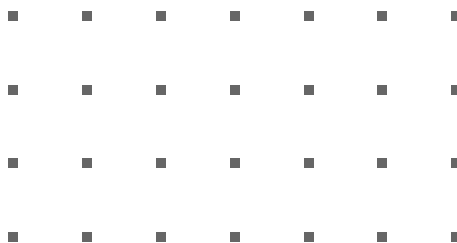


Azura



Friteuse • Fritteuse

**Mode d'emploi • Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing**



Français

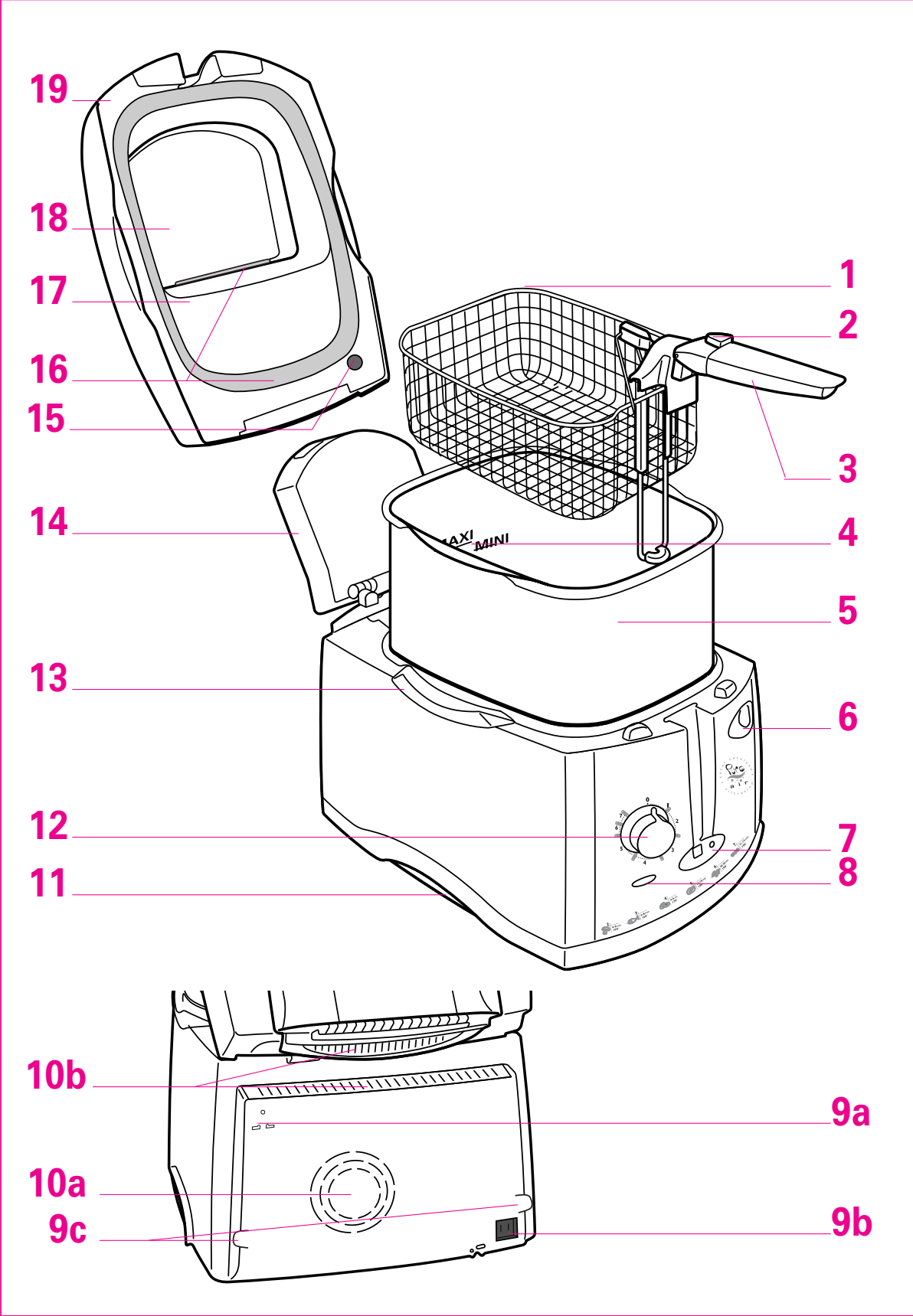
Description	2	Cuisson	6, 7
Protection de l'environnement	2	Tableaux de cuisson	7
Consignes de sécurité	2	Entretien	8
Avant la première utilisation	3	Nettoyage	9
Préparation	4, 5	Si votre friteuse ne fonctionne pas bien	10

Deutsch

Gerätebeschreibung	11	Frittierzeit	15, 16
Hinweise zum Umweltschutz	11	Frittiertabelle	16
Sicherheitshinweise	11	Reinigung	17, 18
Vor dem ersten Gebrauch	12	Ihre Fritteuse funktioniert nicht richtig	19
Vorbereitung	13, 14		

Nederlands

Beschrijving van het apparaat	20	Het frituren	24, 25
Bescherming van het milieu	20	Frituurtabellen	26
Veiligheidsvoorschriften	20	Onderhoud	27
Vorbereitung voor gebruik	21	Schoonmaken	28
Vorbereitung	22, 23	Als uw friteuse niet goed werkt	29



Description

1. Panier
2. Bouton de déverrouillage du panier
3. Poignée monte et baisse du panier
4. Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve
5. Cuve amovible revêtement anti-adhésif
6. Bouton d'ouverture du couvercle
7. Minuteur (selon modèle)
8. Voyant de température
9. Ensemble cordon (selon modèle)
 - a. Logement prise
 - b. Cordon amovible
 - c. Enrouleur de cordon
10. Ventilation du PURE AIR CATALYSE®
 - a. Entrée d'air
 - b. Sorties d'air
11. Poignée de transport à froid
12. Thermostat/Interrupteur
13. Guide de positionnement de la cuve
14. Boîtier de filtration des odeurs et de la vapeur par catalyse
15. Bouton de démontage du couvercle
16. Joints d'étanchéité du couvercle
17. Pare vapeur
18. Hublot
19. Couvercle

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre friteuse, la pile du minuteur doit être retirée par un Centre Service agréé.
- Les Centres Services agréés reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE
 - 73/23/CEE modifiée par 93/68/CEE
- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique de la friteuse, ne touchez ni les parties métalliques apparentes, ni le hublot.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'intercalez jamais d'objet entre la cuve amovible et le fond de l'appareil.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise de courant reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un Centre Service agréé.
- N'utilisez et ne branchez jamais votre appareil, si :
 - son cordon est défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé,
 - il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Dans ces cas, afin d'éviter tout danger, prenez contact avec le Centre Service agréé le plus proche pour faire réparer l'appareil car des outils spéciaux sont nécessaires. Ne démontez jamais l'appareil par vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux, ...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante, ...)
- 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.



EXCLUSIF

FILTRATION PERMANENTE DES ODEURS DE CUISSON ET DE LA VAPEUR

F

AZURA est équipée d'un système exclusif et breveté de filtration maximale des odeurs de friture et des vapeurs pendant la cuisson : PURE AIR CATALYSE®, système sans manipulation ni entretien.

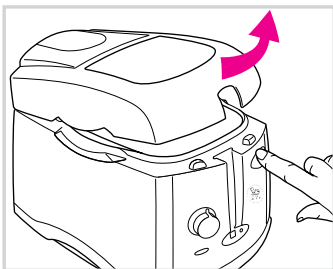
- Ce principe de filtration par catalyse a été testé et son efficacité pendant la cuisson reconnue par des organismes indépendants (CERTECH).
- Son efficacité est **permanente** : il n'est plus nécessaire de changer le filtre.
- Pour une réduction maximale des odeurs, nous vous recommandons de respecter :
 - Changer la matière grasse régulièrement (toutes les 8 utilisations maximum).
 - Fermer le couvercle en appuyant au centre et à l'avant du couvercle pendant la préchauffe et le refroidissement de la matière grasse.
 - Utiliser de préférence une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture et respecter la température de cuisson indiquée par le fabricant.
 - Laisser le couvercle fermé en dehors de la mise en place et du retrait du panier.
 - Nettoyer la friteuse après chaque utilisation. AZURA est MAGICLEAN®, le couvercle, la cuve et le panier passent au lave-vaisselle

Avant la première utilisation

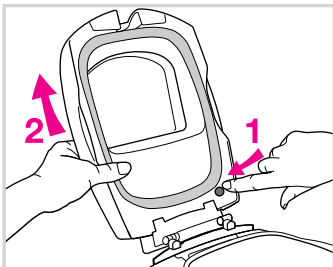
Retirez le couvercle



Le PURE AIR CATALYSE® reste en place. Il est permanent.



- Ouvrez le couvercle.



- Appuyez sur le bouton de démontage (1) et soulevez le couvercle vers le haut (2).

Nettoyez la friteuse



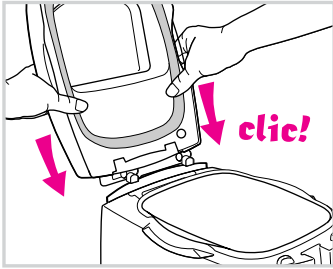
Ne bouchez ni l'entrée ni la sortie d'air de la ventilation. Conservez-les libres et propres.



- Nettoyez le couvercle, le pare vapeur, la cuve et le panier avec une éponge et du liquide vaisselle ou passez-les au lave vaisselle. Séchez.

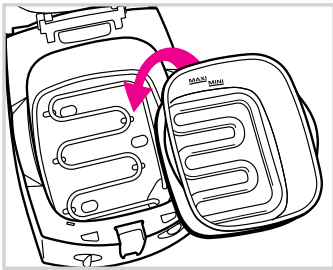
Préparation

Remplacez le couvercle



- Pour remplacer le couvercle, placez le dans la glissière jusqu'au "clac de verrouillage".

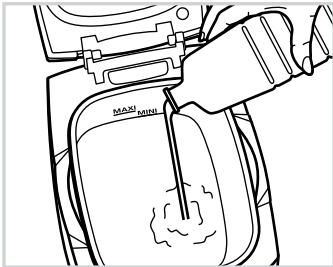
Remplacez la cuve amovible



- Positionnez la cuve, marquage mini/maxi (MAXI / MINI) vers l'arrière de l'appareil.
- Les bords de la cuve doivent s'emboîter parfaitement sur l'appareil.

! Un système de sécurité empêche la friteuse de fonctionner si vous n'avez pas remis la cuve correctement en place.

Remplissez la cuve



- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...
- Si vous utilisez **une matière grasse solide** :
 - Coupez-la en morceaux et placez-la au fond de la cuve (**jamais dans le panier**).
 - Ne dépassez pas 150° pour la faire fondre puis suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.

! Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.

! Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.

! Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre le repère mini et le repère maxi de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.

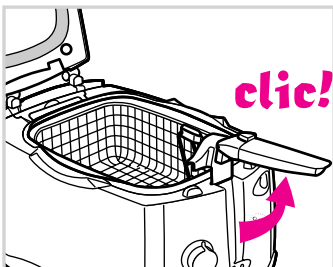
Quantité de matière grasse



Azura

Mini	2 l	1750 g
Maxi	2,2 l	2000 g

Préparez le panier



- Relevez la poignée du panier jusqu'au "Clac" de verrouillage.
- Essuyez les aliments.
- Garnissez le panier.
- Réduisez les quantités pour les surgelés

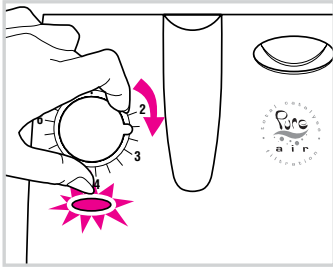
! Ne dépassez jamais la quantité limite de sécurité.



- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène,
- Évitez les morceaux trop épais.

Préparation

Préchauffez



- Fermez le couvercle en appuyant bien au centre et à l'avant.
- Branchez.
- Réglez le thermostat (cf tableaux p. 7). La friteuse est en marche et la ventilation du PURE AIR CATALYSE® fonctionne.

! Placez la friteuse :
- sur un plan stable,
- hors de portée des enfants,
- à l'abri des projections d'eau ou d'une source de chaleur.

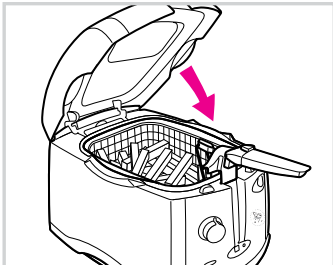
! Ne laissez pas la friteuse sans surveillance. Ne laissez pas pendre le cordon.



- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.

- Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi. Reportez-vous aux indications du fabricant.

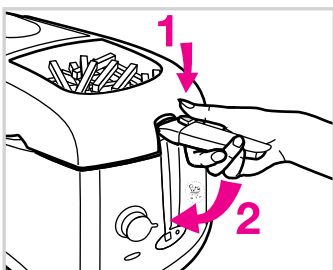
Quantité d'huile		Frites fraîches	Frites surgelées
Azura (2,2 l)	Quantité limite de sécurité Quantité maximale recommandée	1000 g 550 g	750 g 400 g



Plongez le panier

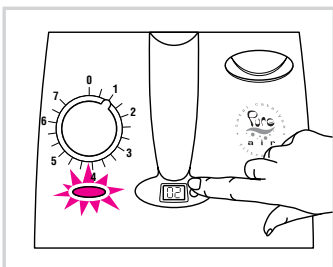
- Mettez le panier en place sur le bord de la cuve.
- Fermez le couvercle.

! Pour diminuer la diffusion des odeurs :
- ne laissez pas le couvercle ouvert trop longtemps.
- ne laissez pas préchauffer l'huile après l'extinction du voyant.



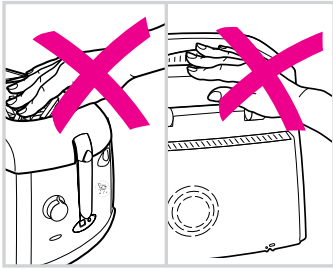
- A l'extinction du voyant de température, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1).
- Rabattez lentement et complètement la poignée dans son logement (2).

Réglez le minuteur (selon modèle) - **!**



- Appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute.
- Relâchez. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir le bouton appuyé pendant 2 secondes.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

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



Surveillez la cuisson

- En cours de cuisson, il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

! Attention : ne placez pas la main à l'arrière de la friteuse, ni sur le hublot. Le verre et le métal sont brûlants.

! Ne retirez jamais la cuve lorsque la friteuse est en fonctionnement.

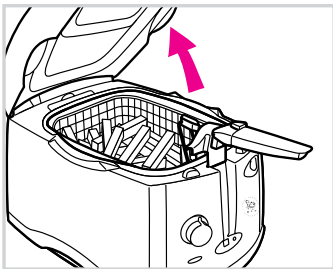
Retirez les aliments



- Relevez la poignée à l'horizontal jusqu'au "clac" de verrouillage pour remonter le panier.



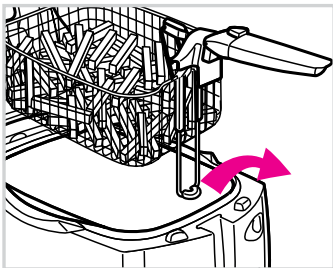
Pour une 2ème préparation :
- attendez l'extinction du voyant avant de plonger les aliments.
- rectifiez le niveau avec la même qualité de matière grasse selon la quantité à frire.



- Ouvrez le couvercle.
- Egouttez les aliments.



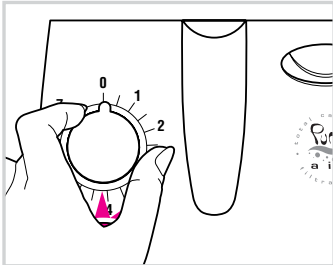
Pour avoir des fritures bien croustillantes, ouvrez immédiatement le couvercle.



- Sortez le panier en vérifiant bien que la tige est complètement sortie de la cuve.
- Servez.

Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.

Arrêtez l'appareil



- La dernière friture terminée, tournez le thermostat/interrupteur sur la position 0.



- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures).
- Pour déplacer la friteuse, n'utilisez que les poignées de transport.
- Le cordon est amovible (selon modèle).

! Ne déplacez jamais la friteuse avec de la matière grasse chaude.

Tableaux de cuisson

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

Frais	Température	Temps de cuisson
Pommes frites 1 kg	190°	12 à 15 min.
Pommes frites (550 g)	190°	7 à 9 min.
Pommes Dauphine (300 g)	190°	7 à 9 min.
Pommes Soufflées (250 g)	190°	6 à 8 min.
Croquettes de volailles (8-10 p)	190°	8 à 9 min.
Croquettes de pommes de terre (8-10 p)	190°	8 à 9 min.
Escalopes de veau en paupiettes (6-8 p)	180°	10 à 12 min.
Poulet frit en quartier (8 p)	180°	12 à 15 min.
Emincé de porc (400 g)	180°	5 à 6 min.
Beignets de pomme (7-8 p)	170°	4 à 6 min.
Beignets de légumes (aubergines) (10-12 p)	170°	10 à 11 min.
Pets de nonne (12-15 p)	170°	7 à 9 min.
Aubergine à la napolitaine (6 p)	170°	6 à 7 min.
Darnes de poisson (4 p)	160°	6 à 8 min.
Champignons (200 g)	150°	4 à 6 min.

Surgelés	Temps de cuisson
	<i>Tournez le thermostat jusqu'à la position 190°</i>
Pommes frites (précuites) 750 g	11 à 13 min.
Pommes frites (précuites) 400 g	5 à 7 min.
Pommes noisettes (50 g)	5 à 6 min.
Croquettes de pommes de terre (8-10 p)	5 à 6 min.
Cabillaud pané (10 p)	5 à 6 min.
Filet de poisson en beignets (8 p)	5 à 6 min.
Filets de plie panés (3 p)	5 à 6 min.
Croque-poisson en chapelure (8 p)	5 à 6 min.
Beignets aux crevettes (12 p)	4 à 5 min.
Beignets de calamars (12-15 p)	4 à 5 min.
Beignets aux pommes (7-8 p)	5 à 6 min.
Risolettes de veau panées (12-15 p)	7 à 9 min.
Risolettes de porc panées (12-15 p)	7 à 9 min.
Boulettes de viande de bœuf (15-18 p)	7 à 9 min.

Entretien

PURE AIR CATALYSE®

Système breveté de filtration permanente des odeurs et de la vapeur. Il n'est pas nécessaire de le changer ou de le nettoyer.

! Ne mettez jamais d'eau à l'intérieur du PURE AIR CATALYSE®.

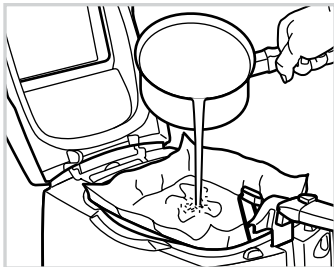
ilt.



Conservez la matière grasse

- Avec une écumoire, recueillez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse.
- Conservez la matière grasse dans la friteuse ou stockez-la au frais dans un récipient à part (recommandé si vous n'utilisez pas souvent la friteuse).

! N'utilisez pas d'ustensiles métallique.

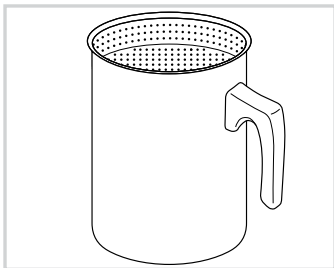


Filtrez la matière grasse

Avec un papier filtre (disponible auprès des Centres Service agréés).

- Attendez que la matière grasse soit tiède.
- Videz doucement la matière grasse dans une casserole.
- Disposez un papier filtre au fond du panier.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve.
- Placez le panier et le papier filtre dans la friteuse (poignée en position haute).
- Reversez la matière grasse dans la cuve avec précaution.
- Jetez le papier filtre, nettoyez le panier.

! La matière grasse doit être filtrée régulièrement. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide de la matière grasse, et à la longue des risques d'inflammation.



Avec un pot filtrant capacité maximale : 2,4 l (disponible auprès des Centres Service agréés).

Renouvelez la matière grasse

- Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.
- Si vous rajoutez de la matière grasse, veillez à utiliser le même type.

! Changez la matière grasse toutes les 8 utilisations maximum. Une matière grasse "propre" conserve la qualité gustative des aliments et leur légèreté et limite les odeurs.

Nettoyage



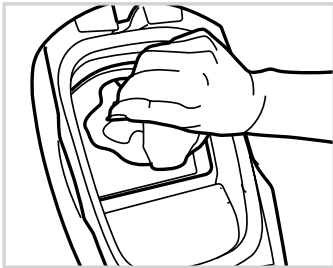
Exclusif MAGICLEAN® : très facile à nettoyer : le panier, le couvercle et la cuve passent au lave vaisselle. La cuve est amovible et antiadhésive.

- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un linge humide.
- Séchez soigneusement.
- Nettoyez les autres éléments avec une éponge humide.

! Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs.

! Vérifiez que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas encrassées.

Nettoyez le couvercle

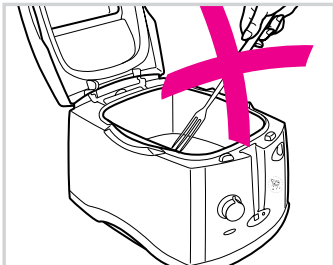


- Pour une bonne visibilité, nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné ou une lingette citronnée.
- Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou avec un torchon propre en coton.
- Séchez le couvercle avant de le remettre en place.

! Nettoyez le hublot toutes les 8 à 12 cuissons.

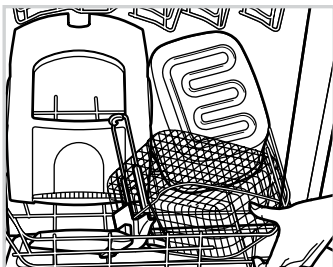
! Positionnez le couvercle à 45° dans le lave vaisselle, hublot vers le haut.

Nettoyez la cuve amovible



- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

! Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives n'utilisez aucun ustensile métallique.



- Vous pouvez nettoyer votre cuve au lave vaisselle. Faites attention de ne pas blesser le revêtement avec les grilles du lave vaisselle.
- Evitez de déformer votre cuve par des chocs ou des chutes.

! Si toutefois votre cuve est déformée, remplacez-la auprès de votre Centre Service agréé le plus proche.

Nettoyez le panier

- Vous pouvez mettre le panier et sa poignée au lave vaisselle ou le laver à grande eau.
- Séchez.

! Si votre panier est déformé, remplacez-le auprès de votre Centre Service agréé le plus proche.

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problème et causes possibles	Solutions
<p>La friteuse ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas branché. • Le thermostat n'est pas allumé. • La cuve est positionnée à l'envers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil. • Placez le thermostat sur la température souhaitée et vérifiez que le voyant de température s'allume. • Remettez la cuve dans le bon sens (marquage mini/maxi vers l'arrière de l'appareil).
<p>La friteuse dégage de mauvaises odeurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle est ouvert. • Le couvercle est mal fermé • La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée. • Le bain a débordé et de la matière grasse est rentrée dans le PURE AIR CATALYSE®. • Le PURE AIR CATALYSE® ne fonctionne plus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refermez le couvercle. • Appuyez bien au centre et à l'avant du couvercle pour le fermer. • Renouveler le bain de friture (8 à 12 utilisations maximum). • Utilisez une matière grasse végétale pour friture de bonne qualité. • Voir rubrique "Le bain de friture déborde". Des odeurs et les fumées peuvent s'échapper pendant 5 mn environ. • Contactez votre Centre Service agréé le plus proche.
<p>De la vapeur s'échappe autour du couvercle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle est mal fermé. • Le ou les joints sont défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. • Contactez votre Centre Service agréé le plus proche.
<p>Le bain de friture déborde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. • Le panier est déformé. • Mélange d'huile et de graisses différentes. • Emulsion brutale de l'huile. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. • Vérifiez que le panier n'est pas trop rempli. • Changez votre panier. • Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse. • Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
<p>Les aliments ne dorent pas et restent mous.</p> <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 mal réglé. 	<ul style="list-style-type: none"> • A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). • Réglez le thermostat sur la température conseillée.
<p>Le minuteur ne fonctionne plus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pile est usagée 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites la changer au Centre Service agréé.

Si le problème persiste, consultez votre revendeur ou un Centre Service agréé.

! Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre Service agréé avec des pièces détachées d'origine.