

F

Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir schéma sur le volet)

- A. Orifice de contrôle du filtre
- B. Poignée panier
- C. Curseur poignée
- D. Couvercle
- E. Hublot (seulement sur certains modèles)
- F. Cache-filtre
- G. Panier
- H. Cran cache-filtre
- I. Logement range-cordon
- J. Couvercle récipient huile
- K. Poignée pour soulever l'appareil
- L. Bouchon tuyau de drainage
- M. Petit pied
- N. Afficheur minuteur (seulement sur certains modèles)
- O. Touche minuteur (seulement sur certains modèles)
- P. Filtre huile
- Q. Récipient huile
- R. Tiroir pour récipient huile
- S. Tuyau de drainage huile
- T. Voyant lumineux
- U. Bouton pour régler le thermostat et éteindre l'appareil
- V. Poussoir d'ouverture
- Z. Volet pour logement tuyau

RECOMMANDATIONS

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que le voltage du réseau corresponde bien à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement à des prises de courant d'une puissance minimum de 10 A et munies 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).
- Ne pas placer l'appareil près de sources de chaleur.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur, étant donné que son remplacement exige l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant.
- L'appareil est chaud pendant son fonctionnement. **NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.**
- Ne pas déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude afin d'éviter des brûlures graves.
- **La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse avant de la mettre en marche. En effet, en cas de fonctionnement à sec, un dispositif de sécurité thermique intervient en interrompant le fonctionnement. Dans ce cas, pour remettre en fonction l'appareil, il est nécessaire de s'adresser à un centre de service après-vente agréé.**
- En cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adresser à un centre de service après-vente ou à un personnel

agréé par le fabricant.

- Le panier s'enclenche automatiquement sur l'axe central de la cuve. **Par conséquent, afin d'éviter toute rupture, ne pas le tourner manuellement pour trouver la bonne position.**
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver soigneusement la cuve, le panier, le couvercle (enlever les filtres) et les éléments pour l'huile (J, P et Q) à l'eau chaude avec un peu de produit à vaisselle. Pour vider l'eau, utiliser toujours le tuyau de drainage huile (Voir fig. 15). 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. Pendant le fonctionnement et quand l'huile est chaude, le logement du tuyau doit toujours être fermé et remis en place dans son logement. A la fin de cette opération, essuyer le tout minutieusement; éliminer l'éventuelle eau résiduelle contenue dans le tuyau de vidange (si prévu).
- 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.
- Ne pas déplacer l'appareil quand l'huile est encore chaude.
- Pour déplacer l'appareil, saisissez-le par les poignées "K", 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 sa position la plus élevée en tirant vers le haut la poignée "B" prévue à cet effet. (fig. 1).
Les opérations de soulèvement et d'abaissement du panier doivent TOUJOURS être effectuées lorsque le couvercle est fermé.
- Ouvrir le couvercle "D" en appuyant sur le poussoir "V" (fig. 2).
- Extraire le panier en le tirant vers le haut (fig. 3).
- Verser dans le récipient 1,2 l d'huile (ou bien 1 kg de graisse).

ATTENTION: Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maxi et mini. Ne jamais utiliser la friteuse lorsque le niveau de l'huile se trouve en dessous du repère mini, cela pourrait provoquer l'intervention du dispositif de sécurité thermique pour le remplacement duquel il faudra faire appel à un centre de service après-vente agréé.

Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant une bonne huile d'arachide. Eviter de mélanger des huiles de nature différente. Dans le cas d'utilisation de graisse solide, la couper en petits morceaux afin que la friteuse ne chauffe pas à sec pendant les premières minutes. 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.

DEBUT DE CUISSON

- Placer les aliments à frire dans le panier, sans jamais le remplir de manière excessive (1 kg de pommes de terre fraîches maximum).
Pour obtenir une friture plus homogène, il est conseillé de concentrer les aliments surtout sur le périmètre du panier en laissant une faible quantité dans sa partie centrale.
- Introduire le panier dans la cuve dans sa position la plus élevée (fig. 3) et fermer le couvercle en exerçant une légère pression de sorte à faire enclencher les crans. Afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude, fermer toujours le couvercle avant d'abaisser le panier.
- Placer le bouton du thermostat "U" sur la température souhaitée (fig. 4). Dès que la température fixée est atteinte, le voyant lumineux "T" s'éteint.
- Dès que le voyant lumineux s'éteint, plonger immédiatement le panier dans l'huile en abaissant lentement la poignée après avoir fait coulisser le curseur "C" vers l'arrière.
 - Il est tout à fait normal que, directement après cette opération, une quantité importante de vapeur très chaude sorte du cache-filtre "F".
 - Au début de la cuisson, tout de suite après avoir plongé les aliments dans l'huile, la paroi intérieure du hublot "E" (si prévu) sera couverte de vapeur qui disparaîtra ensuite progressivement.
 - Il est normal pendant le fonctionnement que des gouttes de condensation se forment à proximité de la poignée du panier.

POUR LES MODELES EQUIPES D'UN MINUTEUR ELECTRONIQUE

- Régler le temps de cuisson en appuyant sur la touche "O", l'afficheur "N" visualisera les minutes fixées.
- 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.
- En cas d'erreur, il est possible de régler un nouveau temps de cuisson en maintenant pressé la touche pendant plus de 2 secondes pour remettre à zéro l'afficheur. Renouveler ensuite les opérations à partir du point 1.
- 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 "O" du minuteur.

ATTENTION: le minuteur n'éteint pas la friteuse.

REEMPLACEMENT DE LA BATTERIE DU MINUTEUR (FIG. 5)

- Extraire le minuteur de son logement en faisant levier sur le côté droit (voir fig. 5 A).
- Tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le couvercle de la batterie (fig. 5 B) situé à l'arrière de manière à le dégager.
- Remplacer la batterie par une batterie du même type.

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 CUISSON

A la fin du temps de cuisson, remonter le panier et contrôler si les aliments sont assez dorés. Pour les modèles équipés d'un hublot, ce contrôle peut être effectué visuellement à travers le hublot, sans besoin d'ouvrir le couvercle.

Si la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en amenant le bouton du thermostat sur la position "●" jusqu'à ce que se produise le déclic de l'interrupteur intérieur.

Laisser égoutter l'excédent d'huile en laissant quelques instants le panier à l'intérieur de la friteuse dans sa position la plus élevée.

ATTENTION: Dans le cas de cuisson en deux temps (par exemple pommes de terre), soulever le panier à la fin du premier temps de cuisson et attendre que le voyant lumineux s'éteigne à nouveau. Plonger ensuite une deuxième fois le panier dans l'huile (voir tableaux ci-joints).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque cuisson étant donné que des particules, surtout dans le cas d'aliments enrobés de chapelure ou de farine, restent dans le liquide, ont tendance à brûler et altèrent donc très rapidement l'huile ou la graisse.

Contrôler que l'huile soit suffisamment froide (attendre environ 2 heures).

Positionner la partie avant de la friteuse le long du bord du plan d'appui, vérifier que les petits pieds "M" reposent toujours sur le plan d'appui (fig. 6).

- Tirer vers l'extérieur le tiroir "R" comme illustré à la fig. 7.
- Positionner le récipient huile "Q" sans le couvercle "J" dans son logement (fig. 8).
- Enlever le panier.
- Ouvrir le volet "Z" comme illustré à la fig. 9.
- Insérer le filtre huile "P" sur le récipient (fig. 9).
- Extraire le tuyau de drainage "S", enlever le bouchon "L" et serrer en même temps le tuyau entre deux doigts afin d'éviter que le liquide ne coule avant qu'il ait été positionné au-dessus du filtre (voir fig. 10).
- Faire couler l'huile dans le récipient pour la récupération de l'huile "Q" en serrant le tuyau "S" avec deux doigts pour régler le flux et empêcher l'huile de sortir par les ouvertures "X" (fig. 17); 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", veiller à ce qu'elle ne déborde pas du filtre.
- A la fin de cette opération, remettre le tuyau dans son logement après avoir mis le bouchon et fermer le volet.
- Ranger le récipient fermé avec son couvercle "J" afin de conserver le mieux possible l'huile jusqu'à

sa prochaine utilisation.

10. Remettre le tiroir dans sa position initiale.
11. Enlever les dépôts éventuellement présents dans la cuve à l'aide d'une éponge ou de papier absorbant.

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

REMPACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEUR

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 "A" de la fig. 11 du contre-couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour son remplacement, retirer le cache-filtre "F" en plastique (fig. 12) en appuyant sur le cran "H" dans le sens de la flèche 1, puis soulever dans le sens de la flèche 2. Remplacer les filtres.

ATTENTION: Le filtre blanc doit être déposé sur la partie métallique (fig. 13) et la zone colorée doit être dirigée vers le haut (c'est-à-dire vers le filtre noir).

Remonter ensuite le cache-filtre en veillant à insérer correctement les crans avant comme indiqué à la fig. 13.

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.

Après avoir laissé bien refroidir l'huile pendant environ 2 heures, vider l'huile ou la graisse comme décrit au paragraphe "filtrage de l'huile ou de la graisse".

Enlever le couvercle comme indique à la fig. 11.

Le couvercle est amovible, pour l'enlever procéder de la manière suivante: le pousser vers l'arrière (voir flèche "1", fig. 11) et le tirer en même temps vers le haut (voir la flèche "2", fig. 11).

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

Pour le nettoyage de la cuve, procéder de la manière suivante:

- Laver la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Pour vider l'eau, utiliser toujours le tuyau de vidange de l'huile comme illustré à la fig. 15. Puis rincer et essuyer soigneusement; éliminer l'éventuelle eau résiduelle contenue dans le tuyau de vidange.

Ne jamais vider la friteuse en l'inclinant ou en la renversant (fig. 16).

- Pour nettoyer l'intérieur du tuyau de drainage, utiliser le goupillon fourni avec la friteuse (fig. 14).
- Il est recommandé de nettoyer fréquemment le panier en veillant à éliminer tous les dépôts éventuels qui ont pu s'accumuler sur la bague de guidage des roues.
- Essuyer le revêtement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuels débordements d'huile ou de condensation.
- Nettoyer et essuyer également le joint afin d'éviter qu'il adhère à la cuve lorsque la friteuse est inutili-

sée. (En pareil cas, pour ouvrir le couvercle il suffit de le soulever avec la main en maintenant en même temps pressé le poussoir d'ouverture).

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

Le niveau de l'huile ou de la graisse ne doit jamais descendre en dessous du repère mini.

Il est nécessaire de la remplacer périodiquement dans sa totalité. La durée de l'huile ou de la graisse dépend de la nature des aliments.

La chapelure des aliments panés, par exemple, laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture.

Comme dans toutes les friteuses, l'huile se dégrade après avoir été chauffée à plusieurs reprises. Par conséquent, même si elle est utilisée et filtrée correctement, il est conseillé de la remplacer dans sa totalité assez fréquemment.

Étant donné que cette friteuse utilise peu d'huile grâce à son panier tournant, elle présente l'avantage de ne devoir éliminer que la moitié de l'huile environ par rapport aux friteuses traditionnelles.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- Il est important de respecter pour chaque recette la température conseillée. Si la température est trop basse, la friture absorbe de l'huile. Si la température est par contre trop élevée, une croûte se forme autour de l'aliment et laisse l'intérieur cru.
- 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.
- **Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile 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, par conséquent, une cuisson trop grasse et non uniforme.
- Contrôler que les aliments soient minces et aient une épaisseur égale. Si les aliments sont trop épais, l'intérieur cuit mal malgré un aspect attrayant. Si les aliments sont de même épaisseur, ils atteignent simultanément la cuisson idéale.
- **Essuyer parfaitement les aliments avant de les immerger dans l'huile ou dans la graisse.** Si les aliments sont humides, ils restent mous après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments très riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer la chapelure ou la farine en excédent avant des les plonger dans l'huile.

CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Aliments		Quantité max. g.	Température °C	Temps minutes	
POMMES FRITES	Quantité conseillée pour une excellente friture	500	190	1 ^{ère} cuisson	6-7
				2 ^{ème} cuisson	1-2
	Quantité MAX. (limite de sécurité)	1000	190	1 ^{ère} cuisson	10-12
				2 ^{ème} cuisson	2-3
POISSON	Calamars	500	160		9-10
	Pétoncles	500	160		9-10
	Queues de langoustines	600	160		7-10
	Sardines	500-600	170		8-10
	Supions	500	160		8-10
	Soles (n. 3)	500-600	160		6-7
VIANDE	Côtelettes de boeuf (n. 2)	250	170		5-6
	Cuisses de poulet aplaties (n. 3)	300	170		6-7
	Boulettes de viande (n. 8 - 10)	400	160		7-9
LEGUMES	Artichauts	250	150		10-12
	Choux-fleurs	400	160		8-9
	Champignons	400	150		9-10
	Aubergines	300	170		11-12
	Courgettes	200	170		8-10

Les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

- Les produits surgelés ont des températures très basses. Ils provoquent par conséquent une baisse considérable de la température de l'huile ou de la graisse. Pour obtenir un bon résultat, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau de cuisson suivant.
- **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il faut éliminer avant la cuisson en secouant le panier.** Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement afin d'éviter le bouillonnement de l'huile.

Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif et doivent être modifiés en fonction de la température initiale des aliments à frire et en fonction de la température conseillée par le producteur des produits surgelés.

Aliments		Quantité max. g.	Température °C	Temps minutes	
POMMES FRITES	Quantité conseillée pour une excellente friture	180 (*)	190	1 ^{ère} cuisson	3-4
				2 ^{ème} cuisson	1-2
	Quantité MAX. (limite de sécurité)	500	190	1 ^{ère} cuisson	6-7
				2 ^{ème} cuisson	1-2
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE		500	190		7-8
POISSON	Filets de cabillaud panés	300	190		4-6
	Crevettes	300	190		4-6
VIANDE	Cuisses de poulet aplaties (n. 3)	200	180		6-8

AVERTISSEMENTS: Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier que le couvercle soit bien fermé.

(*) C'est la quantité conseillée afin d'obtenir une excellente friture. Naturellement, il est possible de frire une plus grande quantité de pommes frites surgelées en tenant compte du fait que dans ce cas elles seront un peu plus grasses puisqu'elles provoqueront lors de leur immersion une baisse immédiate de la température de l'huile.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSES	SOLUTIONS
Mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeur est colmaté. L'huile est trop vieille. Le liquide de cuisson n'est pas approprié.	Remplacer le filtre. Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser une bonne huile d'arachide.
L'huile déborde	L'huile est vieille et provoque trop de mousse. Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments pas assez séchés. Immersion trop rapide du panier. Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite maximale.	Remplacer l'huile ou la graisse. Sécher correctement les aliments. Plonger lentement. Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur de la cuve.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment mise en marche sans huile dans la cuve, ce qui a provoqué la panne du dispositif de sécurité thermique.	S'adresser au centre de service après-vente (le dispositif doit être remplacé).
La cuisson est bonne seulement sur la moitié du panier	Le panier ne tourne pas pendant la cuisson.	Nettoyer le fond de la cuve. Nettoyer la bague de guidage des roues du panier.