nouveau les pommes de terre dans l'huile pendant 4 - 6 minutes. Sortez ensuite les pommes de terre de la friteuse et versez-les dans un plat creux dans lequel vous aurez déposé du papier absorbant.

Soles

Ingrédients pour 2 - 3 personnes:

- 2 soles d'environ 200 g l'une
- farine blanche
- un citron;
- 1 verre de lait
- persil; sel

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 8 - 9 min

Nettoyez les soles. Plongez-les dans le lait et laissez-les reposer pendant 10 minutes environ. Passez-les ensuite dans la farine en secouant pour faire tomber l'excédent de farine. Entre-temps, branchez la friteuse et sélectionnez une température de 160°C, le panier étant soulevé. Dès que le voyant lumineux s'éteint, placez les soles dans le panier et laissez-les frire pendant 8 - 9 minutes. Retournez les soles au bout de 4 - 5 minutes de cuisson. Egouttez-les, salez et disposez-les sur un plat de service. Garnissez-les de quartiers de citron et de persil. Servez très chaud.

Seiches

Ingrédients pour 2 personnes:

- 500 g de seiches (utilisez de préférence celles qui sont plus petites car elles cuisent mieux et restent plus tendres);
- farine blanche
- un citron et sel

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 13 - 14 minutes

Nettoyez les seiches soigneusement. Essuyez-les et passez-les ensuite dans la farine. Entre-temps, branchez la friteuse et sélectionnez une température de 160°C, le panier étant soulevé. Dès que le voyant lumineux s'éteint, mettez les seiches dans le panier et laissez-les frire pendant 8 - 11 minutes, en les retournant au bout de 5 - 6 minutes de cuisson environ. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les bien et disposez-les sur un plat de service. Salez, servez très chaud en accompagnant les seiches de quartiers de citron.

22

Pommes de terre frites (précuites)

Ingrédients pour 2 - 3 personnes:

- 300 g de pommes de terre
- sel

Température du thermostat : 190°C

Temps de cuisson: 1 phase 5 - 6 minutes
2 phase 2 - 3 minutes

Faites préchauffer l'huile à 190°C. Dès que le voyant lumineux s'éteint, plongez le panier dans l'huile en abaissant la poignée lentement et laissez cuire pendant 5 - 6 minutes. Soulevez le panier et attendez que le voyant lumineux s'éteigne à nouveau, puis plongez de nouveau les pommes de terre dans l'huile pendant 2 - 3 minutes. Sortez ensuite les pommes de terre de la friteuse et versez-les dans un plat creux dans lequel vous aurez déposé du papier absorbant. Salez et servez chaud.

Calamars

Ingrédients pour 2 personnes:

- 500 g de calmars
- farine blanche
- quelques citrons
- sel

Température du thermostat : 160°

Temps de cuisson: 12 - 13 min

Lavez les calmars soigneusement et coupez-les en anneaux (il n'est pas nécessaire de couper les calmars plus petits). Essuyez-les et passez-les ensuite dans la farine. Entre-temps, branchez la friteuse et sélectionnez une température de 160°C, le panier étant soulevé. Dès que le voyant lumineux s'éteint, disposez les calmars dans le panier et faites-les frire pendant 12 - 13 minutes. Retournez-les après quelques minutes de cuisson. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les correctement et versez-les dans une terrine dans laquelle vous aurez au préalable déposé une feuille de papier absorbant. Servez les calmars immédiatement en les accompagnant de quartiers de citron. Salez-les au dernier moment pour qu'ils restent croquants.

Boulettes de viande

Ingrédients pour 2 personnes:

- 400 g de viande hachée;
- 30 g de mortadelle;
- 2 oeufs;
- chapelure;
- 1 citron; quelques feuilles de salade fraîche;
- sel, poivre

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson 7 - 8 min

Mélangez la viande hachée et la mortadelle en y ajoutant les deux oeufs. Salez et poivrez. Formez ensuite des boulettes de grandeur moyenne et passez-les délicatement dans la chapelure de manière à ce que cette dernière adhère bien. Entre-temps, branchez la friteuse et sélectionnez une température de 160°C, le panier étant soulevé. Dès que le voyant lumineux de la friteuse s'éteint, disposez les boulettes dans le panier et laissez-les cuire pendant 7 - 8 minutes, en les retournant au bout de quelques minutes de cuisson. Egouttez-les soigneusement en vous servant d'une feuille de papier absorbant et disposez-les sur un plat de service. Garnissez le plat de quartiers de citron et de feuilles de salade fraîche.

