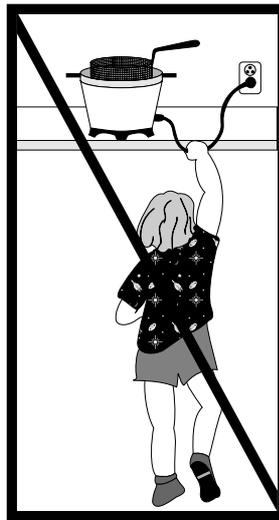


RECOMMANDATIONS

- Cet appareil a été conçu pour frire des aliments et pour un usage exclusivement domestique. En aucun cas cette friteuse ne peut être utilisée pour d'autres emplois, ni ne peut être modifiée ou altérée en aucune façon.
- Ne pas brancher la friteuse si elle est abîmée (par ex., si elle est tombée par terre).
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver soigneusement le bac en aluminium et le panier à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit à vaisselle, après sécher soigneusement pour maintenir inaltérée l'esthétique du bac en aluminium.
- **Ne mettre en marche la friteuse (en branchant la fiche dans la prise de courant) qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse. En effet, en cas de réchauffement à sec, un dispositif de sécurité thermique interrompt le fonctionnement de l'appareil.** En pareil cas, il est nécessaire de s'adresser à un centre après-vente agréé pour remettre en marche la friteuse.
- Avant la mise en marche s'assurer que le voltage du réseau correspond à celui indiqué sur la plaquette des caractéristiques fixée sur l'appareil
- Brancher l'appareil uniquement à des prises de courant d'une puissance minimum de 10A et équipées d'une mise à la terre efficace.
- 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.

- Si l'appareil présente des fuites d'huile, s'adresser au centre de service après-vente ou aux spécialistes agréés par le fabricant.
- **Pour éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise de courant**
- Ne jamais éteindre l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation: débrancher toujours la fiche.
- **De sérieuses brûlures peuvent être causées par l'huile chaude de la friteuse, pour cette raison, assurez-vous de ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation à un endroit où quelqu'un pourrait l'accrocher ou trébucher**



dessus par accident.

N'utilisez pas la friteuse en ajoutant un cordon de rallonge.

DONNEES TECHNIQUES

Voltage: voir plaquette données

Puissance absorbée: voir plaquette données

Capacité max.: 2,2 lt. d'huile
ou 1 kg. de graisse

Contenu max. d'aliments: 1 kg. de pommes de terre

Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la réglementation CEE 89/109

En outre, cet appareil est conforme aux directives **CE** applicables, y compris celle concernant l'antiparasitage.

MODE D'EMPLOI

INTRODUCTION DE L'HUILE

- Appuyer sur le crochet (fig. 1) et soulever le couvercle.
- Porter le panier dans la position élevée, en tournant le bouton de soulèvement prévu à cet effet dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la flèche soit orientée vers le haut (fig. 2) pour enlever le panier, se servir de la poignée, comme indiqué sur les figures 3 et 4.
- Verser 2,2 litres d'huile dans le récipient (ou 2 kilos de matière grasse).

Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maximum et minimum. Ne jamais dépasser le repère maximum.

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

Dans le cas d'utilisation de graisse solide, couper en petits morceaux afin que la friteuse ne fonctionne pas à sec pendant les premières minutes. Au cours de la première phase de préchauffage il est également conseillé de placer le thermostat à 140°. Laisser dissoudre la graisse directement dans le bac. Immerger le panier uniquement lorsque la graisse a complètement fondu.

PRECHAUFFAGE

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).
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. Brancher la fiche: le témoin lumineux s'allume.
4. Placer le curseur du thermostat sur la température désirée (voir tableau). Le voyant s'éteint lorsqu'on a atteint la température programmée.

POUR FRIRE

1. **Dès que le témoin lumineux s'éteint**, plonger le panier dans l'huile en tournant lentement, dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, le bouton du panier jusqu'à ce que la flèche soit orientée vers le bas.
 - **Il est tout à fait normal que, tout de suite après cette opération, se dégage du couvercle une grande quantité de vapeur très chaude.**
 - **Il est normal aussi que pendant le fonctionnement quelques gouttes de condensation débordent du couvercle le long des parois métalliques ou en plastique de l'appareil.**
 - Au début de la cuisson, dès que l'on aura plongé les aliments dans l'huile, la paroi interne du hublot (si prévu) se recouvrira de vapeur. Celle-ci disparaîtra progressivement.
2. Pour les modèles équipés d'un programmeur, le temps de cuisson souhaité peut être réglé en tournant le bouton programmeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximum et en retournant ensuite en arrière jusqu'au temps souhaité (se référer aux tableaux indicatifs).

Attention: la minuterie signale la fin du temps de cuisson mais ne débranche pas l'appareil.

FIN DE LA CUISSON

A la fin du temps programmé 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 vous estimez que la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en débranchant la fiche de la prise de courant. Laisser égoutter pendant quelques instants, puis ouvrir le couvercle et remonter le panier sans le secouer trop brusquement.

Dans le cas de cuisson en deux temps (ex: pommes de terre), ne pas ouvrir le couvercle, attendre que le voyant lumineux s'éteigne, puis plonger le panier dans l'huile une deuxième fois. (voir tableaux indicatifs)

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

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. Enlever la cuvette pour la condensation **A** (fig. 5), et éliminer l'eau qu'elle contient. Enlever le couvercle.
3. Verser le corps gras dans un récipient (fig. 6) en prenant toutes les précautions nécessaires effectuer un nettoyage complet de l'appareil.
4. Remettre le panier en position haut (fig.2) et placer sur le fond du panier le filtre fournis avec l'appareil.
Verser à nouveau l'huile dans la friteuse, (fig. 7) en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre. Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de notre service après-vente.
5. A la fin, remonter le couvercle et le bloquer en replaçant la cuvette pour la condensation.

Note: L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si beaucoup de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est préférable de conserver l'huile dans un récipient fermé **pas exposé à la lumière directe**, pour en empêcher la détérioration.

REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité au-delà d'un certain temps. Le filtre doit être remplacés toutes le 20 utilisations de la friteuse. Pour remplacer le filtre, retirer le couvercle en plastique en déverrouillant les crans qui se trouvent à l'intérieur du couvercle (figure 8) et remplacer les filtres ayant soin de placer le filtre blanc en appui sur la partie métallique (figure 9). Le filtre doit être placé au centre des ailettes de repère **B** (figure 9) qui se trouvent sur les côtés du logement porte-filtre.

Note: la surface avec les étiquettes en couleur doit être dirigée vers le filtre noir (c'est à dire vers le haut).

NETTOYAGE

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, **vérifier que la fiche soit débranchée de la prise de courant** (l'appareil est éteint) **et que l'huile soit suffisamment froide** (attendre environ 2 heures).

Il est absolument défendu d'immerger la friteuse dans l'eau ou de la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait en effet endommager les composants électriques.

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.

Pour un nettoyage complet du bac, utiliser de l'eau chaude et du produit à vaisselle puis terminer par un rinçage et un séchage soigné.

Nettoyer le contre-couvercle et le logement du filtre avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle, puis rincer et essuyer soigneusement.

On peut entièrement introduire le panier dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.

Pour le nettoyage du hublot (si prévu) ne pas utiliser ni d'éponges abrasives ni d'alcool.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre au dessous du niveau minimum. Il est conseillé de remplacer périodiquement la totalité de l'huile afin de conserver la saveur des aliments. La durée du liquide de cuisson dépend de la nature des aliments. Par exemple, la chapelure des aliments panés laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture. Nous conseillons de remplacer l'huile toutes les 5-8 utilisations de la friteuse et de toute façon lorsque:

- elle commence à avoir une mauvaise odeur
- elle fume au cours de la cuisson
- elle devient sombre.

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.
- 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 (poisson, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excédent de chapelure ou de farine avant de les plonger dans l'huile.

Une fois la cuisson terminée, éviter de laisser trop longtemps les aliments dans le panier à l'intérieur de la friteuse. Les vapeurs grasses qui se dégagent de l'huile ramolliraient les aliments en leur faisant perdre rapidement le croquant si apprécié dans une friture réussie.

POMMES FRITES

Pour obtenir de belles pommes frites moelleuses et croquantes il est nécessaire de respecter les règles suivantes:

1. De préférence ne pas choisir des pommes de terre nouvelles car elles contiennent une quantité d'eau supérieure. Afin d'obtenir une cuisson et une dorure uniformes il est nécessaire que les frites soient coupées de dimensions et d'épaisseurs égales quelle que soit la forme de la pomme de terre. Pour couper les frites utiliser un des nombreux appareils existant dans le commerce. **Pour éviter que les frites collent entre elles pendant la cuisson, il est nécessaire de les plonger dans l'eau au fur et à mesure qu'elles sont coupées et de les laver longuement à l'eau froide.** Laisser égoutter puis les sécher dans un torchon.
2. Cuire les frites (fraîches ou surgelées) en deux phases d'immersion. Quand le premier temps de cuisson s'est écoulé (con

sulter les tableaux indicatifs), soulever le panier dans sa position la plus élevée sans ouvrir le couvercle. Attendre que le témoin lumineux s'éteigne puis plonger à nouveau le panier pour la durée indiquée pour le deuxième temps de cuisson.

- Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle, soulever le panier et le secouer au-dessus de la friteuse en l'inclinant légèrement pour permettre un égouttement maximum. Verser les frites dans une assiette recouverte de papier de cuisine absorbant, saler et servir.

TEMPERATURES ET TEMPS DE CUISSON

CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Consulter le tableau suivant en tenant compte que les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et qu'ils doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments		Quantité max. gr.	Température°C	Temps (minutes)
Frites	Demi-portion	500	190	1 ^o phase 6 - 7 2 ^o phase 3 - 4
	Portion entière	1000	190	1 ^o phase 5 - 7 2 ^o phase 9 - 11
Poisson	Calmars	500	160	11 - 12
	Pétoncles	500	160	11 - 12
	Queues de langoustines	500	160	9 - 10
	Sardines	500	170	11 - 12
	Seiches	500	160	12 - 13
	Soles (2)	400	160	7 - 8
Viande	Tranches de boeuf (2)	300	170	7 - 8
	Blancs de poulet ((2)	300	170	6 - 7
	Boulettes(13)	550	160	6 - 7
Legumes	Artichauts	250	140	10 - 12
	Chou-fleur	400	160	8 - 9
	Champignons	400	150	8 - 9
	Aubergines (4 slices)	100	170	6 - 7
	Courgettes	300	160	10 - 11

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

1. 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, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités maximum d'aliments indiquées pour chaque cuisson dans le tableau ci-après.

2. **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.

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

Les temps de cuisson sont donnés ci-dessous également à titre indicatif et ils peuvent varier en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliment		Quantité max.. gr.	Température °C	Temps (minutes)
Pommes de terre precuites		330(*)	190	1 ^o phase 5 - 6 2 ^o phase 2 - 3
Croquettes de pommes de terre		500	190	7 - 8
Poisson	Sticks de merlan	300	190	5 - 6
	Crevettes	300	190	5 - 6
Viande	Blancs de poulet (2)	300	190	6 - 7

(*) 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

Anomalies	Cause	Solution
Dégagement de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeurs est colmaté L'huile est trop vieille Le corps gras 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 trop rapide du panier Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite max. Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments insuffisamment séchés Vous avez dépassé la quantité maxi. recommandée	Plonger très lentement Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur du bac Sécher correctement les aliments 1 kg (pommes de terre fraîches)
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment utilisée sans huile dans le bac, ce qui a endommagé le dispositif de sécurité thermique	S'adresser au service après-vente (le fusible doit être remplacé)