

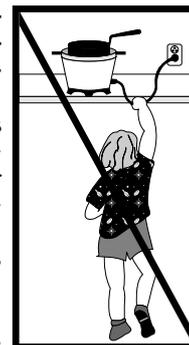
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|---|--|
| A Crochet du couvercle filtre | M Afficheur minuteur (seulement sur certains modèles) |
| B Anti-odour filter cap | N Touche minuteur (seulement sur certains modèles) |
| C Couvercle | O Voyant lumineux |
| D Hublot (si prévu) | P Curseur thermostat et arrêt |
| E Orifice pour contrôle filtre | Q Volet pour logement tuyau d'évacuation (si prévu) |
| F Panier | R Tuyau d'évacuation "Easy Clean System" (si prévu) |
| G Curseur poignée | S Rangement câble |
| H Poignée panier | |
| I Poussoir pour ouverture couvercle | |
| L Emplacement mains pour soulever l'appareil | |

RECOMMANDATIONS

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

- 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, laver soigneusement la cuve, le panier et le couvercle (retirer les filtres) à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ; faire couler également de l'eau chaude + liquide vaisselle par le tuyau de vidange huile (s'il est prévu) Bien essuyer.
 - **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. (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).
 - S'il est nécessaire de remplacer le cordon d'alimentation, vérifier que le nouveau cordon soit de type H05 VVF 3x1 mm². Le cordon de remplacement doit être, en outre, conforme aux normes en vigueur et avoir le même diamètre que le cordon original.
 - L'appareil chauffe lorsqu'il fonctionne. **NE PAS**
- LAISSER L'APPREIL 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.
 - Pour déplacer l'appareil, saisissez-le par les poignées "L", jamais par la poignée du panier !
 - A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
 - Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109.



MODE D'EMPLOI

REPLISSAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- 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 "I" (Fig. 1) et ouvrir le couvercle.
- Enlever le panier en le tirant vers le haut (Fig. 2).
Le panier peut être soulevé ou abaissé UNIQUEMENT quand le couvercle est fermé.
- Verser 2 litres (1,8 qt.) d'huile dans le récipient (ou 1,8 kilos./3,6 de matière grasse).

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

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 150°C. Laisser dissoudre la graisse directement dans le bac. Immerger le panier uniquement lorsque la graisse a complètement fondu.

PRÉCHAUFFAGE

1. Disposer les aliments dans le panier, en ayant soin de ne jamais le remplir de façon excessive (1 kg/2lb max. de pommes de terre fraîches).
2. Introduire le panier dans le bac dans la position soulevée 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 "P" (fig. 3) sur la température désirée (voir tableau). Le voyant s'éteint lorsqu'on a atteint la température programmée.

DEBUT DE CUISSON

Dès que le témoin lumineux s'éteint, plonger le panier dans l'huile en abaissant lentement la poignée, après avoir fait coulisser le curseur "G" 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.

Pour les modèles équipés du hublot, si l'on enduit le hublot avec de l'huile, avant la cuisson, la buée ne se dépose pas et la visibilité est meilleure.

POUR LES MODELES EQUIPES D'UN MINUTEUR ELECTRONIQUE

- 1 Régler le temps de cuisson en appuyant sur la touche "N", l'afficheur "M" visualisera les minutes fixées.
- 2 Tout de suite après cette opération, les chiffres commenceront à clignoter signalant que le temps de cuisson a commencé. La dernière minute sera visualisée en secondes.
- 3 En cas d'erreur, il est possible de régler un nouveau temps de cuisson en maintenant pressée la touche pendant plus de 2 secondes pour remettre à zéro l'afficheur. Renouveler ensuite les opérations à partir du point 1.
- 4 Le minuteur signalera la fin du temps de cuisson par deux séries de bips avec un intervalle d'environ 20 secondes. Pour interrompre le signal sonore, il suffit d'appuyer sur la touche "N" du minuteur.

ATTENTION: le minuteur n'éteint pas la friteuse.

Remplacement de la batterie du minuteur (fig. 4)

- Extraire le minuteur de son logement en faisant levier sur la partie supérieure (voir fig. 4 A).
- Tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le couvercle de la batterie (fig. 4 B) situé à l'arrière de manière à le dégager.
- Remplacer la batterie par une batterie du même type.

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 l'huile pendant quelques instants.
Si la cuisson est prévue en deux temps (ex. pommes de terre), remonter le panier quand le premier bain est fini, attendre que le voyant s'éteigne puis plonger le panier dans l'huile pour le deuxième bain (voir tableaux joints).

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 sans tuyau:

1. Enlever le couvercle et vider la cuve sur un des côtés (bord latéral gauche ou droit de la cuve).
2. Enlever les éventuels dépôts à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
3. Accrocher le panier au bord de la cuve et placer au fond du panier le filtre fourni avec la friteuse. Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.
4. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre.

N.B: L'huile ainsi filtrée peut être conservée à l'intérieur de la friteuse. Toutefois, si une longue période de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé afin d'éviter sa détérioration. Il est préférable de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et l'huile utilisée pour frire d'autres aliments.

Dans le cas d'utilisation de graisse, ne pas la laisser trop refroidir sinon elle se solidifiera.

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 "Q" de la façon indiquée dans la fig. 5. et extraire le tuyau d'évacuation "R".
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. 6).
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. 7). 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. 8). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de notre service après-vente.

N.B: L'huile ainsi filtrée peut être conservée à l'intérieur de la friteuse. Toutefois, si une longue période de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé afin d'éviter sa détérioration (fig. 9). Il est préférable de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et l'huile utilisée pour frire d'autres aliments.

Dans le cas d'utilisation de graisse, ne pas la laisser

trop refroidir sinon elle se solidifiera.

REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres anti-odeur qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité après un certain temps. Le changement de couleur du filtre, visible à travers l'orifice de la fig. 10 du contre-couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour son remplacement, retirer le cache-filtre en plastique (fig. 11) en appuyant sur le cran dans le sens de la flèche "1", puis soulever dans le sens de la flèche "2". Remplacer les filtres.

N.B. Insérer en premier lieu le filtre blanc et au-dessus le filtre noir. Positionner ensuite le couvre-filtre au-dessus du filtre noir (fig. 12).

NETTOYAGE

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, **débrancher toujours la fiche de la prise de courant.**

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau et ne jamais la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait entraîner des électrocutions

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.
- Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle liquide, puis rincer.
- 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.
- Le couvercle est amovible, pour l'enlever procéder de la manière suivante: le pousser vers l'arrière (voir flèche "1", fig.10) et le tirer en même temps vers le haut (voir la flèche "2", fig.10).
- 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 vidange. Ce, pour éviter le risque de giclées d'huile chaude pendant le fonctionnement.

MODELE AVEC CUVE ANTIADHESIVE

Pour le nettoyage de la cuve, ne jamais utiliser d'objets ou de produits détergents abrasifs, mais uniquement un chiffon doux avec un détergent neutre.

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

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

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 ^{ère} phase 5 - 6 2 ^{ème} phase 2 - 3
	Portion entière	1000	190	1 ^{ère} phase 7 - 9 2 ^{ème} phase 6 - 8
Poisson	Calmars	500	160	12 - 13
	Pétoncles	500	160	12 - 13
	Langoustines	500	160	10 - 11
	Sardines	500	170	12 - 13
	Seiches	500	170	12 - 13
	Soles (1)	400	160	8 - 9
Viande	Tranches de boeuf (1)	300	170	8 - 9
	Blancs de poulet (1)	300	170	7 - 8
	Boulettes (6)	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

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 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 correctement.

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.

Aliment		Quantité max. gr.	Température°C	Temps (minutes)
Pommes de terre precuites		300(*)	190	1 ^o fase 5 - 6 2 ^o fase 2 - 3
Croquettes de pommes de terre		500	190	7 - 8
Poisson	Sticks de merlan	300	190	6 - 7
	Crevettes	300	190	6 - 7
Viande	Blancs de poulet	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 Vous avez immergé une petite quantité d'aliments	Plonger très lentement Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur du bac Sécher correctement les aliments 1 kg (pommes de terre fraîches) ou 300 gr (pommes de terre congelées) Programmer une température plus basse
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)