

Lisez attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi obtenir d'excellents résultats en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L' APPAREIL (voir dessin page 3)

A. Orifice pour contrôle filtre	M. Tiroir pour réservoir d'huile (seulement sur certains modèles)
B. Couvercle	N. Bouchon tuyau drainage (seulement sur certains modèles)
C. Poignée panier	O. Couvercle réservoir d'huile (seulement sur certains modèles)
D. Curseur poignée	P. Réservoir d'huile (seulement sur certains modèles)
E. Panier	Q. Filtre huile (seulement sur certains modèles)
F. Hublot (seulement sur certains modèles)	R. Tuyau drainage huile (seulement sur certains modèles)
G. Cache-filtre	S. Touche minuterie (seulement sur certains modèles)
H. Compartiment range-cordon	T. Affichage minuterie (seulement sur certains modèles)
I. Témoin lumineux	U. Volet logement tuyau (seulement sur certains modèles)
L. Bouton thermostat et arrêt	V. Bouton ouverture
	Z. Cuve amovible

RECOMMANDATIONS

- Avant toute utilisation, vérifiez si la tension du secteur correspond à celle de la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur des prises de courant d'une intensité minimale de 10 A et munies d'une mise à la terre efficace. (En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise, demandez à un spécialiste de remplacer celle-ci par une prise adéquate).
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur
- Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation de l'appareil, car cette opération exige des outils spécifiques. Afin d'éviter tout risque, si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par le constructeur, dans un centre de service après-vente agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.
- Pendant son fonctionnement, l'appareil chauffe. **NE LAISSEZ PAS L' APPAREIL À PORTÉE DES ENFANTS.**
- Ne transportez pas la friteuse lorsque l'huile est chaude, sous risque de brûlures graves.
- **N'utilisez pas la friteuse sans huile.**
- Si la friteuse fuit, adressez-vous au centre de service ou au personnel agréé par l'entreprise.
- Le panier se fixe automatiquement sur l'axe central de la cuve.

Afin d'éviter les ruptures, évitez de le tourner à la main pour trouver la bonne position.

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement la cuve amovible (Z), le panier (E), le couvercle (B) (après avoir retiré les filtres) et l'ensemble protège-huile (O, P et Q) à l'eau chaude + produit vaisselle. Pour vider l'eau, utilisez toujours le tuyau de drainage de l'huile (s'il est prévu) (voir fig. 14). L'opération étant terminée, essuyez le tout soigneusement ainsi que l'éventuel résidu d'eau au fond de la cuve et surtout dans le tuyau de drainage de l'huile. Cela évitera les éclaboussures dangereuses d'huile chaude pendant le fonctionnement
- Pendant le fonctionnement, le tuyau d'évacuation doit rester fermé et rangé dans son compartiment.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes incapables ne devrait pas être autorisée sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est encore chaude.
- Pour déplacer l'appareil, utilisez les poignées prévues. (N'utilisez jamais la poignée du panier pour cela)
- Il est parfaitement normal que lors de la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf. Aérez la pièce.
- Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes à la directive CEE 89/109.
- La cuve amovible (Z) doit être extraite et insérée avec soin, en suivant l'inclinaison du logement.

Avant d'exécuter cette opération, attendez que l'huile et l'appareil aient refroidi. Une fois que la cuve est insérée dans son logement, assurez-vous qu'elle est bien positionnée pour ne pas l'abîmer quand vous refermez le couvercle (B).

MODE D' EMPLOI

Versez l'huile dans la cuve : 1,5 l capacité maximale (1,3 kg de graisse) ou 1,1 l capacité minimale (1 kg de graisse).

ATTENTION : Le niveau doit toujours se trouver entre les repères max. et min.

N'utilisez jamais votre friteuse si le niveau d'huile est au-dessous du "min", cela pourrait déclencher le dispositif de sécurité thermique, qui ne peut être remplacé que dans un de nos centres agréés.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez une huile d'arachide de bonne qualité. Évitez de mélanger des huiles différentes. Si vous utilisez des pains de graisse solide, coupez-les en petits morceaux de manière à ce que la friteuse ne chauffe pas à vide pendant les premières minutes. La température doit être réglée sur 150 °C jusqu'à complète liquéfaction de la graisse, après quoi, vous pouvez passer à la température désirée.

DÉBUT FRITURE

Allumez la machine et mettez le curseur sur la température désirée.

Dès que le voyant du thermostat s'éteint, insérez le panier (après l'avoir rempli) dans la cuve et laissez-le relevé. Refermez le couvercle et immergez le panier. Ne le surchargez pas trop (max. 1,2 kg de pommes de terre fraîches). Il est parfaitement normal que juste après cette opération une grande quantité de vapeur s'échappe du cache-filtre (G) et qu'il se forme des gouttelettes de condensation à proximité de la poignée du panier. À la fin du temps de cuisson, remontez le panier et contrôlez le degré de cuisson.

SUR LES MODÈLES DOTÉS DE MINUTERIE ÉLECTRONIQUE

1. Programmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche (S), l'affichage (T) indiquera les minutes programmées.
2. Juste après, les chiffres commenceront à clignoter pour indiquer que la cuisson a commencé. La dernière minute est affichée en secondes.
3. En cas d'erreur, vous pouvez programmer à nouveau le temps de cuisson en maintenant la pression sur la touche pendant plus de 2 secondes. L'affichage se remettra à zéro. Répétez l'opération.
4. La minuterie indiquera la fin du temps de cuisson par deux séries de "bip"s à environ 20 secondes d'intervalle. Pour éteindre le signal sonore, il suffit d'appuyer sur la touche minuterie (S).

ATTENTION : la minuterie n'éteint pas l'appareil.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

- **Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile a atteint la bonne température, c'est-à-dire quand le voyant s'éteint.**
- Ne surchargez pas le panier. La température de l'huile baisserait d'un seul coup et la friture serait trop grasse et non uniforme.
- Les aliments doivent être coupés fin ou d'une épaisseur régulière. S'ils sont trop gros, ils seront mal cuits à l'intérieur.
- Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, immergez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte (le témoin s'éteint) immergez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier.
- **Essuyez bien les aliments avant de les immerger dans l'huile ou dans la graisse,** car les aliments trop humides ramollissent après la cuisson (surtout 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 chapelure avant de les immerger dans l'huile.

Aliment		Quantité max. g	Température °C	Temps minutes
FRITES	Quantité recommandée pour une friture idéale avec 1,5 litre d'huile	600	190	10-12
	Quantité max. avec 1,1 litre d'huile	1000	190	18-20
	Quantité max. avec 1,5 litre d'huile	1200	190	20-22
PESCE	Calmars	500	160	9-10
	Pétoncles	500	160	9-10
	Queues de langoustines	600	160	7-10
	Sardines	500-600	170	8-10
	Sépioles	500	160	8-10
	Soles (3)	500-600	160	6-7
VIANDE	Escalopes de bœuf (2)	250	170	5-6
	Escalopes de poulet (3)	300	170	6-7
	Croquettes (8-10)	400	160	7-9
LÉGUMES	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 températures et les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être adaptés à la quantité d'aliments et aux goûts de chacun.

FRITURE D' ALIMENTS SURGELÉS

Les aliments surgelés sont souvent recouverts de cristaux de glace qui doivent être supprimés avant la cuisson, en secouant le panier. Descendez ensuite celui-ci dans l'huile de cuisson, très lentement pour éviter les bouillonnements.

Aliment		Quantité max. g	Température °C	Temps minutes
FRITES	Quantité recommandée pour une friture idéale avec 1,5 litre d'huile	200 (*)	190	4-6
	Quantité max. avec 1,1 litre d'huile	600	190	13-15
	Quantité max. avec 1,5 litre d'huile	1000	190	18-20
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE		500	190	7-8
POISSON	Bâtonnets de cabillaud	300	190	4-6
	Crevettes	300	190	4-6
VIANDE	Escalopes de poulet (3)	200	180	6-8

Les températures et les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être adaptés à la quantité d'aliments et aux goûts de chacun.

AVERTISSEMENT : avant d'immerger le panier, assurez-vous que le couvercle est bien fermé.

(*) Cette quantité est conseillée pour une friture parfaite.

Naturellement, vous pouvez frire une quantité supérieure de frites surgelées, mais elles seront légèrement plus grasses, à cause de la baisse soudaine de la température de l'huile au moment de l'immersion.

FILTRAGE DE L' HUILE OU DE LA GRAISSE

Cette opération est recommandée après chaque friture, surtout si les aliments étaient panés ou farinés.

Attendez (environ deux heures) que l'huile ait suffisamment refroidi.

MODÈLES SANS TUYAU DE DRAINAGE (R) NI RÉSERVOIR D' HUILE (P)

1. Ouvrez le couvercle de la friteuse (B) et retirez la cuve amovible (Z) (fig. 24) en la tenant par les poignées. Videz la cuve dans un récipient.
2. Remettez la cuve amovible (Z) dans son logement.
3. Accrochez le panier au bord de la cuve et posez dans le fond du panier un des filtres fournis avec l'appareil (fig.20). Les filtres sont en vente chez votre revendeur ou dans nos centres de service.
4. Reversez l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 21).

MODÈLES DOTÉS DE TUYAU DE DRAINAGE (R) ET DE RÉSERVOIR D'HUILE (P)

1. Tirez vers l'extérieur le tiroir (M) (fig. 6).
2. Positionnez le réservoir d'huile (P) sans couvercle (O) dans son siège (fig. 7) et insérez le filtre à huile (Q).
3. Ouvrez le volet (U) (voir fig. 8) extrayez le tuyau de drainage (R), retirez le bouchon (N) (avec les modèles sans réservoir d'huile utilisez un récipient quelconque).
4. Après quoi, remettez le bouchon sur le tuyau, rangez celui-ci dans son compartiment et refermez le volet. Avec les modèles sans réservoir d'huile, répétez les opérations 3-4 décrites au paragraphe précédent.

DURÉE DE L' HUILE OU DE LA GRAISSE

De temps en temps, l'huile doit être remplacée complètement.

Comme dans toutes les friteuses, l'huile réchauffée plusieurs fois se détériore ! Il est donc conseillé de la remplacer complètement assez souvent, même si elle est utilisée et filtrée correctement.

Nous conseillons de remplacer complètement l'huile toutes les 5/8 utilisations ou dans les cas suivants :

- odeur désagréable
- fumée pendant la friture
- l'huile prend une couleur sombre.

Grâce à son panier tournant, cette friteuse fonctionne avec peu d'huile et vous offre le grand avantage de jeter moitié moins d'huile qu'avec les autres friteuses.

REEMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEUR

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" fig. 10 à l'intérieur du couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour ce faire, retirez le cache-filtre (G) en plastique (fig. 11)

ATTENTION: le filtre blanc doit reposer sur la partie métallique (fig. 12) et la partie colorée doit être tournée vers le haut (vers le filtre noir)

NETTOYAGE

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, débranchez toujours l'appareil.

Évitez toujours d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la placer sous le robinet. En pénétrant, l'eau pourrait vous électrocuter.

Le couvercle est amovible. Pour le retirer, poussez-le vers l'arrière tout en le tirant vers le haut (voir flèche "1" et "2", fig. 10). Ne plongez pas le couvercle dans l'eau avant d'avoir retiré les filtres.

Après avoir laissé refroidir l'huile pendant environ 2 heures, videz l'huile ou la graisse en suivant les indi-

cations du paragraphe “Filtrage de l’huile ou de la graisse”.

Pour nettoyer la cuve, procédez de la façon suivante:

- Extrayez la cuve de la friteuse en la soulevant doucement (voir figure 24) et lavez-la soigneusement à l’eau chaude+ liquide vaisselle avec une éponge douce.
- La cuve et le panier peuvent passer au lave-vaisselle. Veillez à ce que le tuyau ne subisse aucun choc susceptible de compromettre son bon fonctionnement
- Pour nettoyer l’intérieur du tuyau de drainage d’huile, utilisez l’écouvillon fourni dans l’emballage (fig. 13).
- Pour remettre la cuve à sa place, ouvrez le volet (U) du compartiment tuyau, insérez la cuve en l’inclinant, le tuyau étant à l’horizontale et le bouchon enfoncé; refermez le volet (fig. 24).
- Ne videz jamais la friteuse en l’inclinant ou en la renversant (fig. 19)

Sur les modèles avec cuve antiadhésive, évitez les objets et les produits abrasifs. Utilisez un linge doux et un détergent neutre.

Avertissements pour l’élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l’un des centres de collecte sélective prévus par l’administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d’éviter les retombées négatives pour l’environnement et la santé dérivant d’une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d’une économie importante en termes d’énergie et de ressources. Pour rappeler l’obligation d’éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d’un caisson à ordures barré.



ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
Odeur désagréable	Le filtre anti-odeurs est saturé L’huile s’est détériorée Le liquide de cuisson est inadéquat	Remplacez le filtre. Remplacez l’huile ou la graisse. Utilisez de l’huile d’arachide de bonne qualité.
L’huile déborde	L’huile s’est détériorée et il se forme trop de mousse. Les aliments immergés dans l’huile n’étaient pas assez bien essuyés. Le panier a été immergé trop vite. Le niveau d’huile dans la friteuse dépasse la limite maximale.	Remplacez l’huile ou la graisse. Essuyez bien les aliments. Immergez-les lentement. Réduisez la quantité d’huile dans la cuve.
L’huile ne chauffe pas	Le dispositif thermique de sécurité s’est déclenché.	Adressez-vous au Centre de Service (le dispositif doit être remplacé).
La friture n’a pris que sur la moitié du panier	Le panier ne tourne pas pendant la cuisson.	Nettoyez l’anneau guide-roues du panier.