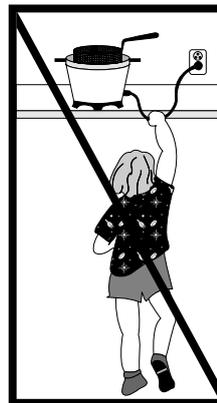


I M P O R T A N T

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 "K". Ne jamais soulever l'appareil par la poignée du panier.**
- **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 la première utilisation, laver soigneusement les parties suivantes:
La cuve de la friteuse, le panier, le couvercle (retirer les filtres) et les éléments du système pour la récupération de l'huile (J, P et Q), avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. En outre, rincer le tuyau d'évacuation de l'huile avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle avant d'essuyer soigneusement le tout.
- Les matériaux et objets destinés au contact alimentaire sont conformes à la directive CEE.
- Durant le fonctionnement, le tuyau pour l'évacuation de l'huile doit toujours être fermé et logé dans son compartiment.
- 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. Orifice pour contrôle filtre | O. Bouton-poussoir du compte-minutes (certains modèles) |
| B. Poignée panier | P. Filtre de l'huile |
| C. Curseur poignée | Q. Récipient pour la récupération de l'huile |
| D. Couvercle | R. Support récipient |
| E. Hublot (certains modèles) | S. Tuyau évacuation huile |
| F. Couvercle filtre | T. Témoin lumineux |
| G. Panier | U. Manette thermostat et ON/OFF (allumé/éteint) |
| H. Crochet du couvercle filtre | V. Bouton-poussoir ouverture couvercle |
| I. Compartiment porte-câble | Z. Porte compartiment pour tuyau évacuation |
| J. Couvercle récipient huile | |
| K. Poignée pour soulever l'appareil | |
| L. Bouchon tuyau évacuation | |
| M. Pied | |
| N. Afficheur compte-minutes (certains modèles) | |

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

- Soulever le panier dans la position la plus haute en tirant la poignée "B" vers le haut (fig. 1).
Le couvercle doit TOUJOURS être fermé quand le panier est soulevé ou abaissé.
- Ouvrir le couvercle "D" en enfonçant le bouton-poussoir "V" (fig. 2).
- Retirer le panier en le tirant vers le haut (fig. 3).
- Verser 2,2 litres d'huile dans le récipient (ou 2 kg de graisse).

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. La température doit être de 150 °C tant que toute la graisse ne s'est pas liquéfiée. Après quoi, elle pourra être réglée sur la valeur souhaitée.

DÉBUT FRITURE

1. Placer les aliments à frire dans le panier sans surcharger ce dernier (maximum 1,25 kg de pommes de terre crues).
Débarrasser les aliments surgelés de leurs paillettes de glace (voir friture des aliments surgelés).
2. Mettre le panier dans la cuve en position soulevée (fig. 3), et fermer le couvercle en exerçant une légère pression vers le bas jusqu'à entendre le déclic d'enclenchement. Toujours fermer le couvercle avant d'abaisser le panier pour éviter que l'huile chaude ne déborde.
3. Régler la manette du thermostat "U" à la température désirée (fig. 4). Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le témoin lumineux "T" s'éteint.
4. Ne jamais toucher le hublot durant la cuisson, ce dernier devenant également très chaud.
5. Dès que le témoin s'éteint, immerger le panier dans l'huile, et baisser lentement la poignée après avoir déplacé le curseur "C" vers l'arrière.
 - Le dégagement d'une forte quantité de vapeur du couvercle filtre "F" après cette opération est absolument normal.
 - Au début de la cuisson, immédiatement après avoir plongé les aliments dans l'huile, la partie interne du hublot "E" (sur les modèles où il est prévu) se couvre de vapeur, qui disparaîtra progressivement.
 - La formation de gouttes de condensation autour de la poignée du panier quand l'appareil est en fonction est normale.

MODÈLES ÉQUIPÉS DE COMPTE-MINUTES ÉLECTRONIQUE

Régler le temps de cuisson au moyen de la touche "O"; l'afficheur "N" visualise les minutes fixées.

Les chiffres commencent immédiatement à clignoter, indiquant que le temps de cuisson a débuté. La dernière minute sera affichée en secondes.

En cas d'erreur, régler le nouveau temps de cuisson en maintenant la touche enfoncée pendant deux secondes au moins; l'afficheur se remet à zéro et la procédure peut être répétée.

Le compte-minutes indique le terme de la cuisson par deux séries de bip à intervalle d'environ 20 secondes. Pour éteindre le signal sonore, enfoncer le bouton-poussoir du compte-minutes "O". Le compte-minutes peut être placé sur les vêtements au moyen du clip prévu.

ATTENTION: le compte-minutes n'éteint pas l'appareil.

Remplacement des piles du compte-minutes

- Retirer le compte-minutes de son siège (fig. 5).
- Retirer le couvercle postérieur au moyen d'un tournevis (fig. 6).
- Tourner le couvercle des piles dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig. 7) jusqu'à le débloquer.
- Remplacer la pile par une autre du même type.
- Remettre le compte-minutes en place.

Si l'appareil est remplacé ou éliminé, la pile devra être retirée et éliminée conformément à la législation en vigueur pour la protection de l'environnement.



APRÈS LA FRITURE

A la fin du temps de cuisson, soulever le panier et contrôler que les aliments sont dorés à point. Sur les modèles munis d'un hublot, il est possible de contrôler à travers ce dernier sans devoir ouvrir le couvercle.

Si la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en tournant la manette du thermostat en position "OFF" jusqu'à entendre le déclic de l'interrupteur interne.

Égoutter l'excès d'huile en laissant le panier en position soulevée dans la friteuse.

Remarque: si la cuisson s'effectue en deux temps (par ex.: pommes de terre), soulever le panier à la fin de la première phase et attendre que le témoin s'éteigne à nouveau. Replonger ensuite le panier dans l'huile (voir les tableaux plus bas).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé de procéder à cette opération après chaque friture, en particulier dans le cas d'aliments panés ou farinés. Les particules restées dans le liquide ont tendance à brûler et accélèrent la détérioration de l'huile ou de la graisse.

Laisser l'huile refroidir suffisamment (environ deux heures).

Déplacer la friteuse vers le bord de la surface d'appui (fig. 8). **Afin d'éviter toute chute de l'appareil pendant la filtration de l'huile, laisser le couvercle en position ouverte et contrôler que les pieds "M" reposent toujours sur la surface d'appui (fig. 8).**

1. Tirer le support "R" (voir fig. 9)
2. Installer le récipient de l'huile "Q" sans le couvercle "J" dans le compartiment prévu (fig. 10).
3. Retirer le panier.
4. Ouvrir la porte "Z" (comme à la fig. 11).
5. Installer le filtre pour l'huile "P" sur la cuve (fig. 11)

Ne jamais vider la friteuse en l'inclinant ou en la retournant (fig. 12).

6. Retirer le tuyau d'évacuation d'huile "S", ôter le bouchon "L", et serrer simultanément le tuyau entre deux doigts pour éviter toute sortie du liquide avant le positionnement sur le filtre (voir fig. 13).
7. Faire couler l'huile dans le récipient "Q" en serrant le tuyau "S" avec deux doigts pour régler le flux et empêcher l'huile de sortir par les ouvertures "X" (voir fig. 19); celles-ci servent à empêcher l'huile de déborder si elle coule trop vite ou si le filtre est bouché. Dans ce cas, la filtration ne serait pas parfaite. Si l'huile est particulièrement sale, s'assurer que le filtre ne déborde pas.
8. Réinstaller le tuyau dans son compartiment après avoir replacé le bouchon et refermé la porte.
9. Retirer la cuve en la soulevant, et remettre le couvercle "J" afin d'assurer une meilleure conservation de l'huile pour les futures utilisations.
10. Replacer le support "R" dans sa position originale.

En cas d'utilisation de graisse solide ou de lard, ne pas laisser trop refroidir pour éviter la solidification du produit.

REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Avec le temps, les filtres anti-odeurs installés à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité. Un





changement de couleur du filtre, pouvant être contrôlé à travers l'orifice "A" de la fig. 14 à l'intérieur du couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour cela, retirer le couvercle filtre en plastique "F" (fig. 15) en pressant le crochet "H" en direction de la flèche 1, puis le soulever en direction de la flèche 2. Remplacer les filtres.

N.B.: le filtre blanc doit reposer sur la partie métallique (fig. 16), et la partie colorée doit être tournée vers le haut (vers le filtre noir).

Assembler à nouveau le couvercle filtre, en ayant soin d'introduire correctement les crochets frontaux (voir figure 16).

Ne pas mettre l'appareil en fonction avec des filtres usés, ces derniers pouvant émettre une odeur désagréable et obstruer la sortie de la vapeur.

NETTOYAGE

Avant les opérations de nettoyage, toujours débrancher la fiche de la prise de courant.

* **Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau et ne jamais la placer sous un robinet. L'eau peut provoquer courts-circuits et chocs électriques.**

Après avoir laissé refroidir l'huile pendant environ deux heures, vider l'huile ou la graisse comme décrit plus haut au paragraphe "filtrage de l'huile ou de la graisse".

Retirer le couvercle en le tirant délicatement vers l'avant (voir la flèche "1" fig. 14) et en tirant ensuite vers le haut (voir la flèche "2" fig. 14).

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

Pour nettoyer la cuve de la friteuse, procéder comme suit:

- Laver la cuve à l'eau chaude avec du liquide vaisselle avant de la rincer et de la sécher soigneusement. On peut installer la friteuse sur l'égouttoir de l'évier avec le tuyau d'évacuation dirigé vers l'évier, et utiliser une carafe d'eau savonneuse chaude et une brosse douce pour nettoyer la cuve de la friteuse: l'eau de lavage s'écoulera directement dans l'évier (fig. 17).
- Pour nettoyer la partie interne du tuyau d'évacuation d'huile, utiliser la petite brosse fournie avec l'appareil (fig. 18). Ne jamais utiliser la brosse avant d'avoir retiré le tuyau.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer les dépôts.
- Sécher l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux et humide pour éliminer les projections ou les gouttes d'huile ou de condensation.
- Nettoyer et sécher le joint pour éviter que ce dernier n'adhère à la cuve de la friteuse quand elle est inutilisée. (pour ouvrir le couvercle si ce dernier est bloqué, le soulever en maintenant simultanément enfoncé le poussoir d'ouverture).
- **Après le lavage, sécher complètement. Éliminer les restes d'eau au fond de la cuve et, surtout, à l'intérieur du tuyau pour l'évacuation de l'huile, On évitera ainsi tout risque de projections d'huile chaude durant le fonctionnement.**
- Le panier "B" et les éléments du système de récupération de l'huile "J", "P" et "Q" peuvent être mis 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.
- 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.
- 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 ^o phase 7-9 2 ^o phase 3-5
	Quantité MAXIMUM (limite de sécurité) quantité entière	1250	190	1 ^o phase 11-13 2 ^o 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	190 190	5-6 4-5
VIANDE	Croquettes de poulet (n. 3)	300	190	4-5

ATTENTION: avant d'immerger le panier dans l'huile, contrôler que le couvercle est bien fermé.

(*) 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)