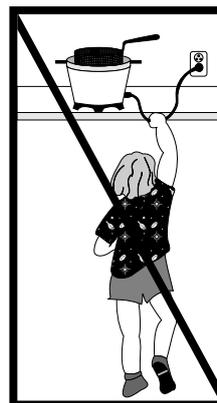


I M P O R T A N T

F

- De même que pour tous les appareils électriques, les instructions ont pour objectif de prévoir le plus grand nombre de situations possibles; quoi qu'il en soit, toujours faire preuve d'attention et de bon sens lors de l'utilisation de la friteuse, en particulier en présence d'enfants.
- Avant l'utilisation, contrôler que la tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque portant les informations concernant l'appareil.
- Ne brancher l'appareil qu'à des prises électrique d'une portée minimale de 10A et équipées d'une mise à la terre correcte (si la prise et la fiche de l'appareil sont incompatibles, faire remplacer la prise par une autre adéquate par un technicien spécialisé).
- Ne jamais placer l'appareil à proximité de sources de chaleur
- Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau, risque de choc électrique.
- L'appareil chauffe durant le fonctionnement. **NE PAS LAISSER À LA PORTÉE DES ENFANTS.**
- L'huile chaude peut provoquer des brûlures graves. Ne jamais déplacer la friteuse quand l'huile est chaude.
- Ne jamais toucher le hublot durant la cuisson, ce dernier devenant également très chaud.
- **Pour déplacer l'appareil, utiliser les poignées prévues (O)**
- **La friteuse ne doit être allumée qu'après avoir été remplie d'huile ou de graisse. En cas de réchauffement à vide, un dispositif de sécurité thermique en bloque le fonctionnement. S'adresser le cas échéant au centre d'assistance autorisé le plus proche pour remplacer le dispositif.**
- En cas de pertes d'huile, s'adresser au centre d'assistance technique ou au personnel autorisé par le fabricant.
- 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. A la fin de cette opération, essuyer le tout minutieusement.
- Les matériaux et objets destinés au contact alimentaire sont conformes à la directive CEE.
- Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager de la fumée. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne dure que quelques minutes. Aérer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants ou les personnes handicapées utiliser le produit sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil
- Ne pas laisser pendre le câble du plan de travail, ce dernier pouvant gêner ou être tiré par les enfants. Ne pas utiliser de rallonges.
- En cas de nécessité de remplacement du câble d'alimentation, contrôler que ce dernier est du type H05VVF composé de trois fils d'1 mm². Le câble de remplacement doit être conforme à la législation en vigueur concernant la sécurité, et être du diamètre du câble original.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A. Hublot pour contrôle filtre | I. Bouton-poussoir ouverture couvercle |
| B. Poignée panier | L. Témoin lumineux |
| C. Panier | M. Bouton thermostat et ON/OFF
(marche/arrêt) |
| D. Couvercle | N. Pied |
| E. Hublot (certains modèles) | O. Poignée pour soulever l'appareil |
| F. Cache-filtre | |
| G. Crochet du couvercle filtre | |
| H. Compartiment enrouleur de cordon | |

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Avant toute utilisation, contrôler que l'alimentation correspond au voltage indiqué sur l'appareil.
- Avant toute utilisation, laver la cuve, le couvercle (retirer les filtres) et le panier avec de l'eau chaude, puis sécher soigneusement la cuve.
- Ne jamais utiliser la friteuse avant d'avoir ajouté l'huile ou la graisse. Si la friteuse est utilisée sans huile ni graisse, un dispositif de sécurité thermique en bloque le fonctionnement. Dans ce cas, contacter un de nos centres d'assistance autorisés avant de réutiliser l'appareil.

REPLISSAGE AVEC DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- Ouvrir le couvercle en pressant le bouton (I) (fig. 2) et sortir les accessoires.
- Verser 2,2 litres d'huile dans la cuve (ou 2 kg de graisse).

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité. Éviter de mélanger plusieurs types d'huile. Les pains de graisse solide devront être coupés en petits morceaux pour éviter que la friteuse ne chauffe à sec les premières minutes.

AVERTISSEMENT

Le niveau doit toujours se trouver entre les références max. et min.

Ne jamais utiliser la friteuse quand le niveau d'huile se trouve en-dessous du "min", afin de ne pas déclencher le dispositif thermique de sécurité; pour le remplacement de ce dernier, s'adresser à un de nos centres d'assistance.

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile de bonne qualité. Éviter de mélanger différents types d'huile. En cas d'utilisation de pains de graisse solide, les couper en petits morceaux, de façon à ce que la friteuse ne surchauffe pas avant une distribution uniforme de la graisse.



PRÉCHAUFFAGE

1. Régler le bouton du thermostat (M) à la température désirée (fig. 2). Dès que la température sélectionnée est atteinte, le témoin lumineux (L) s'éteint.
2. Placer les aliments à frire dans le panier sans le surcharger (maximum 1,25 kg de pommes de terre crues).
Débarrasser les aliments surgelés de leurs paillettes de glace en secouant légèrement le panier.

DÉBUT DE LA FRITURE

- **Dès que le témoin (L) s'éteint**, plonger **lentement** dans l'huile le panier et les ingrédients à cuire, après avoir accroché la poignée (B) au panier (C) (fig. 3).
Puis refermer le couvercle après avoir retiré la poignée du panier.
- Ne pas toucher le hublot (s'il est prévu) pendant la cuisson, il devient très chaud !
- **Il est parfaitement normal que, juste après cette opération, une grande quantité de vapeur très chaude s'échappe par les fentes du couvercle.**
- **Il est normal aussi que, pendant le fonctionnement, quelques gouttes de condensation coulent du couvercle le long des parois en plastique de l'appareil.**

FIN DE LA FRITURE

Le temps de cuisson s'étant écoulé, accrocher le panier au bord de la cuve (fig. 4) et vérifier si la friture est dorée 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, éteindre l'appareil en tournant le bouton du thermostat sur "O" jusqu'au clic de l'interrupteur.

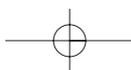
Si la cuisson est prévue en deux temps (par exemple pommes de terre), remonter le panier quand le premier bain est fini, attendre que le voyant s'éteigne et replonger le panier dans l'huile (voir tableaux annexes).

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque friture, 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 accélèrent la détérioration de l'huile ou de la graisse.

1. Retirer le couvercle (fig. 5) et vider la cuve sur un des côtés (fig. 6 – bord latéral arrière gauche ou droit de la cuve) dans un récipient.
2. Débarrasser la cuve des éventuels dépôts en passant une éponge ou du papier essuie-tout.
3. Raccrocher le panier au bord de la cuve et placer dans le fond du panier un des filtres fournis avec la friteuse (fig. 7). Les filtres sont en vente dans le commerce ou dans l'un de nos centres SAV.
4. Verser l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 8).

N.B. : L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si la friteuse reste inutilisée longtemps entre deux cuissons, il est conseillé de conserver l'huile dans un





réciptent fermé, pour éviter qu'elle ne s'abîme. Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et celle utilisée pour et les autres aliments.

- ☛ **Attention, la graisse se solidifie ! Éviter de la laisser refroidir trop longtemps.**

REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Avec le temps, les filtres anti-odeur montés à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité. Le changement de couleur du filtre, visible à travers le hublot (A) du contre-couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour ce faire, retirer le cache-filtre en plastique (fig. 9) en appuyant sur le crochet dans le sens de la flèche 1, puis soulever dans le sens de la flèche 2.

Remplacer les filtres.

N.B. Insérer d'abord le filtre blanc puis le filtre noir et poser dessus le cache-filtre.

Remonter le cache-filtre, en ayant soin d'introduire correctement les crochets frontaux (voir fig. 10).

Ne pas mettre l'appareil en marche si les filtres sont usés : ils pourraient émettre une odeur désagréable et empêcher la vapeur de sortir.

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise de courant.

- * ***Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau ni la placer sous le robinet. En pénétrant, l'eau pourrait provoquer des courts-circuits ou des décharges électriques.***

Après avoir laissé refroidir l'huile pendant 2 heures environ, vider l'huile de friture en suivant les instructions du paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse".

Retirer le couvercle en le tirant avec précaution en avant (voir la flèche "1", fig. 5) puis vers le haut (voir la flèche "2", fig. 5).

Ne pas plonger le couvercle dans l'eau avant d'avoir retiré les filtres.

Pour nettoyer la cuve, procéder de la façon suivante :

- Laver la cuve avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis rincer et bien essuyer.
- Nous conseillons de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts.
- Essuyer l'extérieur de la friteuse avec un linge doux et humide pour éliminer les éclaboussures et les gouttelettes d'huile ou de condensation.
- Après le lavage, essuyer soigneusement la friteuse. Éliminer les éventuelles stagnations d'eau dans le fond de la cuve.
- Le panier (C) passe au lave-vaisselle.

MODÈLE AVEC CUVE ANTI-ADHÉRENTE

Pour nettoyer la cuve anti-adhérente, utiliser un chiffon doux avec un produit détersif neutre: ne jamais utiliser de produit abrasif.



CONSEILS POUR LA CUISSON

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre en-dessous du niveau minimum. L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre en-dessous du niveau minimum. De temps en temps, un remplacement complet est nécessaire. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type d'aliment frit.

Les aliments panés, par ex., salissent davantage qu'une friture simple.

Comme pour tous les types de friteuses, l'huile chauffée plusieurs fois se détériore! Par conséquent, même si utilisée et filtrée correctement, il est conseillé de la remplacer complètement avec une certaine fréquence.

Il est conseillé de procéder à un remplacement complet de l'huile toutes les 5/8 utilisations ou bien dans les cas suivants:

- odeurs désagréables
- fumée durant la friture
- huile de couleur sombre

COMMENT FRIRE CORRECTEMENT

- Il est important de se conformer à la température conseillée pour chaque recette. Si la température est trop basse, les aliments absorbent l'huile et, si la température est trop élevée, une croûte externe se forme rapidement et l'intérieur reste cru.
- **N'introduire les aliments que lorsque l'huile a atteint la bonne température, c'est-à-dire à l'extinction du témoin lumineux.**
- Ne pas surcharger le panier, ce qui entraînerait un abaissement soudain de la température de l'huile et par conséquent une friture trop grasse et non uniforme.
- Contrôler que les aliments sont coupés fin et d'une épaisseur régulière; coupés trop gros, malgré leur apparence ils cuiront mal à l'intérieur; les aliments d'épaisseur régulière seront cuits de façon uniforme.
- **Sécher complètement les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse**, car les aliments humides deviennent mous après la cuisson (en particulier 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 pain avant de les plonger dans l'huile.

FRITURE DES ALIMENTS NON SURGELÉS

Type d'aliment		Quantité maximum	Température °C	Temps en minutes	
POMMES DE TERRE FRITES	demi-portion	600	170	1° phase	7-9
				2° phase	3-5
	Quantité MAXIMUM (limite de sécurité) quantité entière	1250	190	1° phase	11-13
				2° phase	3-4
POISSONS	Calamars	550	160	9-10	
	Queues de langoustines	600	160	8-11	
	Sardines	450	160	10-12	
	Soles (2 pièces)	400	160	7-9	
VIANDE	Côtes de porc (3-4 pièces)	350	170	7-9	
	Croquettes de poulet (3-4 pièces)	350	180	6-8	
	Boulettes (15 pièces)	600	170	7-9	
LÉGUMES	Rondelles d'oignon	400	170	6-8	
	Chou-fleur	450	150	7-9	
	Champignons	450	150	7-9	
	Aubergines	350	150	8-10	
	Courgettes	400	150	9-11	

Ne pas oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés aux goûts et à l'appétit de chacun.

FRITURE DES ALIMENTS SURGELÉS

- Les aliments surgelés ont une température très basse et provoquent par conséquent une baisse sensible de la température de l'huile ou de la graisse. Pour obtenir de bons résultats, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau suivant.
- Les aliments congelés sont souvent recouverts de cristaux de glace devant être éliminés avant la cuisson. Il suffit pour cela de secouer le panier. Immerger ensuite le panier très lentement dans l'huile de cuisson pour éviter toute réaction de l'huile.

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être modifiés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température recommandée par le fabricant.

Type d'aliments	Quantité maximum	Température °C	Temps en minutes
POMMES DE TERRE FRITES	Quantité recommandée pour une cuisson optimale 330 (*)	190	5-6
CROQUETTES DE POMME DE TERRE	600	190	6-7
POISSONS	Bâtonnets de cabillaud Crevettes	400 400	5-6 4-5
VIANDE	Croquettes de poulet (n. 3)	300	190 4-5

(*) Ces quantités sont recommandées pour une qualité de friture optimale. Il est bien entendu possible de frire une quantité supérieure de frites, mais ne pas oublier qu'elles seront alors légèrement plus grasses du fait de la baisse soudaine de la température de l'huile lors de l'immersion des aliments.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTIONS
Odeur désagréable	Le filtre anti-odeur est saturé L'huile s'est détériorée. Liquide de cuisson inadéquat.	Remplacer les filtres. Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser de l'huile de graines de tournesol ou de l'huile végétale de bonne qualité
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et entraîne la formation d'un excès de mousse. Introduction dans l'huile chaude d'aliments humides. Le panier a été immergé trop rapidement. Le niveau de l'huile dépasse la limite maximum.	Remplacer l'huile ou la graisse. Bien sécher les aliments. Immerger lentement les aliments. Réduire la quantité d'huile dans la cuve.
Les aliments ne sont pas dorés à point	La température de l'huile est trop basse. Le panier est surchargé.	Sélectionner une température plus élevée. Réduire la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été mise en fonction sans huile dans la cuve, et a provoqué la rupture du dispositif thermique de sécurité.	S'adresser au Centre d'assistance (le dispositif doit être remplacé)