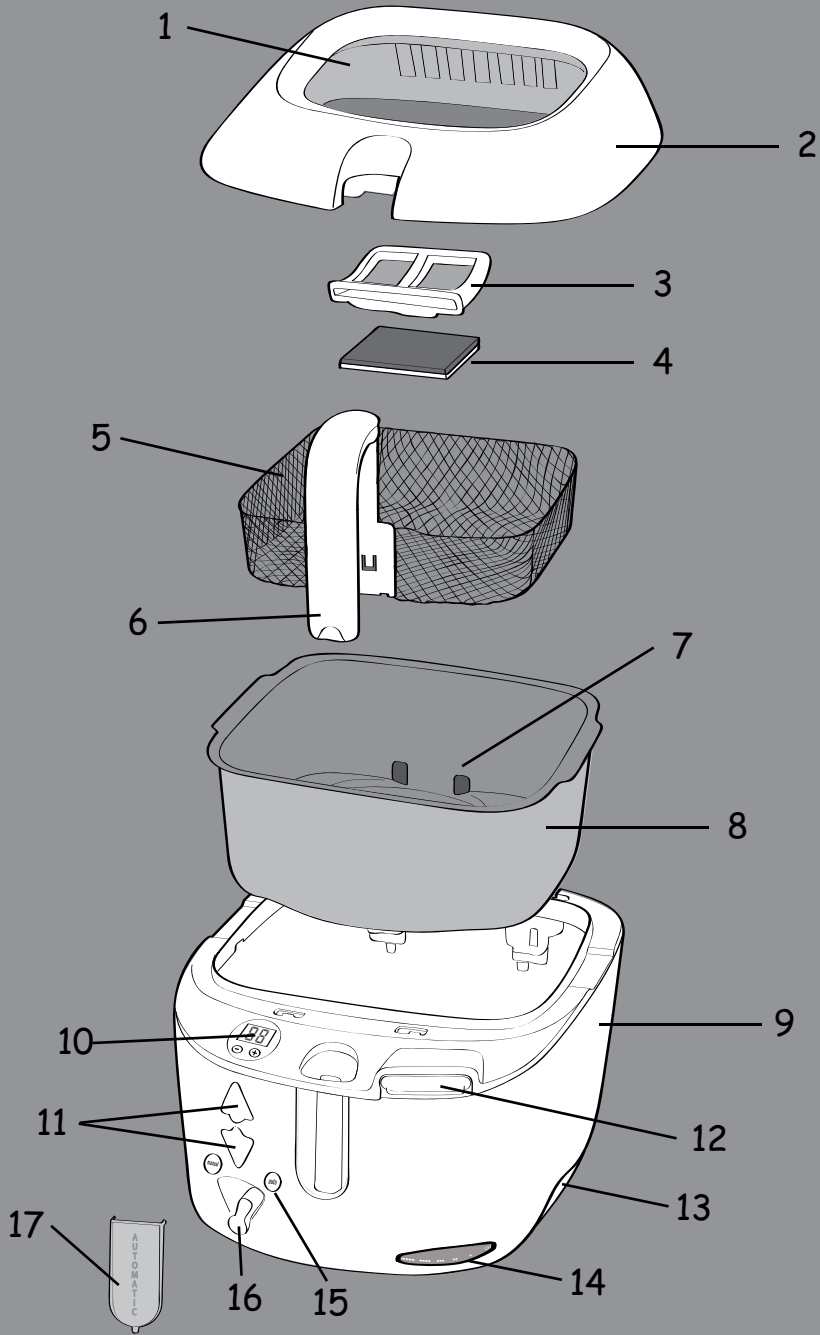
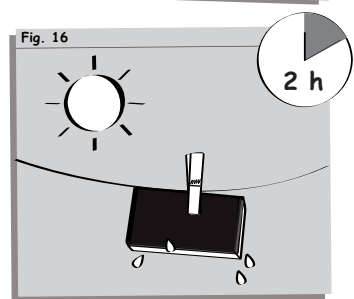
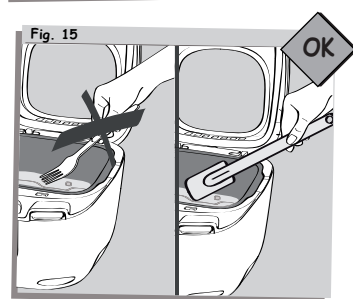
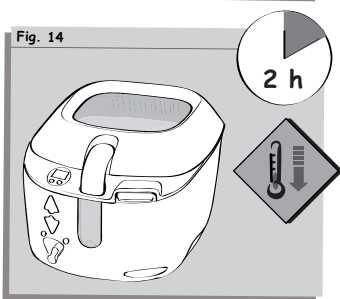
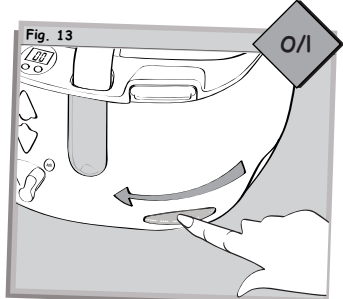
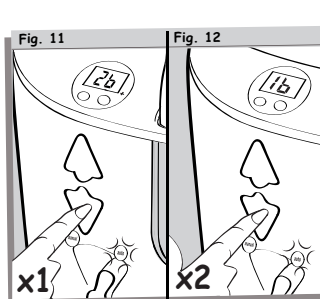
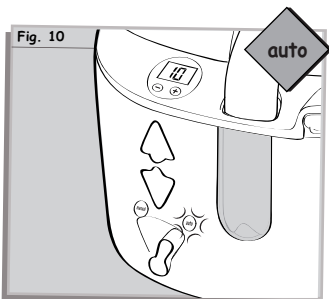
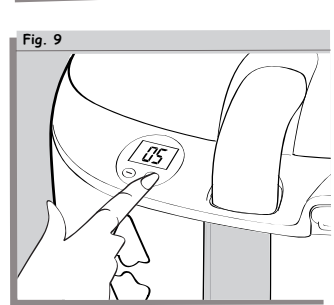
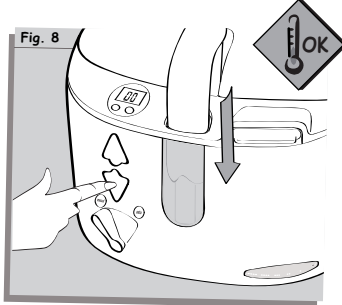
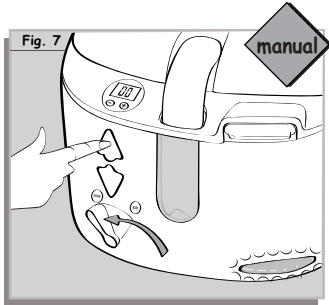
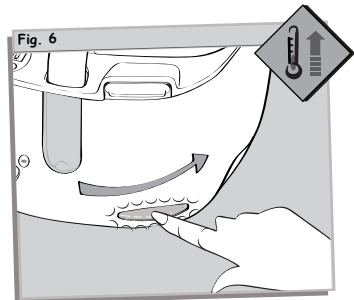
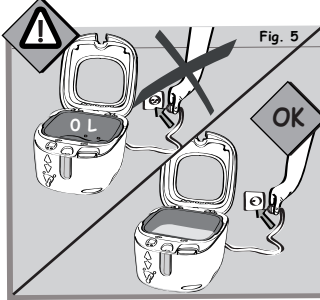
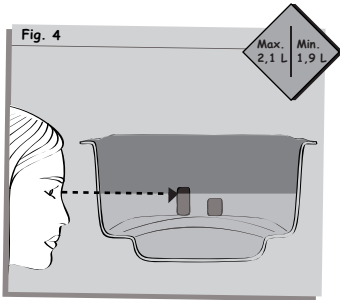
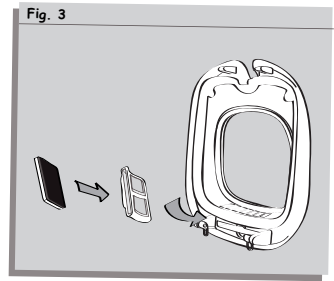
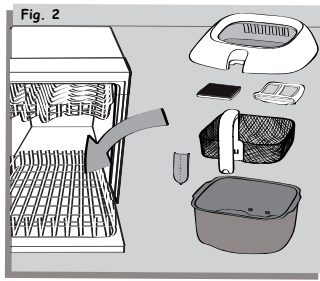
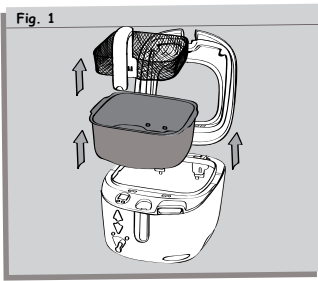


Moulinex
autofrito

- F
- GB
- D
- E
- I









CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT.

1. CONSIGNES GÉNÉRALES

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- 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 un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et uniquement à l'intérieur de votre habitation. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Avant toute utilisation de votre appareil, enlever tous les emballages et étiquettes promotionnelles et autocollants de votre friteuse.
- Veiller également à enlever les calages qui se trouvent sous la cuve amovible de la friteuse (selon modèle).
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées adaptées à votre appareil.

2. BRANCHEMENT

- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son

Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne jamais démonter l'appareil vous-même.

- Votre appareil est équipé d'un cordon fixe : si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser pendre le cordon. Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

3. FONCTIONNEMENT

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, résistant à la chaleur, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon modèle), autres parties métalliques apparentes...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).

- En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle. Débrancher la prise. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Si vous avez une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le boîtier électrique dans l'eau !
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un Centre Service Agréé (selon modèle).
- Attendre impérativement que le corps gras soit refroidi pour ranger votre friteuse.

4. CUISSON

- Ne jamais brancher votre friteuse vide (sans matière grasse). Respecter les quantités mini et maxi d'huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feu doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve.
- Ne jamais mettre la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- Ne pas mélanger plusieurs sortes de matières grasses. Ne jamais mettre d'eau dans l'huile ou la matière grasse.
- Ne pas surcharger votre panier, respecter les quantités limites de sécurité.
- Votre appareil est équipé d'un filtre anti-odeur carbone longue durée : veillez à le changer toutes les 80 utilisations.

5. RECOMMANDATIONS

- Limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre.
- Utiliser le panier pour cuire les frites.
- Contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement.
- Avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour.
- Stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.
- Ne pas stocker votre friteuse à l'extérieur mais dans un endroit sec et ventilé.
- Pour une cuisson rapide et réussie, limiter la quantité de frites à 1/2 panier par bain.
- La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (=température stabilisée avant plongée).

DESCRIPTION

1. Hublot de contrôle
2. Couvercle amovible
3. Support filtre
4. Filtre anti-odeur carbone longue durée
5. Panier
6. Poignée du panier
7. Niveaux d'huile Min. et Max.
8. Cuve amovible anti-adhésive
9. Parois froides
10. Minuteur
11. Flèche de commande d'ascenseur du panier (Montée/Descente)
12. Bouton d'ouverture du couvercle
13. Poignées de transport
14. Thermostat réglable avec voyant lumineux intégré
15. Voyant lumineux de la fonction automatique
16. Sélecteur Manual (Manuel)/ Automatic (Automatique)
17. Cache poignée amovible

PREPARATION

1. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirer le couvercle de la friteuse.
- Retirer le panier puis la cuve - **Fig 1.**
- La cuve, le panier, le cache poignée, le filtre, le support filtre et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle ou avec une éponge et de l'eau savonneuse - **Fig 2.**
- Sécher-les soigneusement.
- Pour mettre en place le filtre anti-odeurs : enlever le support de son logement à l'arrière du couvercle et insérer le filtre - **Fig 3.** Puis replacez le support avec le filtre.
- Remettez la cuve, le panier, le couvercle et le cache poignée en place.

REMARQUES

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur de votre habitation.

2. REMPLIR LA CUVE

Si vous utilisez de l'huile :

- Remplissez la cuve d'huile.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - **Fig 4.**
- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation d'huile végétale.

Si vous utilisez de la matière grasse solide :

- Coupez-la en morceaux et faites-la fondre dans une casserole pour ensuite la verser dans la cuve (ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier ni dans la cuve).
- Ne dépassez jamais 150°C pour faire fondre la **matière grasse solidifiée** dans la cuve.
- N'utilisez JAMAIS de graisse animale, cela pourrait causer des débordements, de la fumée ou un risque d'incendie.

REMARQUES

Il est préférable de ne pas avoir le panier dans la friteuse pour remplir la cuve.






Ne mélangez jamais différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements.

Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve. Vérifiez le niveau de matière grasse avant chaque cuisson.

Vérifiez le niveau de matière grasse avant chaque cuisson et ajoutez, si besoin, le même type de matière grasse.

	Huile	Matière grasse solide
Min.	1,9 L	1600 g
Max.	2,1 L	1800 g

1. CUISSON EN MODE MANUEL

- Une fois la cuve remplie de matière grasse, branchez la friteuse - **Fig 5** : le minuteur indique  fixe.
- Réglez le thermostat selon les aliments à frire (voir les tableaux de cuisson p.9) - **Fig 6**.
- Le voyant lumineux du thermostat s'allume et la friteuse commence à chauffer.
- Si le panier est en position basse, appuyez sur la touche , pour faire remonter celui-ci - **Fig 7**. Le sélecteur passe automatiquement en position **MANUAL** si celui-ci était en position **AUTO**.
- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle.
- Sortez le panier de la friteuse, remplissez-le avec les aliments à frire.
 - > Essayez les aliments pour enlever l'excédent d'eau ou de glace.
 - > Ne surchargez pas le panier.
 - > Réduisez les quantités pour les surgelés.
 - > Notre conseil : coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.
- Remettez le panier en place et fermez le couvercle.
- Lorsque le bain d'huile est à la température sélectionnée, le voyant s'éteint et vous pouvez plonger le panier dans l'huile en appuyant sur la touche  - **Fig 8**.
- Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- de réglage du minuteur - **Fig 9**.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le minuteur affiche  fixe et une sonnerie retentit. Pour l'arrêter, appuyez une fois sur l'une ou l'autre des touches +/-.
- Appuyez sur la touche , pour faire remonter le panier.
- Ouvrez le couvercle, sortez le panier et servez.

REMARQUES

- Placez la friteuse :
- sur un plan stable,
 - hors de portée des enfants,
 - éloignée de toutes sources d'éclaboussures ou de chaleur.

Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide (sans matière grasse) - **Fig 5**. Respectez les niveaux d'huile.




Ne dépassez jamais la quantité limite sécuritaire d'aliment dans le panier.

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.


Il est possible de régler le minuteur à n'importe quel moment pendant la cuisson en appuyant sur les touches +/- . Une fois le temps réglé, l'affichage du minuteur reste fixe pendant 2 secondes puis il clignote et le temps commence à décompter.

A la fin de la cuisson, une sonnerie retentit pendant 10 secondes, s'arrête, puis retentit une seconde fois.

2. CUISSON EN 1 BAIN EN MODE AUTOMATIQUE

- Une fois la cuve remplie de matière grasse, branchez la friteuse - **Fig 5** : le minuteur indique  fixe.
- Réglez le thermostat selon les aliments à frire (voir les tableaux de cuisson p.9) - **Fig 6**.
- Le voyant lumineux du thermostat s'allume et la friteuse commence à chauffer.
- Si le panier est en position basse, appuyez sur la touche , pour faire remonter celui-ci - **Fig 7**. Le sélecteur passe automatiquement en position **MANUAL** si celui-ci était en position **AUTO**.
- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle.
- Sortez le panier de la friteuse, remplissez-le avec les aliments à frire.
 - > Essayez les aliments pour enlever l'excédent d'eau ou de glace.
 - > Ne surchargez pas le panier.
 - > Réduisez les quantités pour les surgelés.
 - > Notre conseil : coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.
- Remettez le panier en place et fermez le couvercle.
- Positionnez le sélecteur sur **AUTO** : le voyant **AUTO** s'allume et le minuteur indique  minutes fixe - **Fig 10**. Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches +/- de réglage du minuteur.

• **La friteuse et le cycle de cuisson automatique sont alors programmés, vous n'avez plus rien à faire !**


- Lorsque la température du bain d'huile sélectionnée est atteinte, le voyant de chauffe s'éteint et le panier descend automatiquement. Le minuteur commence à décompter en clignotant dès que le panier est en position basse.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le panier remonte automatiquement et le sélecteur passe en position **MANUAL**. Le minuteur affiche  fixe et une sonnerie retentit. Pour l'arrêter, appuyez une fois sur l'une ou l'autre des touches +/-.
- Ouvrez le couvercle, sortez le panier et servez.

REMARQUES



Il est possible de régler le minuteur à n'importe quel moment pendant la cuisson en appuyant sur les touches +/-.

En mode Automatique, le réglage du minuteur peut aller de 00 à 30 minutes.

En mode Automatique, il est possible de remonter le panier à n'importe quel moment, pour cela :

- appuyer sur la touche  : le sélecteur passe automatiquement en position **MANUAL**, le voyant **AUTO** s'éteint et le temps de cuisson restant est mémorisé.
- Si vous repassez en mode Automatique, le panier redescend et la cuisson continue avec le temps mémorisé.


A la fin du temps de cuisson, le panier remonte automatiquement.

- Si vous ne repassez pas en mode Automatique, la cuisson continue en mode Manuel : il faut alors appuyer sur la touche  pour faire descendre le panier. En fin de cuisson, lorsque le minuteur sonne, faites remonter le panier en appuyant sur la touche .

3. CUISSON EN 2 BAINS EN MODE AUTOMATIQUE

Pour des frites fraîches plus croustillantes, la cuisson en 2 bains est recommandée.



Le mode Automatique vous permet de frire en 2 bains à la même température :

- Une fois la cuve remplie de matière grasse, branchez la friteuse - Fig 5 : le minuteur affiche  fixe.

- Réglez le thermostat et remplissez le panier avant de le replacer dans la cuve. (cf paragraphe Cuisson en 1 bain en mode Automatique).
- Positionnez le sélecteur sur **AUTO** : le voyant AUTO s'allume. Pour sélectionner le mode de cuisson en 2 bains, appuyez 1 fois sur la touche , le minuteur affiche  pendant 5 secondes - Fig 11 - puis il indique  minutes fixe - Fig 10.
- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches +/- de réglage du minuteur.
- Lorsque la température du bain d'huile sélectionnée est atteinte, le voyant de chauffe s'éteint et le panier descend automatiquement. Le temps de cuisson total sélectionné commence à décompter dès que le panier est en position basse.
- Quand les 2/3 du temps de cuisson sélectionné précédemment se sont écoulés, le panier remonte automatiquement une première fois : le sélecteur passe en position **MANUAL** mais le voyant **AUTO** reste allumé.
- Quand le voyant de chauffe s'éteint à nouveau, le panier redescend pour la cuisson du 2^{ème} bain.
- Lorsque le temps de cuisson sélectionné est totalement écoulé, le panier remonte automatiquement.
- Le minuteur affiche  fixe et une sonnerie retentit. Pour l'arrêter, appuyez une fois sur l'une ou l'autre des touches +/-.
- Ouvrez le couvercle, sortez le panier et servez.

REMARQUES

L'appui sur la touche  doit intervenir avant les 2/3 du temps de cuisson pour que la cuisson en 2 bains soit prise en compte.

Si vous changez d'avis et ne désirez finalement qu'une cuisson en un bain, un nouvel appui sur la touche  annule la cuisson en 2 bains,  sera affiché pendant 5 secondes - Fig 12.

En cuisson 2 bains, il est normal que le sélecteur repasse en mode Manuel à la fin du 1^{er} bain, le cycle Automatique se poursuivra pour le 2^{ème} bain.


4. ARRÊTER LA FRITEUSE

- Une fois la cuisson terminée, mettez le thermostat en position Arrêt « 0/1 » - Fig 13.
- Vous pouvez ranger le panier en position haute ou basse :

Rangement en position haute :

- > Ouvrez le couvercle.
- > Remettez le panier en place dans la friteuse.
- > Fermez le couvercle.
- > Débranchez l'appareil : le minuteur s'éteint.

Rangement en position basse :

- > Ouvrez le couvercle.
- > Remettez le panier en place dans la friteuse et refermez le couvercle.
- > Appuyez sur la touche  pour faire descendre le panier.
- > Débranchez l'appareil : le minuteur s'éteint.

- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (2 heures) - **Fig 14**.
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.


REMARQUES

Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque la matière grasse est chaude.

Ne déplacez jamais la friteuse avec le couvercle ouvert.

Si vous utilisez de la matière grasse solide, ranger votre friteuse avec le panier en

position haute pour que la matière grasse ne se solidifie pas autour du panier.

En cas de panier figé dans la matière grasse solide, laissez fondre entièrement la matière grasse à 150°C. En cas de manipulation du panier à ce moment-là, la montée automatique du panier est arrêtée le temps que la matière grasse fonde. Attendez que la matière grasse soit entièrement fondue pour appuyer sur la touche  pour faire remonter le panier.

5. TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont données à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de l'épaisseur des aliments, de la tension du réseau électrique, etc. Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'éviter que les aliments y adhèrent.

REMARQUES

Manipulez les aliments avec précaution et utilisez des pinces.

Plongez progressivement les aliments dans la matière grasse chaude, en les immergeant centimètre par centimètre.

ALIMENTS FRAIS	QUANTITE	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Frites (quantité maximum)	1000 g	190°C Cuisson Automatique en 2 bains	15 min : 1 ^{er} bain - 10 min 2 nd bain - 5 min
Frites	1000 g	190°C	16-17 min
Frites	750 g	190°C	12-13 min
Frites (quantité optimale)	500 g	190°C	8-10 min
Cuisses de poulet	3-4 pcs	180°C	18-20 min
Filets de poisson	1-2	160°C	6-8 min
Camembert frit	6 pcs	190°C	2-3 min
Champignons	8 pcs	150°C	6-8 min
Beignets aux pommes	4 pcs	170°C	6-7 min

ALIMENTS SURGELES	QUANTITE	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Frites (quantité maximum)	750 g	190°C	11-12 min
Frites	500 g	190°C	8-9 min
Frites (quantité optimale)	380 g	190°C	7-8 min
Nuggets de poulet	1300 g	190°C	5-6 min
Poissons panés	8 pcs	190°C	5-6 min
Beignets de calamars	8-10 pcs	190°C	3-5 min
Oignons frits	200 g	190°C	3-4 min

1. STOCKAGE DE L'HUILE

- Enlevez les résidus de cuisson de l'huile avec un objet non métallique - **Fig 15**. Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide de la matière grasse. Pour cette raison, l'huile doit être filtrée régulièrement.
- Vous pouvez stocker l'huile dans la friteuse ou dans un récipient hermétique séparé.
- Si vous utilisez de la matière grasse solide, nous vous conseillons de la stocker en-dehors de la friteuse.

REMARQUE

Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile avant de filtrer (2 heures).

2. CHANGER L'HUILE

- Ne verser jamais l'huile usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales en vigueur.

REMARQUE

Changez la matière grasse au moins toutes les 8 à 10 utilisations.

3. NETTOYER LA FRITEUSE

- **Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir auparavant (2 heures).**
- Ouvrez le couvercle de la friteuse.
- La cuve, le panier, le cache poignée, le filtre, le support filtre et le couvercle de la friteuse peuvent être lavés au lave-vaisselle ou avec une éponge et de l'eau savonneuse. - **Fig 2**.
- Séchez bien tous les éléments avant de les remettre en place.

REMARQUES

Il n'est pas nécessaire de démonter le filtre pour laver le couvercle au lave-vaisselle. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et ne le placez jamais sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Ne stockez pas votre friteuse à l'extérieur. Préférez un endroit sec et aéré.

4. CHANGER LE FILTRE ANTI-ODEUR

- Votre appareil est équipé d'un filtre carbone longue durée.
- Pour une bonne efficacité de filtration des odeurs, veillez à le changer toutes les 80 utilisations.
- Pour changer le filtre :
 - > Attendez que la friteuse refroidisse.
 - > Retirez le support filtre de son logement à l'arrière du couvercle.
 - > Jetez le support avec le filtre à la poubelle.
 - > Remplacez le nouveau filtre dans le logement à l'arrière du couvercle.

REMARQUE

La référence de votre filtre est XA500035.



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

PROBLEMES ET CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
--------------------------------------	------------------

La friteuse ne chauffe pas

La friteuse n'est pas branchée.	Branchez la friteuse.
La température de cuisson n'est pas sélectionnée.	Réglez le thermostat selon les aliments à frire.

Le système de monte et baisse du panier ne fonctionne pas

Votre friteuse n'est pas branchée.	Branchez la friteuse.
Le panier est figé dans la matière grasse solide.	Attendez que la matière grasse fonde entièrement avant de manipuler le panier. (cf tableaux de cuisson p.9)
Si la manipulation du panier n'est toujours pas possible (les commandes des flèches d'ascenseur du panier et/ou du sélecteur ne fonctionnent plus).	Contactez votre Centre Service Agréé.

Mauvaises odeurs

Le filtre anti-odeur est saturé.	Lavez votre filtre régulièrement et veillez à le changer toutes les 80 utilisations.
La matière grasse est dégradée.	Renouveler le bain de friture toutes les 8 à 10 utilisations.
Une matière grasse inappropriée a été utilisée.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité. (cf p.6)

De la vapeur s'échappe du couvercle

Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Vérifiez que le couvercle est correctement fermé.
Le joint est défectueux.	Contactez votre Centre Service Agréé pour changer le joint.

Le bain de friture déborde

Le niveau d'huile Max. de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain d'huile et enlevez le surplus après avoir laissé refroidir la matière grasse.
Le panier est trop chargé.	Veillez à ce que le panier ne soit pas trop rempli.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex: surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments.
Différent types de matières grasses ont été mélangés.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité. (cf p.6)

Les aliments ne dorment pas et restent mous

Les aliments sont trop épais ou contiennent beaucoup d'eau.	A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson, choisissez une cuisson en 2 bains ou faites frire des aliments de taille plus petite.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Respectez les quantités d'aliments recommandées (cf tableaux de cuisson p.9).
La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Veillez à ce que le thermostat soit bien positionné selon les aliments à frire.

Les frites collent

Les frites fraîches n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois.	Respectez les quantités d'aliments recommandées (cf tableaux de cuisson p.9).