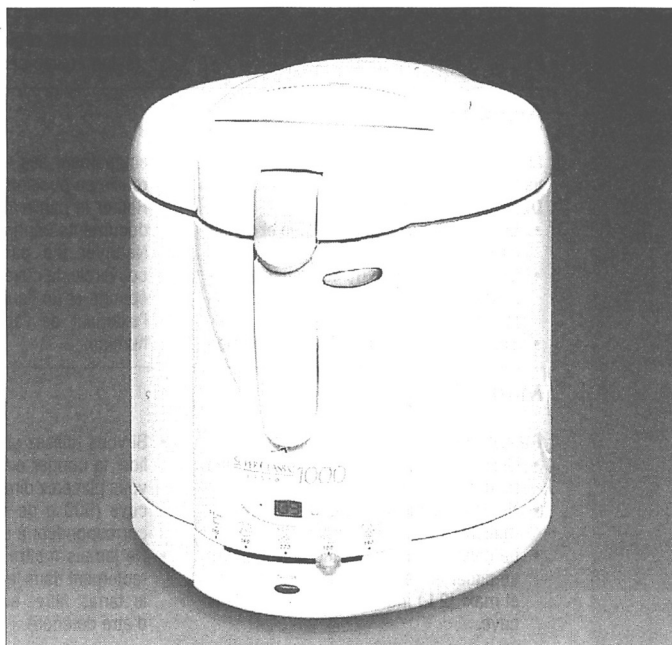


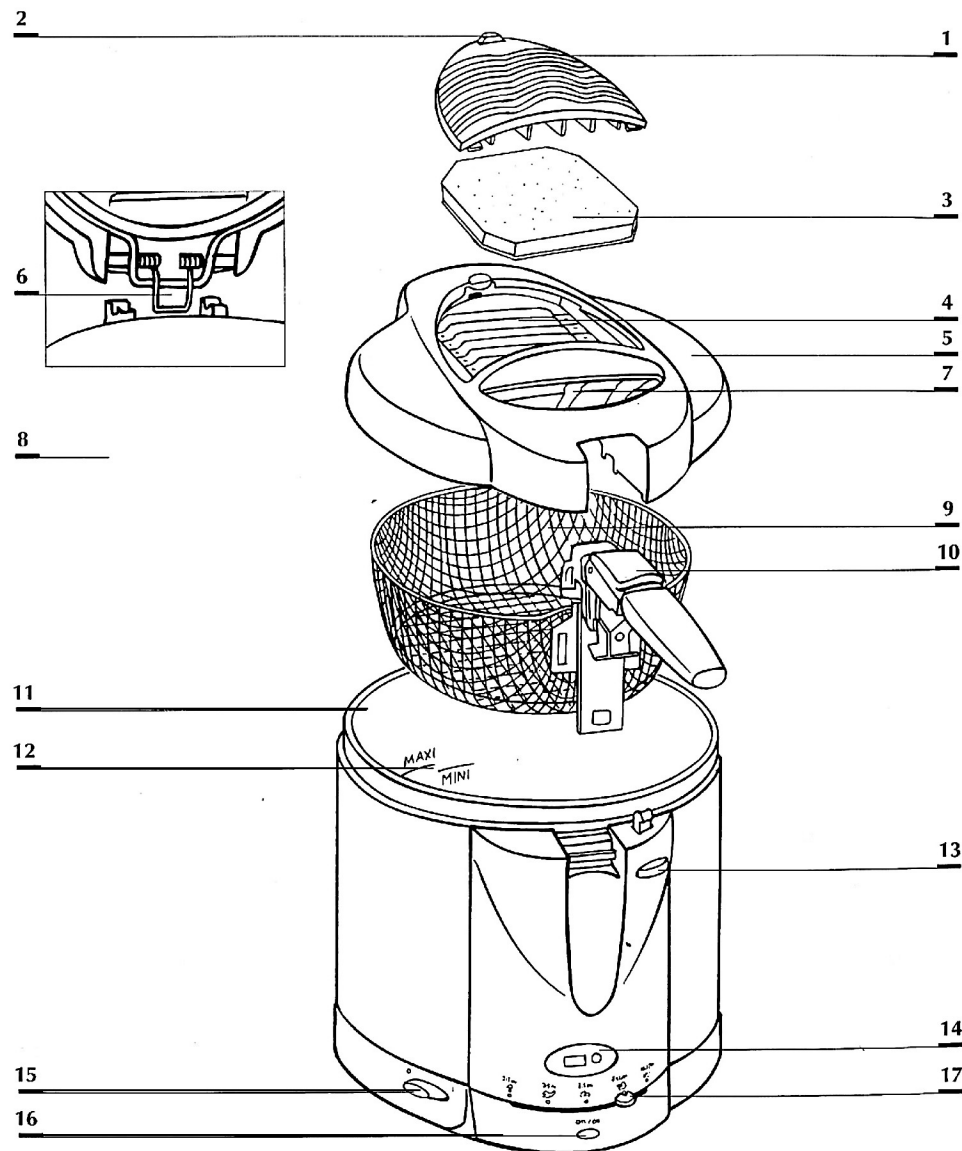


FRITEUSE • FRYER
SUPER CLASSIC 1000 • SUPER CLASSIC 1000 VISIO



FRITEUSE • FRYER
SUPER CLASSIC 1000 • SUPER CLASSIC 1000 VISIO

MODE D'EMPLOI • GEBRUIKSAANWIJZING • INSTRUCTIONS FOR USE





Caractéristiques de l'appareil

- 1 Capot du compartiment filtre
- 2 Verrou de capot de filtre
- 3 Filtre mousse anti-odeurs
- 4 Compartiment du filtre mousse anti-odeurs
- 5 Couvercle amovible
- 6 Articulation du couvercle
- 7 Hublot pour surveiller la cuisson (selon équipement des modèles)
- 8 Panier à friture et poignée amovible (selon équipement des modèles)
- 9 Panier à friture avec système monte et baisse intégré et poignée articulée (selon équipement des modèles)
- 10 Bouton de déverrouillage pour replier la poignée (selon équipement des modèles)
- 11 Cuve lisse (anti-adhésive selon équipement des modèles)
- 12 Niveaux mini et maxi de matière grasse
- 13 Commande de déverrouillage du couvercle à ouverture automatique
- 14 Minuteur électronique (selon équipement des modèles)
- 15 Interrupteur marche/arrêt (selon équipement des modèles)
- 16 Voyant lumineux de contrôle
- 17 Thermostat réglable (selon équipement des modèles)

Avant la première utilisation

Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Déballer l'appareil

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires.
- Ouvrir le couvercle de la friteuse en appuyant sur la commande de déverrouillage.
- Soulever la poignée articulée (selon

équipement des modèles), elle se verrouille en position horizontale.

- Retirer le panier de la cuve et tous les documents imprimés.
- Nettoyer les parties métalliques du couvercle, la cuve et le panier avec une éponge et un liquide vaisselle, essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide.

Mode d'emploi

Remplir la cuve de matière grasse

- Utiliser de préférence de l'huile ou une matière grasse d'origine végétale.
- Ne pas mélanger différentes natures de matières grasses.
- Le niveau de remplissage doit toujours se situer entre les repères mini (1,8 L) et maxi (2 L) indiqués à l'intérieur de la cuve.

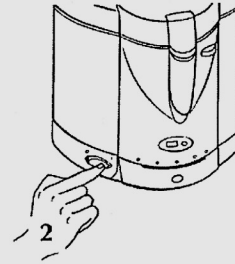
- Si vous utilisez une matière grasse solide, la couper en petits morceaux que vous placerez directement au fond de la cuve (900 g de matière grasse solide correspondent à environ 1 litre).
- Ne jamais mettre la matière grasse directement dans le panier à friture ou sur le tamis filtre, sinon l'appareil risque d'être détérioré.

Régler le thermostat - Fig. 1

(selon équipement des modèles) :

- Refermer le couvercle de la friteuse en appuyant légèrement. Un déclic signale le verrouillage.

- Pour faire fondre la matière grasse solide, utiliser tout d'abord la position de température la plus basse, puis régler le thermostat selon la préparation à réaliser quand la matière grasse est liquide.



Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.



Mise en marche de la friteuse - Fig. 2

- Brancher votre friteuse.
- Placer l'interrupteur (selon l'équipement des modèles) sur « I » (marche), le voyant de température s'allume.
- **Pendant la préchauffe** : le voyant lumineux peut s'allumer et s'éteindre une à deux fois. A l'extinction du voyant, l'huile ou la graisse a atteint la bonne

température. Le bain de cuisson aura ainsi une bonne température homogène et le résultat sera meilleur.

- **Pendant la friture** : le voyant peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois. Il ne reste allumé que lorsque le chauffage de la cuve s'effectue pour maintenir la température pré-réglée.

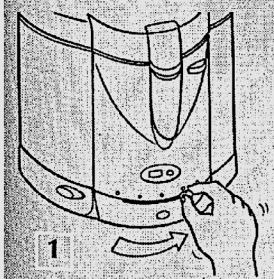
Garnir le panier à friture

	Frites fraîches	Frites surgelées
Capacité limite de sécurité	1000 g	750 g
Capacité maximum recommandée pour une cuisson optimum des frites	550 g	400 g

Table des temps de cuisson

Préparations	Température	Temps de cuisson
Pommes frites 1 kg	190°C	13 min.
Pommes frites 550 g	190°C	10 min.
Pommes chips	190°C	4-5 min.
Pommes dauphine	190°C	7-9 min.
Pommes soufflées	190°C	5-7 min.
Croquettes de volaille	190°C	1-2 min.
Croquettes de pommes de terre	190°C	7-10 min.
Escalopes de veau en paupiettes	180°C	9-12 min.
Cervelles panées	180°C	7-9 min.
Poulet frit en quartiers	180°C	12-15 min.
Emincé de porc	180°C	4-5 min.
Beignets de pomme	170°C	5-6 min.
Beignets de légumes (aubergines)	170°C	6-8 min.
Pets de nonne	170°C	6-8 min.
Dorade, colin, sole, raie	160°C	4-6 min.
Aubergines à la napolitaine	160°C	5-7 min.
Courgettes frites	150°C	4-6 min.
Fondue	150°C	1-2 min.

(selon l'équipement des modèles)



Les surgelés

- Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi : les filets de poisson non panés, les poissons entiers, la cervelle... doivent être décongelés puis préparés comme des produits frais.
- Par contre, les frites pré-cuites, les croquettes de poisson, les filets de poisson panés... n'ont pas besoin d'être décongelés.
- Réduire sensiblement les quantités par

rapport aux produits frais (ne pas dépasser les 3/4 de la capacité du panier, soit 750 g).

- Utiliser la position spéciale surgelés (***) du thermostat (selon équipement des modèles). En cas d'utilisation de graisse solide, utiliser la position 180°C.
- Bien secouer les surgelés pour détacher les petits morceaux de glace avant de le mettre dans le panier à friture.

Préparations	Temps de cuisson
Pommes frites (précuites) (750 g)	13 min.
Pommes frites (précuites) (400 g)	10 min.
Pommes noisettes	6-8 min.
Croquettes de pommes de terre	4-5 min.
Cabillaud pané	6-8 min.
Filet de poisson en beignets	6-8 min.
Filets de plie panés	4-5 min.
Croque-poisson en chapelure	4-5 min.
Beignets aux crevettes	4-5 min.
Beignets de calamars	4-5 min.
Beignets aux pommes	4-5 min.
Rissoles de veau panées	6-8 min.
Rissoles de porc panées	6-8 min.
Boulettes de viande de bœuf	6-8 min.

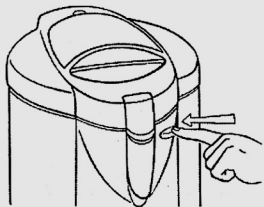
Quelques conseils pour un meilleur résultat

- Si vous désirez effectuer plusieurs cuissons successives d'une même préparation, nous vous conseillons afin d'obtenir un résultat identique, d'augmenter légèrement le temps de cuisson à partir de la 2e cuisson.
- Les aliments à frire doivent être approximativement de la même taille pour qu'ils cuisent en même temps de la même façon.

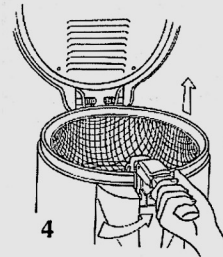
- Éviter les morceaux trop épais qui peuvent ne pas être cuits suffisamment en profondeur.
- Sécher les aliments humides en surface pour obtenir plus de croustillant, notamment pour les pommes de terre fraîches.
- Saler et poivrer les aliments après friture et hors de la friteuse, pour préserver la matière grasse.

Ouvrir le couvercle - Fig. 3

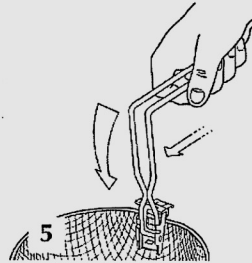
- Appuyer sur la commande de déverrouillage.
- Le couvercle s'ouvre automatiquement.



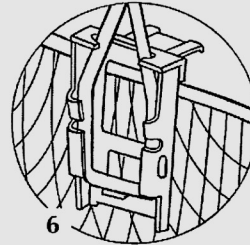
3



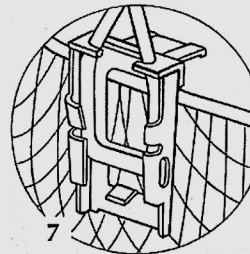
4



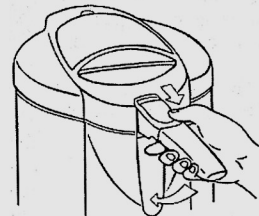
5



6



7



Monter le panier - Fig. 4

Si votre friteuse est équipée d'un panier avec système monte et baisse intégré

- Le panier peut être contrôlé de l'extérieur couvercle fermé. Pour amener le

Descendre le panier

Si votre friteuse est équipée d'un panier standard

Pour mettre en place la poignée

- Engager la poignée à fond dans la glissière en l'inclinant légèrement vers l'avant. - Fig. 5
- Incliner-la vers l'arrière de manière à ce qu'elle vienne s'insérer complètement dans son logement. - Fig. 6
- Vérifier que la poignée est bien mise en place en soulevant l'ensemble poignée/panier. - Fig. 7
- Vérifier que le voyant de contrôle de la température est bien éteint.
- Plonger le panier progressivement dans le bain de friture, puis retirer la poignée.
- Rabattre le couvercle de la friteuse et bien appuyer, un déclic signale le verrouillage.

Pour retirer la poignée

- Sortir la poignée de son logement en l'inclinant légèrement vers l'avant et retirer-la de la glissière.

panier en position élevée, actionnez la poignée dans un mouvement de bas en haut. Un "clic" signale le verrouillage.

- Placer les aliments à frire dans le panier.

Si votre friteuse est équipée d'un panier avec système monte et baisse intégré - Fig. 8

- Vérifier que le voyant de contrôle de la température est bien éteint.
- Réfermer le couvercle de la friteuse et bien appuyer au centre jusqu'au déclic signalant le verrouillage.
- Tirez le bouton de déverrouillage de la poignée vers vous puis rabattez la lentement dans son logement.

Régler le minuteur - Fig. 9

(selon équipement des modèles)

- Appuyer sur le bouton soit en continu, soit en appuyant successivement pour régler le temps minute par minute. Relâcher le bouton. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.

- La dernière minute du décompte s'affichera en secondes : 1min. 59s, 58s... (selon équipement des modèles).
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir la touche, appuyée pendant 2 secondes : le minuteur est remis automatiquement à zéro. Puis recommencer la programmation comme précédemment.

Arrêter la sonnerie

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le minuteur averti par 2 séries de 10 fois 3 bips, espacées de 20 secondes.

- Pour l'arrêter, il suffit d'appuyer sur le bouton.

Pendant la cuisson - Fig. 10

(selon équipement des modèles)

- Le hublot permet de surveiller la cuisson de vos aliments.

Fin de cuisson

Lorsque le temps de cuisson prévu est écoulé :

- Ouvrir le couvercle.

Si votre friteuse est équipée d'un panier standard - Fig. 11

- Mettre en place la poignée amovible sur la glissière du panier comme indiqué dans le paragraphe "Descendre le panier (page 7), remonter le panier et l'accrocher sur le bord de la cuve.

Si votre friteuse est équipée d'un panier avec système monte et baisse intégré

- Relever la poignée à l'horizontale jusqu'à entendre le « clic » de verrouillage
- Ouvrir aussitôt le couvercle pour éviter

que les aliments frits ne ramollissent.

- Laisser égoutter pendant quelques instants.
- Retirer le panier de la friteuse.
- Verser les aliments frits dans un plat.
- La dernière friture terminée, placer l'interrupteur (selon équipement des modèles) sur la position "0" (arrêt). Débrancher l'appareil.
- Après avoir retiré le panier, recueillir avec une écumoire les plus grosses impuretés et les petits morceaux des aliments qui peuvent se trouver dans la matière grasse.
- Laisser refroidir la friteuse (1 à 2 heures).

Conserver la matière grasse

- On peut conserver la matière grasse soit dans un récipient à part (au réfrigérateur), soit la laisser durcir dans la cuve de la friteuse si vous utilisez une matière grasse solide.

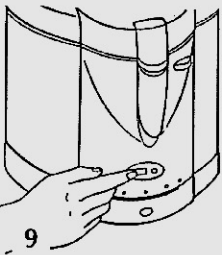
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant longtemps, il est conseillé d'utiliser la première méthode. Dans ce cas, on peut ranger les accessoires dans la cuve après entretien.

Filter la matière grasse

- Ouvrir le couvercle.
- Prendre la friteuse par les zones de préhension et verser avec précaution la matière grasse dans un récipient d'une contenance d'au moins 2,3 litres.
- Disposer au fond du panier une feuille de papier-filtre.
- Accrocher le panier avec système de monte et baisse intégré (qui doit être en

position haute) ou le panier standard sur le bord de la cuve.

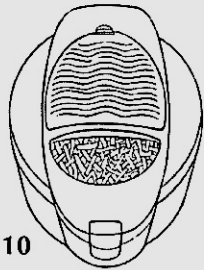
- Si vous utilisez une matière grasse solide, la faire fondre en la faisant réchauffer dans un récipient à part.
- Verser avec précaution sur le papier filtre.
- Retirer le panier à friture avec le papier-filtre. Jeter le papier-filtre, nettoyer le panier.



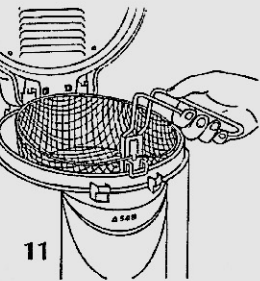
9

Attention :

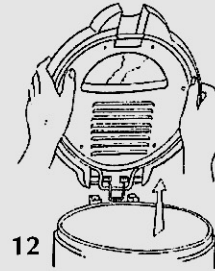
Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais n'arrête pas l'appareil.



10

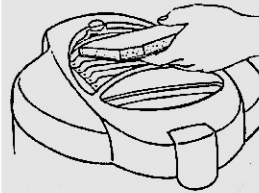


11



12

Le pouvoir de filtration du charbon actif contenu dans le filtre anti-odeurs diminue plus ou moins rapidement selon la nature des aliments frits et la fréquence d'utilisation.



13

Renouveler la matière grasse

- La matière grasse doit être renouvelée régulièrement (toutes les 8 à 12 utilisations selon les indications données par le fabricant) pour conserver aux aliments frits non seulement leur qualité gustative mais aussi leur légèreté). La

valeur nutritionnelle des aliments frits dépend essentiellement de la bonne qualité du bain de friture.

- Ne pas verser dans l'évier la matière grasse usagée. La laisser refroidir et la mettre avec les ordures ménagères.

Nettoyage et entretien

- Nettoyer l'extérieur de la friteuse ainsi que le cordon, après refroidissement, avec un linge humide, puis sécher. Ne pas utiliser de produits d'entretien trop agressifs ou abrasifs.
- Lors du renouvellement de la matière

grasse, nettoyer à fond la cuve, le panier et le couvercle.

- Ouvrir le capot du compartiment filtre. Sortir le filtre anti-odeurs et l'essuyer avec du papier absorbant.

Nettoyage de la cuve

- Pour nettoyer votre cuve, utilisez de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont décon-

seillées. Si vous avez brûlé un aliment, remplir la cuve d'eau et laisser tremper quelque temps avant de la laver.

- Sécher la cuve avec soins.

Si votre friteuse est équipée d'une cuve avec revêtement anti-adhésif - Fig. 12

- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient. SEB garantit que le revêtement anti-adhésif de cet ustensile est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage : ouvrez le couvercle et tirez-le vers le haut pour libérer l'arti-

culution. Nettoyez le couvercle avec un linge humide. Séchez-le bien et remettez le filtre dans son compartiment.

- Pour replacer le couvercle : présentez-le légèrement incliné et introduisez le ressort dans la gorge puis les 2 articulations dans leur logement et appuyez à fond.
- Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives du revêtement : ne pas couper directement dans le revêtement.

Remplacer le filtre anti-odeurs - Fig. 13

- Le papier témoin devient progressivement rouge foncé (en général la durée de vie moyenne est de 10 à 15 utilisations).
- Bien remettre en place le nouveau filtre anti-odeurs le témoin de saturation visible au-dessus, partie blanche au-dessous.

Attention : ne pas changer le filtre peut provoquer un débordement d'huile.

- Les filtres anti-odeurs et les papiers-filtre supplémentaires peuvent être obtenus auprès des stations-service agréées.

Remplacer la pile du minuteur :

- Pour remplacer la pile, contactez le Service après-vente.

Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :

- Directive électromagnétique 89/336/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE

Consommation d'énergie

- Votre friteuse Super Classic 1000 a été conçue pour optimiser la consommation d'énergie. 1900 watts sont le strict nécessaire pour obtenir une bonne performance de cuisson avec 2 litres d'huile.

Consignes de sécurité

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Utiliser le plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur (les parties isolantes en matière plastique pourraient être gravement endommagées).
- Ne jamais tenter de faire fonctionner la friteuse sans avoir rempli la cuve de matière grasse.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Respecter les niveaux minimum et maximum de remplissage pour la matière grasse.
- Ne pas surcharger le panier à friture notamment avec des surgelés pour éviter les risques de débordement.
- Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures.
- Ne pas toucher les parois métalliques de la friteuse. Ne pas placer la main au-dessus du capot du compartiment filtre lorsque la friteuse est en fonctionnement : la vapeur qui s'échappe est très chaude.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement après l'utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
- Ne jamais déplacer la friteuse couvercle ouvert et lorsque la matière grasse est encore très chaude. Tenir la friteuse par les zones de préhension.
- La matière grasse doit être filtrée régulièrement. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.
- Renouveler la matière grasse selon le nombre d'utilisations recommandé par le fabricant.
- S'il arrivait que la matière grasse s'enflamme, rabattre le couvercle pour étouffer le feu.
- Ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau !
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Ne jamais utiliser l'appareil, si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une station-service agréée la plus proche de votre domicile, car des outils spéciaux sont nécessaires pour effectuer toute réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Conseils pratiques en cas de difficultés

- Pour une meilleure utilisation, nous vous recommandons de lire très attentivement le mode d'emploi de votre friteuse.
- Si malgré cela vous rencontrez des problèmes, vous pourrez y remédier le plus souvent en consultant le tableau ci-dessous.
- Dans tous les cas où les remèdes proposés sont inopérants, il est préférable de consulter votre revendeur ou le service après-vente. Toute intervention, y compris le changement du cordon, doit être effectuée uniquement par un réparateur agréé.

Problèmes	Causes	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'interrupteur n'a pas été placé sur " I ", (selon les modèles) 	<ul style="list-style-type: none"> • Placez l'interrupteur sur " I " (marche) et vérifiez que le voyant de température est allumé.
Dégagement de mauvaises odeurs.	<ul style="list-style-type: none"> • Le filtre anti-odeurs est saturé. • Le corps gras est dégradé. • Le corps gras n'est pas approprié. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le filtre anti-odeurs (voir remplacement du filtre anti-odeurs page 8) • Renouvelez le bain de friture (8 à 12 utilisations maximum). • Utilisez une huile végétale pour friture de bonne qualité ou une matière grasse solide.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle est mal fermé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle.
Le bain de friture déborde.	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien incorrect • Le maximum de remplissage a été dépassé. • Emulsion brutale de l'huile. • Mélange d'huiles et de graisses différentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Changez le filtre anti-odeurs comme indiqué page 8. • Vérifiez le niveau du bain de friture (maxi). • Vérifiez le poids maxi d'aliments dans le panier. • Descendez le panier très lentement, en marquant 1 ou 2 temps d'arrêt. • Videz et nettoyez la cuve et remplissez-la avec une seule nature d'huile.
Les aliments ne dorent pas et restent mous.	<ul style="list-style-type: none"> • Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau. • Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température. • La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Faites frire les aliments en petite quantité (surtout les surgelés). • Faites appel au service après-vente.