

F

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

(voir schéma à l'intérieur de la page de couverture)

- A. couvercle
- B. Hublot (si prévu)
- C. Orifice pour contrôle filtre
- D. Curseur poignée
- E. Poignée panier
- F. Voyant lumineux
- G. Tuyau d'évacuation (si prévue)
- H. Volet pour logement tuyau d'évacuation
- I. Curseur thermostat et arrêt
- J. Bouton escamotable minuterie (si prévue)
- K. Poussoir pour ouverture couvercle
- L. Emplacements mains prévus pour soulever l'appareil
- M. Arrêt
- N. Rangement câble
- O. Orifice d'évacuation eau de condensation
- P. Volet intérieur de sécurité
- Q. Bassin de réception eau de condensation

Données techniques

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

RECOMMANDATIONS

- Avant la mise en marche de l'appareil, s'assurer que le voltage du réseau corresponde bien à celui qui est indiqué sur la plaquette 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, demander à un technicien de remplacer la prise de courant par une prise appropriée.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service agréé par le fabricant.
- L'appareil chauffe lorsqu'il fonctionne. NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.

- Ne pas déplacer la friteuse si l'huile est chaude, afin d'éviter des risques de brûlures graves.
- **La friteuse ne doit être mise en service qu'après avoir introduit l'huile ou la graisse. En effet, si l'appareil fonctionne à vide, un dispositif de sécurité thermique intervient, lequel interrompt le fonctionnement de l'appareil.** Dans ce cas, pour la remise en marche de l'appareil, il est nécessaire de s'adresser à l'un de nos centres agréés.
- Si l'appareil présente des fuites d'huile, s'adresser au centre de service après-vente ou aux spécialistes agréés par le fabricant.
- Le panier s'insère automatiquement sur l'axe central du bac. **Aussi, il ne faut pas le tourner manuellement pour essayer d'obtenir la position correcte car cette opération pourrait l'endommager.**
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver soigneusement la cuve et le panier avec de l'eau chaude et un détergent liquide pour vaisselle.
- Cet appareil répond aux exigences de la directive communautaire antiparasitage 87/308/CEE.
POUR LES MODELES MUNIS DU TUYAU DE VIDANGE
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, enlever le carton (si prévu) présent dans l'orifice du bac et laver soigneusement ce dernier et le panier à l'eau chaude, en ajoutant un peu de produit de vaisselle liquide, après sécher soigneusement.
- Durant le fonctionnement, le tuyau d'évacuation doit toujours être fermé et remis en place dans son logement.

MODE D'EMPLOI**Introduction de l'huile ou de la matière grasse**

- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le poussoir (fig. 1).
- Soulever le panier de façon à l'amener dans la position la plus élevée, en tirant la poignée appropriée vers le haut (fig. 2). Extraire le panier en le tirant simultanément vers le haut et en arrière (fig. 3).
- Verser dans le récipient 1,2 l. d'huile (ou bien 1 kg de graisse). Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maximum et minimum.

On obtient les meilleurs résultats en utilisant une bonne huile d'arachide. Eviter de mélanger des huiles de nature différente.

En cas d'utilisation de graisse solide, couper la graisse en petits morceaux, **afin que la friteuse ne fonctionne 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.

CUISSON

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).
Pour obtenir une friture plus homogène, il est conseillé de concentrer les aliments sur le périmètre du panier, en laissant une faible quantité d'aliments dans la partie centrale.
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 du crochet.
3. Placer le curseur du thermostat sur la température désirée (fig. 4) (voir tableau). Le voyant s'éteint lorsqu'on a atteint la température programmée.
4. 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 de la poignée vers l'arrière.
 - Il est tout à fait normal qu'une importante quantité de vapeur se dégage des fentes du couvercle.
 - Il est normal que sur les grilles du couvercle on ait une légère déformation du couvercle causée par la dilatation thermique.
 - Au début de la cuisson, dès que l'on aura plongé les aliments dans l'huile, la paroi interne du hublot (où cela est prévu) se recouvrira de vapeur. Celle-ci disparaîtra progressivement.
 - Durant le fonctionnement de l'appareil, la formation d'eau de condensation à proximité de la poignée du panier est tout à fait normale.
5. Pour les modèles équipés d'une minuterie, il est possible de programmer le temps de cuisson désiré en agissant sur le bouton (que l'on doit presser de façon à ce qu'il apparaisse). Pour que la sonnerie de la minuterie dure plus longtemps, il est conseillé de tourner le bouton jusqu'à la position maximum et de revenir ensuite en arrière pour sélectionner le temps désiré.

FIN DE LA CUISSON

A la fin du temps programmé (dans les modèles avec minuterie, un signal sonore indiquera que le temps prévu pour la cuisson s'est écoulé), 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 la cuisson est terminée, arrêter l'appareil en ramenant le curseur du thermostat sur la position "0" jusqu'à ce que l'on entende le déclic de l'interrupteur. Faire égoutter l'excès d'huile en laissant, pendant un instant, le panier dans la friteuse en position haute.

N.B. Dans le cas de cuisson en deux temps (ex : pommes de terre), attendre que le voyant lumineux s'éteigne, puis plonger le panier dans l'huile une deuxième fois (voir recettes).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA MATIÈRE GRASSE

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.

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 de la façon indiquée dans la fig. 5.
3. Tourner le volet intérieur de sécurité (fig. 6) et extraire le tuyau d'évacuation.
4. Enlever le bouchon (fig. 7) 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.
5. Faire couler l'huile ou la matière grasse dans un récipient (fig. 8).
6. Enlever les éventuels dépôts à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
7. Ramener le tuyau d'évacuation à sa place **après avoir remis le bouchon**.
8. Pour les modèles sans tuyau de vidange, après avoir enlevé le couvercle (fig. 12 - 13), vider la cuve comme indiqué à la fig. 9.
9. Remettre le panier en position haute et placer sur le fond du panier l'un des filtres fournis avec l'appareil (fig. 10). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.
10. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'il ne déborde pas du filtre (fig. 11).
11. L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Toutefois, lorsque les cuissons sont très espacées, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé, de façon à ce qu'elle reste intacte.

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.

REEMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

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

Procédure de remplacement du filtre :

1. Oter l'arrêt du couvercle en le tirant dans la direction de la flèche, de la manière indiquée dans la fig. 12.
2. Enlever le couvercle en le tirant vers l'avant et vers le haut et en intervenant avec les deux mains, de la

manière indiquée dans la fig. 13.

3. Dévisser les vis et enlever le contre-couvercle en tôle (fig. 14).
4. Remplacer les filtres usés par des filtres neufs, en suivant la séquence de montage illustrée dans la fig. 15 et en s'assurant que les entailles du filtre clair coïncident avec les trous correspondants du couvercle en plastique.
La surface avec les deux marques colorées doit être tournée vers le filtre noir.
5. Remonter le contre-couvercle, le couvercle et remettre en place l'arrêt.

NETTOYAGE

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, enlever la fiche de la prise de courant.

Il est absolument défendu d'immerger la friteuse dans l'eau ou de la passer sous le jet du robinet. Une infiltration d'eau provoquerait 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 utilisant le tuyau d'évacuation.
- 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. 16).
- 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).
- S'assurer que l'orifice d'évacuation de l'eau de condensation (O) ne soit pas bouché.
- Après chaque cuisson, vider le bac recueillant l'eau de condensation (Q) placé dans la partie postérieure de la friteuse.

Modèle avec bac anti-adhérent

Ne pas utiliser d'éponges ni de détergents abrasifs pour nettoyer le bac. Utiliser uniquement un chiffon

doux et du détergent neutre.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DURÉE DU LIQUIDE DE CUISSON

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre au-dessous du niveau minimum. Il est nécessaire de remplacer périodiquement la totalité de l'huile. La durée du liquide de cuisson dépend de la nature des aliments à frire.

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

Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile se détériore si elle est chauffée plusieurs fois. Aussi, même si l'huile est utilisée et filtrée correctement, il est conseillé de la remplacer complètement après 5/8 fritures (10 fritures au maximum).

Etant donné que notre friteuse fonctionne avec peu d'huile, ceci grâce au panier tournant, on a donc le grand avantage de devoir éliminer (après 5/8 fritures) la moitié de l'huile environ, **par rapport aux autres friteuses que l'on trouve dans le commerce**, en économisant ainsi 50 % de la quantité d'huile.

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.
- 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 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 (poissons, 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 SURGELÉS

Aliments		Quantité max. g.	Température °C	Temps minutes	
FRITES	Demi-portion	500	190	1 phase	6-7
				2 phase	1-2
	Portion entière	1000	190	1 phase	10-12
				2 phase	2-3
POISSON	Calmars	500	160		9-10
	Pétoncles	500	160		9-10
	Queues de langoustines	600	160		7-10
	Sardines	500-600	170		8-10
	Seiches	500	160		8-10
	Soles (n. 3)	500-600	160		6-7
VIANDE	Tranches de boeuf (n. 2)	250	170		5-6
	Blancs de poulet (n. 3)	300	170		6-7
	Boulettes (n. 8 - 10)	400	160		7-9
LEGUMES	Artichauts	250	150		10-12
	Chou-fleur	400	160		8-9
	Champignons	400	150		9-10
	Aubergines	300	170		11-12
	Courgettes	200	170		8-10

Les aliments mentionnés dans le tableau ont été frits conformément aux recettes ci-jointes. Les temps et les températures de cuisson sont donnés à titre indicatif. Aussi, ils doivent être programmés en fonction de la quantité et du goût personnel.

CUISSON DES ALIMENTS SURGELÉS

- 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, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau de cuisson reporté ci-dessous.
- 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.

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Aussi, ils doivent être programmés en fonction de la température initiale des aliments à frire et en fonction de la température conseillée par le producteur d'aliments surgelés.

Aliments		Quantité max. g.	Température °C	Temps minutes	
POMMES DE TERRE PRECUITES		180 (*)	190	1 phase	3-4
				2 phase	1-2
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE		500	190		7-8
POISSON	Sticks de merlan	300	190		4-6
	Crevettes	300	190		4-6
VIANDE	n. 3 blancs de poulet	200	180		6-8

IMPORTANT: Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier si le couvercle est fermé correctement.

(*) 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 n'est plus efficace L'huile est trop vieille L'huile 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 du panier trop rapide. L'huile est détériorée et mousse de façon excessive. Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite max. Des aliments insuffisamment essuyés ont été plongés dans l'huile chaude.	Plonger le panier lentement Remplacer l'huile ou la graisse Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur du bac Essuyer les aliments correctement
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été utilisée précédemment sans huile dans le bac, ce qui a endommagé le dispositif de sécurité thermique	S'adresser au service après-vente (le dispositif doit être remplacé)
La cuisson n'a eu lieu que sur la moitié du panier	Le panier ne tourne pas durant la cuisson	Nettoyer le fond du bac Nettoyer la bague de guidage des roues du panier
Projections d'huile excessives lorsque le couvercle	L'orifice pour l'évacuation de l'eau de condensation (O) est bouché	Enlever les saletés qui se sont déposées dans l'orifice

RECETTES

POMMES DE TERRE FRITES

Ingrédients pour 4 - 5 personnes : 1 kg de pommes de terre; sel

Température du thermostat : 190°C

Temps de cuisson : 1^o phase 10 - 12 minutes
2^o phase 2 - 3 minutes

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 10 - 12 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.

QUEUES DE LANGOUSTINES**Recette 1 :**

Ingrédients pour 2 - 3 personnes : 600 g de langoustines; farine blanche; sel; citron

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 7 - 10 minutes

Enfarinez les langoustines après avoir décortiqué les queues. Branchez la friteuse, sélectionnez une température de 160°C, le panier étant soulevé. Dès que le voyant lumineux s'éteint, disposez les langoustines dans le panier et laissez-les frire pendant 7 - 10 minutes sans oublier de les retourner au bout de quelques minutes de cuisson. Servez bien chaud.

Recette 2 :

Ingrédients : les ingrédients sont les mêmes que ceux de la recette n° 1 auxquels il faut toutefois ajouter une tasse de lait et deux oeufs.

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 7 - 10 minutes

Délaissez 3 cuillerées à soupe de farine dans le lait et ajoutez les oeufs battus et une pincée de sel. Décortiquez les queues des langoustines et ajoutez-les à la préparation, puis laissez reposer le tout pendant au moins une heure. La température de la friteuse pour cette recette devra également atteindre 160°C, mais le panier devra être plongé dans l'huile. Dès que le voyant lumineux s'éteint, disposez les langoustines dans le

panier et laissez-les cuire pendant 7 - 10 minutes en les retournant au bout de 4 - 5 minutes de cuisson.

POMMES DE TERRE FRITES (precuites)

Ingrédients pour 2 - 3 personnes : g. 180 de pommes de terre; sel

Température du thermostat : 190°C

Temps de cuisson : 1^o phase 3 - 4 minutes
2^o phase 1 - 2 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 3 - 4 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 1 - 2 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.

CALMARS

Ingrédients pour 2 personnes : 500 g de calmars; farine blanche; quelques citrons; sel

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 9 - 10 minutes

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 9 - 10 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.

PETONCLES

Ingrédients pour 2 - 3 personnes : 500 g de pétoncles; farine blanche; un citron; sel

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 9 - 10 minutes

Lavez les pétoncles soigneusement en faisant attention à ce qu'il ne reste pas de sable. Essuyez-les bien 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 pétoncles dans le panier et faites-les frire pendant 9 - 10 minutes. A mi-cuisson, soulevez le panier et secouez-le énergiquement pour que les pétoncles puissent se retourner. Dès qu'ils sont cuits, égouttez-les correctement, salez et servez-les immédiatement en les garnissant de quelques quartiers de citron.

SARDINES

Ingrédients pour 2 - 3 personnes : 500 - 600 g de sardines; farine blanche; un citron; sel

Température du thermostat : 170°C

Temps de cuisson : 8 - 10 minutes

Branchez la friteuse et sélectionnez une température de 170°C, le panier étant soulevé. Entre-temps, nettoyez les sardines et lavez-les soigneusement en leur ôtant la tête. Essuyez-les et passez-les ensuite dans la farine. Lorsque le voyant de la friteuse s'éteint, mettez les sardines dans le panier et laissez-les cuire pendant 8 - 10 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les bien. Salez et servez immédiatement.

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; sel

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 8 - 11 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.

SOLES

Ingrédients pour 2 - 3 personnes : 3 soles d'environ 200 g l'une; farine blanche; 1 verre de lait; un citron; persil; sel

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 6 - 7 minutes

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 6 - 7 minutes. Retournez les soles au bout de 3 - 4 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.

TRANCHES DE POULET/BOEUF PANEES

Ingrédients pour 2 personnes : 2 tranches de poulet/boeuf d'environ 150 g l'une; 2 oeufs; chapelure; sel, poivre

Température du thermostat : 170°C

Temps de cuisson : 5 - 7 minutes

Battez la viande délicatement en utilisant un battoir à viande. Battez les deux oeufs dans une terrine et ajoutez-y une pincée de sel et de poivre. Trempez la viande dans l'oeuf puis dans la chapelure de manière à ce que la chapelure adhère bien. Entre-temps, branchez la friteuse et sélectionnez une température de 170°C, le panier étant soulevé. Dès que le voyant lumineux de la friteuse s'éteint, disposez la viande dans le panier et faites-la cuire pendant 5 - 7 minutes, en la retournant

au bout de 3 - 4 minutes de cuisson.

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 - 9 minutes

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 - 9 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.

CHOU-FLEUR

Ingrédients pour 2 - 3 personnes : 1 chou-fleur d'environ 400 g; 2 - 3 oeufs; chapelure; sel

Température du thermostat : 160°C

Temps de cuisson : 8 - 9 minutes

Faites bouillir le chou-fleur dans de l'eau salée pendant 15 minutes environ et retirez-le de l'eau lorsqu'il est légèrement ferme. Egouttez-le bien. Dès qu'il est froid, séparez-le en bouquets. Battez les oeufs et ajoutez un peu de sel. Passez ensuite les bouquets dans l'oeuf puis dans la chapelure. 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 bouquets dans le panier et laissez-les frire pendant 8 - 9 minutes, en les retournant au bout de 4 minutes. Dès qu'ils sont cuits, servez-les immédiatement.

COURGETTES

Ingrédients pour 2 personnes : 200 g de courgettes; farine blanche; 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive; sel

Température du thermostat : 170°C

Temps de cuisson : 8 - 10 minutes

Préparez une pâte à frire composée de deux cuillerées à soupe de farine délayées dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive et une cuillerée à soupe d'eau. Mélangez le tout de façon à obtenir une pâte plutôt fluide que vous laisserez reposer pendant une demi-heure environ. Entre-temps, coupez les courgettes en rondelles d'une épaisseur de 5 mm environ et versez-les dans la pâte. Branchez la friteuse et sélectionnez une température de 170°C, le panier étant plongé dans l'huile. Dès que le voyant de la friteuse s'éteint, disposez les courgettes dans le panier et faites-les frire pendant 8 - 10 minutes. Retournez-les à mi-cuisson en utilisant deux fourchettes. Lorsque les courgettes sont cuites, versez-les dans une terrine dans laquelle vous aurez placé une feuille de papier absorbant. Egouttez les courgettes. Salez et servez chaud.

ARTICHAUTS

Ingrédients pour 2 personnes : 250 g d'artichauts

frais; farine blanche; 1 oeuf; sel

Température du thermostat :

150°C

Temps de cuisson :

10 - 12 minutes

Coupez les artichauts en quartiers plutôt petits. Lavez-les et mettez-les dans une terrine avec de l'eau et du citron pour éviter qu'ils noircissent. Branchez la friteuse et sélectionnez une température de 150°C, le panier étant plongé dans l'huile. Entre-temps, égouttez les artichauts et essuyez-les. Passez-les ensuite dans la farine puis dans l'oeuf battu auquel vous aurez ajouté du sel. Dès que le voyant de la friteuse s'éteint, disposez les artichauts dans le panier et laissez-les frire pendant 10 - 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Lorsque les artichauts sont cuits, égouttez-les et versez-les dans une terrine dans laquelle vous aurez placé une feuille de papier absorbant. Salez et servez bien chaud.

PETS-DE-NONNE sans panier

Ingrédients pour 10 pets-de-nonnes; 150 g de farine; 15 g de levure de bière; 30 g de beurre; Sel; 30 g de sucre; 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf; Confiture; Sucre glace

Température du thermostat :

150°C

Temps de cuisson :

16 minutes

Délayez la levure dans une tasse avec un peu d'eau tiède. Versez dans une terrine 40 g de farine environ et ajoutez la levure délayée. Mélangez le tout de façon à obtenir un pain souple. Faites-le lever dans un lieu tiède pendant 15 minutes environ, son volume doit à peu près doubler. Mettez le restant de farine sur la planche à pâtisserie, puis ajoutez un peu de sel et le sucre. Formez un creux au centre et ajoutez l'oeuf et le jaune d'oeuf, le beurre coupé en petits morceaux que vous aurez ramolli. Mélangez le tout et ajoutez le pain que vous avez fait lever. Travaillez la préparation jusqu'à ce qu'elle ne colle plus sur la planche à pâtisserie. Formez une boule et farinez-la, puis couvrez-la et laissez-la lever pendant deux heures environ. Pendant ce temps, elle devra doubler de volume. Battez la boule légèrement pour qu'elle se dégonfle. Étalez-la ensuite à l'aide d'un rouleau à pâtisserie de façon à obtenir une abaisse d'environ un centimètre et découpez des disques d'environ huit centimètres de diamètre. Placez ces disques sur une planche à pâtisserie légèrement farinée. Versez une cuillerée à café de confiture sur la moitié des disques, humectez légèrement les bords et recouvrez avec les disques restants. Appuyez sur les bords de façon à ce qu'ils adhèrent bien et qu'ils ne s'ouvrent pas durant la cuisson. Laissez reposer le tout dans un endroit tiède pendant deux heures. Branchez la friteuse et programmez une température de 150°. Lorsque le voyant s'éteint, plongez dans l'huile 4 pets-de-nonnes à la fois et faites-les cuire pendant 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Réalisez la recette sans panier car les pets-de-nonnes remontent à la surface. Saupoudrez la surface des pets-de-nonnes de sucre glace.

CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 2 - 3 personnes : 400 g de champignons de Paris; 1 oeuf; 1 demi-verre de lait; chapelure; 2 cuillerées à soupe de parmesan râpé; sel

Température du thermostat :

150°C

Temps de cuisson :

9 - 10 minutes

Nettoyez les champignons soigneusement en faisant bien attention à ce qu'il ne reste pas de terre. Coupez-les en tranches (ces tranches ne doivent pas être trop

petites) et passez-les dans une pâte à frire composée d'un oeuf battu auquel vous aurez ajouté un peu de lait et une pincée de sel. Mélangez ensuite de la chapelure et deux cuillerées à soupe de parmesan râpé et passez les champignons dans cette préparation. Branchez la friteuse et sélectionnez une température de 150°C, le panier étant soulevé. Dès que le voyant lumineux de la friteuse s'éteint, disposez les champignons dans le panier et laissez-les frire pendant 9 - 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et versez-les dans une terrine dans laquelle vous aurez placé du papier absorbant. Salez et servez immédiatement.

AUBERGINES

Ingrédients pour 2 personnes : 300 g d'aubergines;

farine blanche; sel

Température du thermostat :

170°C

Temps de cuisson :

11 - 12 minutes

Coupez les aubergines en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur, saupoudrez-les de sel et laissez-les égoutter pendant au moins une heure. Essuyez-les bien et passez-les dans la farine. Branchez la friteuse et sélectionnez une température de 170°C, le panier étant soulevé. Dès que le voyant de la friteuse s'éteint, disposez les aubergines dans le panier en séparant bien les tranches les unes des autres et laissez-les cuire pendant 11 - 12 minutes. A mi-cuisson, ouvrez le couvercle et retournez les aubergines en utilisant deux fourchettes. Lorsque les aubergines sont cuites, égouttez-les et disposez-les sur un plat de service. Salez et servez immédiatement.

BEIGNETS sans panier

Ingrédients pour 6 personnes : 1/4 de litre d'eau; 50 g de beurre; une pincée de sel; 150 g de farine blanche ; 50 g de fécule de maïs; 50 g de sucre; 1 sachet de sucre vanillé; 1 ampoule d'arôme au citron (ou rhum); 4 oeufs; 1 cuillère à thé pleine à ras bord de levure; 100 g de raisins secs lavés et essuyés; 40 g de sucre glace

Température du thermostat :

160°C

Temps de cuisson :

16 minutes

Pesez et dosez précisément les ingrédients indiqués. Tamisez la farine avec la fécule. Versez l'eau, le beurre et le sel de préférence dans une casserole à manche long et faites bouillir le tout. Versez ensuite dans la casserole, en une seule fois, le mélange composé de farine et de fécule. Mélangez de façon à obtenir une boule compacte et faites de nouveau chauffer le tout pendant une minute environ, en remuant toujours. Placez immédiatement la boule encore chaude dans une terrine et ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'arôme et les oeufs un à la fois. Cessez d'ajouter les oeufs lorsque la pâte présente un aspect très brillant et tombe lourdement de la cuillère en formant de longues pointes. En dernier, incorporez la levure et les raisins secs à la pâte refroidie. Branchez la friteuse et programmez une température de 160°. Lorsque le voyant s'éteint, formez de petites boules à l'aide de deux petites cuillères et plongez-les dans l'huile (vous devriez pouvoir introduire 18 boulettes lors de chaque friture). Cuissez les boules de pâte pendant 16 minutes en ayant soin de les retourner à mi-cuisson. Réalisez la recette sans panier car les beignets remontent à la surface. Saupoudrez la surface des beignets de sucre glace.