

Nous vous remercions d'avoir choisi cette friteuse électrique.

Nous vous conseillons de lire 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

A Couvercle	H Minuteur
B Hublot (seulement sur certains modèles)	I Curseur thermostat
C Filtre	L Touche ouverture couvercle
D Cuve antiadhésive	M Témoin lumineux
E Panier	N Enrouleur de cordon
F Touche poignée panier	O Cuve récupération condensat
G Poignée panier	

AVERTISSEMENTS

- Bien que ces avertissements essaient de contempler la plupart des situations possibles, vous devrez toujours utiliser votre appareil avec bon sens et prudence, comme pour tous les appareils électriques, surtout en présence d'enfants.
- 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
- Évitez d'immerger votre friteuse dans l'eau. En pénétrant, l'eau pourrait vous électrocuter.
- 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, vous risqueriez des brûlures graves.
- Ne touchez jamais le hublot pendant la friture car il devient brûlant
- Pour déplacer l'appareil, utilisez exclusivement les poignées prévues. (Ne le soulevez jamais par la poignée du panier)
- Mettez la friteuse en fonction seulement après l'avoir remplie d'huile ou de graisse. Si elle chauffe à vide, le dispositif thermique de sécurité se déclenchera pour bloquer le fonctionnement. Le cas échéant, pour remettre l'appareil en marche, adressez-vous à un de nos centres SAV agréé
- Si la friteuse fuit, adressez-vous au centre SAV ou au personnel agréé par le fabricant. Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez la cuve, le couvercle et le panier (retirez les filtres) à l'eau chaude + produit vaisselle.
- Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la Compatibilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.
- Il est parfaitement normal que lors de la première utilisation l'appareil dégage un peu de fumée pendant quelques minutes. Aérez la pièce.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité.
Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Évitez de laisser le cordon pendre du bord de la surface où est posée la friteuse, il pourrait être tiré par un enfant ou gêner l'utilisateur. N'utilisez pas de rallonges.
- Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par le constructeur ou dans un centre SAV.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez attentivement cette notice du début à la fin.

- Déballez la friteuse.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche d'ouverture automatique (fig. 1)
- Soulevez la poignée du panier jusqu'à ce qu'elle se bloque à l'horizontale (fig. 2).
- Retirez du panier tous les accessoires et la documentation papier.
- Nettoyez la cuve (et le panier) à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle, avec une éponge non abrasive. N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Essuyez soigneusement.

UTILISATION DE LA POIGNÉE DU PANIER

Le panier peut être contrôlé de l'extérieur, couvercle fermé. Pour soulever le panier, tirez la poignée vers le haut jusqu'à ce qu'elle se bloque à l'horizontale (fig. 2). Une fois que la poignée est bloquée (fig. 3) extrayez le panier en le tirant vers le haut. Mettez les aliments à frire dans le panier, fermez le couvercle, baissez le panier en appuyant sur la touche de la poignée et en pliant délicatement celle-ci vers le bas.

PRÉCHAUFFAGE

ATTENTION : par mesure de sécurité, évitez d'utiliser la friteuse sous les meubles suspendus de la cuisine et éloignez-la des rideaux et autres décorations. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.

1. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max. et min. indiqués à l'intérieur de la cuve antiadhésive. Ce niveau correspond à environ 2,2 litres d'huile. Contrôlez chaque fois le niveau d'huile et éventuellement ajoutez-en.
2. N'utilisez pas votre friteuse sans huile ou avec des quantités insuffisantes (inférieures niveau minimum) d'huile ou de graisse. Débranchez toujours l'appareil s'il n'est pas utilisé.
3. Positionnez le curseur du thermostat sur la température désirée (fig. 4). Les indications sur la friteuse et le tableau des temps de cuisson vous aideront à choisir la température idéale.
4. Branchez l'appareil. Le témoin lumineux de marche s'allume. La friteuse commencera à chauffer seulement après le réglage du minuteur (fig. 5)
5. Préchauffez pendant 15 minutes.
6. Soulevez le panier au maximum
7. Ouvrez le couvercle
8. Mettez dans le panier les aliments à frire, le plus possible secs et privés de glace. **NE REMPLISSEZ PAS TROP LA FRITEUSE.**
9. Fermez le couvercle
10. Programmez le temps de cuisson désiré à l'aide du minuteur.
11. Immergez lentement le panier dans l'huile bouillante en baissant délicatement la poignée. Si vous baissez le panier trop vite, vous risquez de faire déborder l'huile bouillante

DÉBUT FRITURE

1. Évitez le contact avec les pièces métalliques de la friteuse car elles deviennent brûlantes.
2. Quand la température désirée est atteinte, immergez lentement le panier dans l'huile bouillante en baissant délicatement la poignée. Si vous baissez le panier trop vite, vous risquez de faire déborder l'huile bouillante.
3. Pour frire, utilisez toujours le panier. Pendant la friture, le couvercle doit rester fermé.
4. Le hublot permet de surveiller la cuisson sans ouvrir le couvercle.
5. Il est tout à fait normal que pendant les premières minutes de cuisson la paroi interne du hublot soit couverte de vapeur. Celle-ci disparaîtra progressivement.
6. Il est également normal que de la vapeur très chaude s'échappe des filtres du couvercle.

RÉGLAGE DU MINUTEUR (FIG. 6)

Il faut régler le minuteur pour allumer et préchauffer la friteuse. Le minuteur doit ensuite être à nouveau réglé sur le temps de cuisson désiré, avant d'immerger le panier et les aliments dans l'huile bouillante.

Le minuteur indiquera la fin du temps de cuisson en émettant un signal sonore. Les temps de cuisson conseillés sont indicatifs et ils doivent être adaptés à la quantité et à l'épaisseur des aliments.

Remarque: l'appareil ne se met pas en marche si le minuteur n'a pas été réglé.

TABLEAU DES TEMPS ET DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

Les temps de cuisson conseillés sont indicatifs. Ils doivent être adaptés à la quantité et à l'épaisseur des aliments et au goût de chacun.

Type d'aliment	Température °C	Temps (en minutes)
Frites fraîches 1 kg Frites surgelées 500 g	190	10-15
Poisson	170	9-12
Blanchaille en quantité suffisante pour couvrir le fond du panier	190	5-8
Cabillaud et cabillaud fumé frais roulés dans la pâte	190	10-8
Cabillaud et cabillaud fumé frais surgelés roulés dans la pâte	170	18-25
Carrelet surgelé	190	10-6
Hamburgers surgelés	150	5-8
Escalopes de poulet de petites et moyennes dimensions	170	5-20
Escalopes de poulet de grandes dimensions	170	20-30
Escalopes de veau surgelées	170	5-8
Cuisses de poulet panées surgelées	170	15

Le minuteur n'arrête pas l'appareil et n'a pas d'incidence sur la température.

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

- Les aliments surgelés ont une température très basse. Ils font donc inévitablement baisser la température de l'huile ou de la graisse. Pour obtenir de bons résultats, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités maximales d'aliments pour chaque friture recommandées dans le tableau suivant.
- **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qui doivent être supprimés avant la cuisson. Pour ce faire, il suffit de secouer le panier.** Descendez le panier dans l'huile de friture, très lentement pour éviter les bouillonnements. Assurez-vous d'avoir refermé le couvercle après avoir introduit le panier dans la friteuse. Les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être modifiés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par le producteur des surgelés.

Type d'aliment	Quantité max. g	Température °C	Temps (en minutes)	
FRITES (*)	500	190	8-11	
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE	500	190	10-11	
POISSON	Bâtonnets de cabillaud Crevettes	500 500	190 190	6-8 6-8
VIANDE	2 Escalopes de poulet	300	190	7-9

ATTENTION: 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.

APRÈS LA FRITURE

À la fin du temps de cuisson :

1. Soulevez la poignée à l'horizontale et ouvrez le couvercle.
2. Égouttez l'excès d'huile pendant une minute et extrayez le panier en évitant d'appuyer sur la touche de la poignée.
3. Après la friture, débranchez toujours la friteuse.
4. Laisser refroidir complètement l'appareil (1 ou 2 heures) avant de le ranger ou de le nettoyer.
5. Ne déplacez/ transportez pas la friteuse quand l'huile ou la graisse est encore bouillante.
6. Une cuve de récupération du condensat est prévue au dos de l'appareil.
Elle doit être périodiquement contrôlée et éventuellement vidée.

FILTRAGE ET REMPLACEMENT DE L'HUILE

1. Avant de nettoyer ou de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et que l'huile est suffisamment froide.
2. Il n'est pas nécessaire de remplacer l'huile après chaque friture. En moyenne, l'huile peut être réutilisée 8 à 12 fois. Il est conseillé de la changer plus souvent seulement si elle a été utilisée pour frire du poisson ou des aliments très enfarinés ou panés.
3. Il est recommandé de filtrer l'huile s'il y a des résidus d'aliments dedans ou sur le fond de la cuve antiadhésive. Procédez de la manière suivante :
4. Retirez le panier. Versez soigneusement l'huile dans un récipient large ou dans une casserole.
5. Nettoyez le panier et la cuve antiadhésive à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle, avec une éponge ou une paille de fer non abrasive.
6. Il est normal qu'avec le temps le revêtement antiadhésif de la cuve devienne plus foncé et qu'il se raye.

NETTOYAGE DE LA CUVE ANTIADHÉSIVE

1. Le revêtement antiadhésif permet de nettoyer facilement la cuve à la main, avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive ou un chiffon doux.
2. N'immergez JAMAIS votre friteuse dans l'eau et ne la mettez pas sous le robinet.

NETTOYAGE DU SYSTÈME DE LEVAGE DU PANIER

Juste après la friture, frottez les pièces métalliques du système de levage à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

NETTOYAGE DU CORPS DE LA FRITEUSE

Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un linge doux et humide.

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer le couvercle: ouvrez le couvercle et tirez-le franchement vers le haut jusqu'à l'extraire. Retirez les filtres et nettoyez le couvercle à l'eau savonneuse.

Essuyez soigneusement et remettez les filtres à leur place. Pour repositionner le couvercle, inclinez-le légèrement en arrière et appuyez dessus pour l'enfoncer dans son logement, jusqu'au déclic, et assurez-vous que le ressort entre correctement dans la cannelure. Nettoyez le hublot avec un peu de liquide vaisselle.

Nettoyez-le régulièrement pour garantir le maximum de visibilité pendant la cuisson.

(CONSEIL : pour prévenir la formation de condensation, frottez la surface interne du hublot avec du jus de citron ou du vinaigre)

IMPORTANT : n'immergez jamais votre friteuse, ni le cordon, ni la prise, dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle. Évitez les produits abrasifs et les pailles de fer métalliques pour nettoyer l'appareil. Il est recommandé de nettoyer la friteuse après chaque utilisation.

CONSERVATION DE L'HUILE

L'huile peut être conservée à l'intérieur de la friteuse grâce à la fermeture hermétique du couvercle. Conservez la friteuse à température ambiante.

REPLACEMENT DES FILTRES

La durée des filtres dépend du type d'aliments utilisés pour la friture. Les filtres à maille absorbent les odeurs désagréables de la friture pendant environ 15 utilisations. Refermez le couvercle de l'appareil et soulevez le cache-filtre. Insérez les filtres neufs dans le logement prévu de manière à ce que la partie blanche soit tournée vers le bas. Fermez le cache-filtre en le pressant délicatement jusqu'au déclic.

Attention : pour éviter les odeurs désagréables et la sortie de vapeur, n'utilisez pas l'appareil si les filtres sont usés.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause	Solution
Odeurs désagréables	Les filtres sont saturés. L'huile s'est détériorée. Le liquide de cuisson est inadéquat	Remplacez les filtres. Remplacez l'huile ou la graisse. Utiliser de l'huile végétale ou de tournesol de bonne qualité.
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et elle mousse trop. Les aliments immergés dans l'huile n'étaient pas assez bien essuyés. Le panier a été immergé trop vite La quantité d'huile maximale recommandée a été dépassée. Le panier est surchargé.	Remplacez l'huile ou la graisse. Essuyez bien les aliments. Immergez le panier lentement. Réduisez la quantité d'huile dans la cuve. Réduisez la quantité d'aliments.
Les aliments ne dorment pas pendant la cuisson.	La température de l'huile est trop basse. Le panier est surchargé.	Programmez une température plus élevée. Réduisez la quantité d'aliments
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment mise en marche sans huile dans la cuve, provoquant la rupture du dispositif thermique de sécurité.	Adressez-vous au SAV (le dispositif thermique de sécurité doit être remplacé)

Avertissements pour éliminer le produit conformément à la Directive européenne 2002/96/CE.

Quand le produit est à jeter, il ne doit pas être évacué avec les déchets urbains.

Il doit être apporté dans une déchèterie communale ou chez un revendeur qui fournit ce service.

Évacuer séparément un appareil électroménager permettra d'éviter les retombées négatives, pour l'environnement et la santé, que pourrait provoquer un traitement erroné. Cela permet également de récupérer les matières dont il est composé et d'économiser beaucoup en énergie et en ressources.

Pour souligner l'obligation d'évacuer les électroménagers à part, le produit porte la marque de la poubelle barrée.

