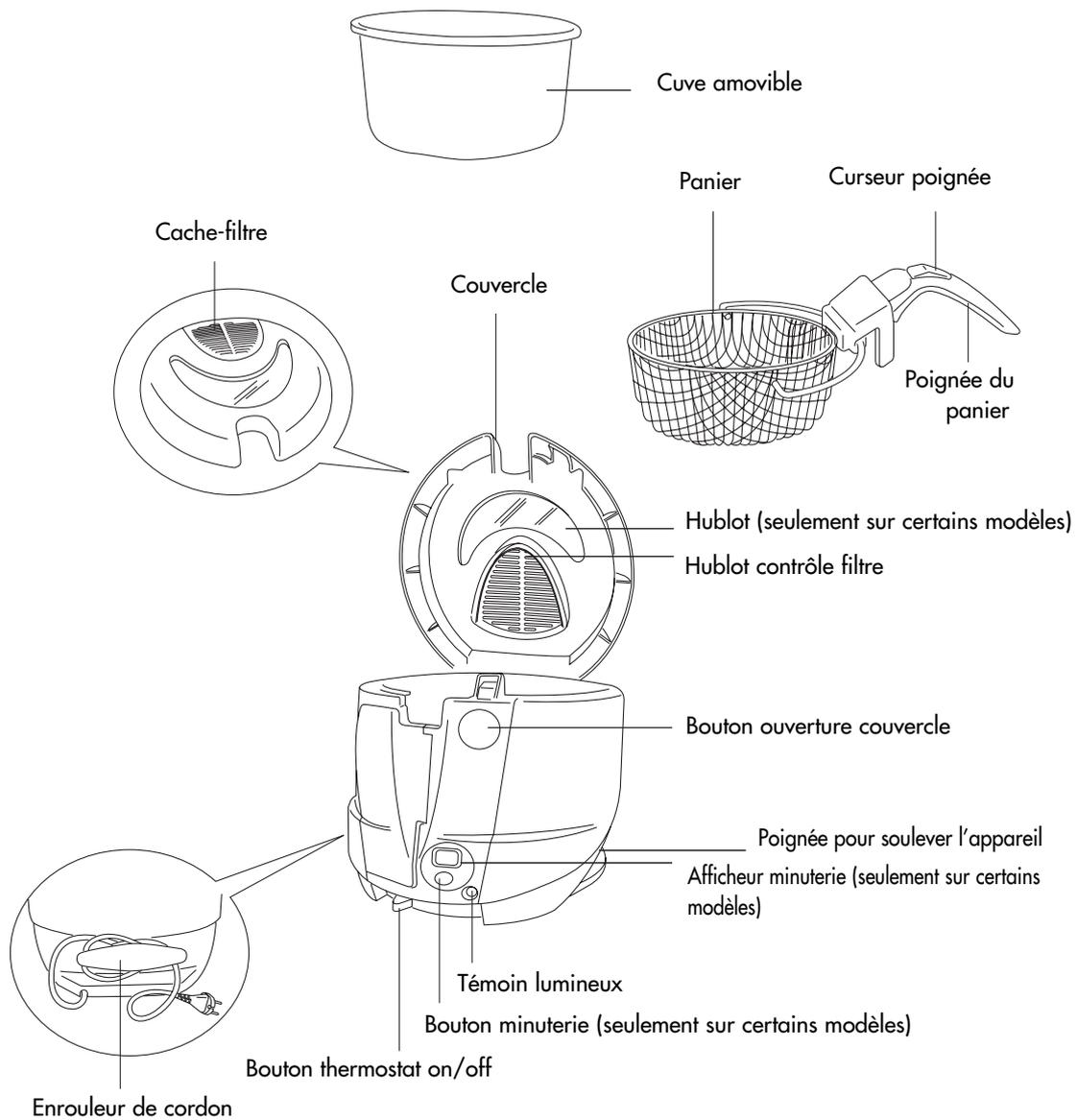


DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice:



CONSIGNES IMPORTANTES

- Comme pour tous les appareils électriques, le but de cette notice est d'envisager le plus grand nombre de situations possibles. Il faut cependant toujours utiliser votre friteuse avec prudence et bon sens, surtout en présence d'enfants.
- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez si la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant d'une intensité minimale de 10 A et dotée d'une mise à la terre efficace. (Si la fiche de l'appareil est incompatible avec la prise de courant, demandez à un technicien spécialisé de remplacer celle-ci par une prise adéquate.)
- Évitez d'installer l'appareil près de sources de chaleur.
- Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau. Celle-ci, en s'infiltrant, provoquerait des décharges électriques.
- En fonctionnant, l'appareil chauffe. **NE LE LAISSEZ PAS À LA PORTÉE DES ENFANTS.**
- L'huile chaude peut provoquer des brûlures graves. Évitez de déplacer votre friteuse quand l'huile est chaude.
- **Laissez refroidir l'huile et la friteuse avant de vider la cuve.**
- Ne touchez jamais le hublot pendant la cuisson car il devient très chaud.
- Pour déplacer l'appareil, utilisez les poignées prévues. (Ne le soulevez pas par la poignée du panier !)
- Avant de mettre la friteuse en marche, remplissez-la d'huile ou de graisse. Si elle est chauffée à vide, un dispositif de sécurité se déclenchera et l'arrêtera. Dans ce cas, contactez le Centre de Service le plus proche pour remplacer le dispositif.
- Avant d'utiliser votre friteuse pour la première fois, lavez soigneusement à l'eau chaude + liquide vaisselle la cuve, le panier et le couvercle (retirez les filtres).
- Les matières et les accessoires destinés au contact avec les aliments sont conformes à la directive CEE.
- Lors de la première utilisation, l'appareil peut produire de la fumée. Ce phénomène est normal et la fumée disparaîtra très vite. Aérez la pièce.
- Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail, il pourrait gêner l'utilisateur ou être tiré par les enfants. N'utilisez pas de rallonges.
- Si le cordon doit être remplacé, contactez un Centre de Service agréé par le Fabricant.

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.



Nous vous remercions d'avoir choisi cette friteuse. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons de lire la notice avant d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi obtenir d'excellents résultats en toute sécurité.

INSTALLATION

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Avant d'utiliser la friteuse, lavez à l'eau chaude + produit vaisselle la cuve amovible, le couvercle (retirez les filtres) et le panier et essuyez bien la cuve.
- Ne mettez pas la friteuse en marche avant d'avoir ajouté l'huile ou la graisse. Si la friteuse est utilisée sans huile ni graisse, un dispositif de sécurité se déclenchera et bloquera son fonctionnement. Dans ce cas, contactez un Centre de Service avant de réutiliser l'appareil.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton (fig. 1)
- Soulevez la poignée (fig. 2). Sortez le panier de la friteuse.
Le panier a deux positions :
Une position plus basse pour frire et remontée pour égoutter les aliments à la fin de la friture.

REPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Tirez le panier vers le haut pour l'extraire.
- Versez 2 litres d'huile (ou 1,8 kg de graisse)
- Avant de verser l'huile, assurez-vous que la cuve est insérée dans la friteuse.

Les huiles de bonne qualité vous donneront les meilleurs résultats. Évitez de mélanger plusieurs types d'huile. Si vous utilisez du saindoux, coupez-le en petits morceaux pour éviter de chauffer la friteuse pendant les premières minutes sans une distribution uniforme de la graisse. Réglez la température sur 150 °C jusqu'à ce que le saindoux ait complètement fondu. Après quoi, vous pouvez programmer la température désirée.

Avertissement

Le niveau de l'huile doit toujours se trouver entre les repères maximum et minimum indiqués dans la cuve. N'utilisez pas la friteuse si le niveau d'huile est au-dessous du 'min', car la protection thermique pourrait se déclencher. Pour la remplacer, adressez-vous à un de nos centres de service.

POUR FRIRE

1. Mettez les aliments à frire dans le panier sans le surcharger (max. 1 kg de pommes de terre crues). Assurez-vous que les aliments sont répartis de façon uniforme dans le panier.
Pour les surgelés, assurez-vous qu'ils ont très peu de glace (voir friture aliments surgelés)
2. Posez le panier dans la cuve en position remontée et refermez le couvercle par une légère pression vers le bas jusqu'à entendre le clic du crochet. Pour éviter que l'huile chaude ne s'échappe, refermez toujours le couvercle avant d'abaisser le panier.
3. Réglez le thermostat sur la température désirée (fig. 3)
Dès que la température est atteinte, le témoin lumineux s'éteint.
4. Dès que le témoin lumineux s'éteint, tirez vers l'extérieur le bouton situé en haut sur la poignée du panier et immergez celui-ci dans l'huile en l'abaissant lentement.
 - Il est parfaitement normal que juste après cette opération une grande quantité de vapeur chaude s'échappe du cache-filtre.
 - Au début de la cuisson, juste après avoir immergé les aliments dans l'huile, l'intérieur du hublot (s'il est prévu) se couvrira de buée qui disparaîtra peu à peu.
 - Il est normal que des gouttes de condensation se forment autour de la poignée du panier pendant la marche de l'appareil.
 - Ne touchez jamais le hublot (s'il est prévu) pendant la cuisson car il devient très chaud.

MODÈLES DOTÉS DE MINUTERIE ÉLECTRONIQUE

Pour programmer le temps de cuisson, appuyez sur le bouton sur la minuterie ; l'afficheur indiquera les minutes programmées.

Tout de suite après, les chiffres commenceront à clignoter, pour indiquer que la cuisson a commencé. La dernière minute sera affichée en secondes.

Pour reprogrammer le temps de cuisson, en cas d'erreur, maintenez la pression sur la touche pendant plus de 2 secondes et répétez la procédure.

Pour indiquer la fin du temps de cuisson, la minuterie émet deux séries de bips à environ 20 secondes d'intervalle. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur le bouton. Amovible, la minuterie s'applique aux vêtements et vous permet de vous déplacer. Un signal sonore vous avertira quand le temps programmé sera écoulé.

AVERTISSEMENT : la minuterie n'arrête pas l'appareil.

REPLACEMENT DE LA PILE DE LA MINUTERIE

- Sortez la minuterie de son logement (fig. 4A).
- Tournez le couvercle de la pile (fig. 4B) en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le débloquer.
- Remplacez la pile.
- Remettez la minuterie en place.

Si vous devez remplacer ou démolir l'appareil, retirez la pile et éliminez-la conformément aux lois en vigueur sur la protection de l'environnement.

APRÈS LA FRITURE

À la fin du temps de cuisson, remontez le panier et vérifiez si les aliments sont dorés à point. Ce contrôle peut être effectué à travers le hublot (sur les modèles qui en sont équipés) sans ouvrir le couvercle.

Si la cuisson est satisfaisante, arrêtez la friteuse en tournant le bouton du thermostat sur "OFF" jusqu'au clic de l'interrupteur.

Laissez le panier remonté pour que l'excédent d'huile puisse dégoutter.

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, arrêtez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque friture, surtout s'il s'agit d'aliments panés ou farinés, car les particules des aliments qui restent dans le liquide ont tendance à brûler et accélèrent la détérioration de l'huile ou de la graisse.

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

La procédure est la suivante:

1. Ouvrez le couvercle et retirez le panier.
2. Retirez le bouchon (fig. 5) et saisissez la cuve de chaque côté pour l'extraire (fig. 6) ; videz le contenu dans un récipient (fig. 7).
3. Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts ou lavez la cuve en suivant les indications du chapitre "Nettoyage". Remettez la cuve à sa place.
4. Raccrochez le panier au bord de la cuve et posez un filtre à huile dans le fond du panier (fig. 8). Demandez les filtres à huile à votre revendeur ou dans nos Centres de Service.
5. Reversez l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu'elle ne déborde pas du filtre. Après usage, jetez le filtre (fig. 9).

N.B. : L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si la friteuse reste inutilisée longtemps entre deux cuissons, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé, pour éviter qu'elle ne s'abîme.

Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et celle utilisée pour les autres aliments. Le saindoux et le lard **se solidifient** : évitez de les laisser refroidir trop longtemps !

REPLACEMENT DES FILTRES ANTI-ODEURS

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 à l'intérieur du couvercle, indique que le filtre doit être remplacé.

Pour ce faire, retirez le cache-filtre en plastique (fig. 10) en appuyant sur le crochet dans le sens de la flèche 1, puis soulevez dans le sens de la flèche 2. Remplacez les filtres.

N.B: le filtre blanc doit reposer sur la partie métallique, la partie colorée tournée vers le haut (vers le filtre noir).

Remontez le cache-filtre, en ayant soin d'introduire correctement les crochets frontaux (fig. 11).

Ne mettez pas l'appareil en marche si les filtres sont usés : ils pourraient émettre une odeur désagréable et empêcher la vapeur de sortir.

NETTOYAGE

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

* **Évitez d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la placer sous le robinet. En pénétrant, l'eau pourrait provoquer des courts-circuits et des décharges électriques.**

Après avoir laissé l'huile refroidir pendant environ deux heures, videz l'huile ou la graisse en suivant les indications du paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse".

Retirez le couvercle en le tirant avec précaution vers le haut (Fig. 5)

Ne plongez pas le couvercle dans l'eau avant d'avoir retiré les filtres.

Pour nettoyer la cuve, procédez de la façon suivante :

- Soulevez doucement la cuve pour l'extraire de la friteuse (voir figure 6) et lavez-la à l'eau chaude + produit vaisselle avec une éponge douce ; évitez les détergents et les éponges abrasives pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la cuve.
La cuve passe au lave-vaisselle.
- Nous conseillons de nettoyer le panier régulièrement et d'éliminer soigneusement tous les dépôts. Le panier et sa poignée passent au lave-vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un linge doux et humide pour éliminer les éclaboussures et les gouttelettes d'huile ou de condensation.
- **Après le lavage, essuyez soigneusement. Éliminez les stagnations d'eau au fond de la cuve. Vous éviterez ainsi les risques d'éclaboussures d'huile chaude pendant le fonctionnement de la friteuse.**

CONSEILS POUR LA CUISSON

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Le niveau de l'huile ou la graisse ne doit jamais descendre au-dessous du minimum. Le cas échéant, ajoutez d'huile neuve. L'huile doit être remplacée régulièrement afin de conserver la qualité et le goût des aliments. La durée de l'huile ou de la graisse dépend des aliments qui sont frits.

Par exemple, l'huile devra être remplacée plus souvent si elle sert à frire souvent des aliments panés.

Une huile constamment réchauffée se détériore ! Il est conseillé de remplacer complètement l'huile toutes les 5/8 utilisations ou dans les cas suivants :

- odeur désagréable
- fumée durant la friture
- huile de couleur sombre

COMMENT FRIRE CORRECTEMENT

- Il est important de se conformer à la température conseillée pour chaque recette. Si la température est trop basse, les aliments absorberont l'huile. Si elle est trop élevée, une croûte se formera rapidement à l'extérieur et l'intérieur restera cru.
- 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.
- 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.
- 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, malgré leur aspect, alors que les aliments d'épaisseur régulière seront cuits à point tous en même temps.
- **Essuyez bien les aliments avant de les immerger dans l'huile ou la graisse**, car les aliments trop humides ramollissent après la cuisson (surtout les pommes de terre).
Il est conseillé de paner ou 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.
- 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.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Type d'aliment		Quantité max. g	Température °C	Temps en minutes
FRITES	Demi-portion	500	190	10-13
	porzione intera	1000	190	15-18
POISSON	Calmars	500	160	12-13
	Queues de langoustines	500	160	9-11
	Sardines	500	170	12-13
	Soles (2)	400	160	8-11
VIANDE	Escalopes de bœuf (2)	300	170	8-10
	Escalopes de poulet (2)	300	180	7-8
	Croquettes (13)	500	170	8-10
LÉGUMES	Artichauts	250	150	11-123
	Chou-fleur	300	160	8-10
	Champignons	300	160	7-9
	Aubergines	100	170	8-10
	Courgettes	300	160	11-13

N'oubliez pas que les températures et les temps de cuisson sont approximatifs et qu'ils doivent être adaptés à la quantité d'aliments et aux goûts de chacun.

FRITURE DES ALIMENTS SURGELÉS

- Les aliments surgelés ont une température très basse et font donc baisser la température de l'huile. Pour obtenir de bons résultats, nous conseillons, pour chaque friture, de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau suivant.
- **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de cristaux de glace qui doivent être éliminés avant la cuisson. Il suffit pour cela de secouer le panier.** Descendez ensuite celui-ci dans l'huile de cuisson, très lentement pour éviter les bouillonnements. Une fois que le panier est bien positionné, refermez le couvercle de la friteuse.

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être modifiés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température recommandée par le producteur des surgelés.

Aliment		Quantité max. en g	Température °C	Temps en minutes
FRITES (*)		300	190	8-10
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE		500	190	10-11
POISSON	Bâtonnets de cabillaud	300	190	5-6
	Crevettes	300	190	5-6
VIANDE	Escalopes de poulet (2)	200	190	7-8

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.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeurs est saturé. L'huile s'est détériorée. Le liquide de cuisson est inadéquat.	Remplacez les filtres. Remplacez l'huile ou la graisse. Utilisez de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale de bonne qualité.
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et il se forme trop d'écume. 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 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 mise en marche sans huile dans la cuve et a dérégulé la protection thermique. La cuve n'est pas insérée correctement.	Contactez le Centre de Service (le dispositif de sécurité doit être remplacé) Vérifiez si la cuve est insérée dans le bon sens et complètement.