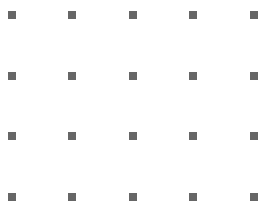


Styléa CoolContact



Friteuse • Friggitrice

**Mode d'emploi • Gebrauchsanweisung
Istruzioni per l'uso • Gebruiksaanwijzing**



Description

1. Couvercle
2. Hublot
3. Pare-vapeur démontable
4. Cartouche filtrante
Anti-odeur
5. Témoin de saturation
6. Joint d'étanchéité
7. Panier
8. Bouton de déverrouillage
de la poignée monte et
baisse du panier
9. Poignée monte et baisse
du panier
10. Repères Mini et Maxi
du remplissage de cuve
11. Cuve (revêtement
anti-adhésif selon modèle)
12. Bouton d'ouverture
du couvercle
13. Minuteur (selon modèle)
14. Voyant de température
15. Thermostat réglable
16. Interrupteur (selon modèle)
17. Poignée de transport
18. Enrouleur de cordon

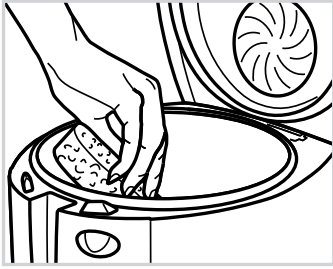
Protection de l'environnement

- 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 pas toucher les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- 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 un 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.

Préparation

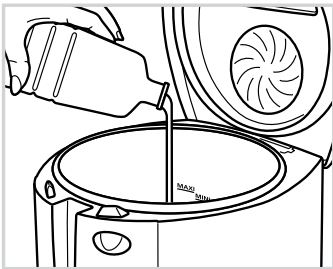


Avant la première utilisation

- Nettoyez le couvercle, le pare-vapeur, la cuve et le panier avec une éponge et du liquide vaisselle. Séchez.
- La cartouche anti-odeur est déjà installée dans le couvercle. Pour la première utilisation passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné sur le couvercle et le hublot.

! Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle ou sous l'eau sans avoir retiré la cartouche anti-odeur.

! Ne mouillez jamais la cartouche anti-odeur.





Remplissez la cuve

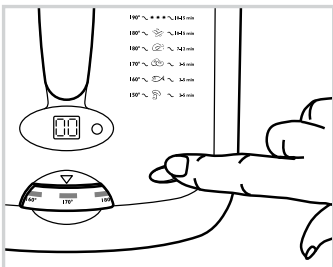
- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...
- Si vous utilisez **une matière grasse solide** :
 - Coupez-la en morceaux et placez-la au fond de la cuve (**jamais dans le panier**).
- Ne dépassez pas 150° pour la faire fondre 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 | | |
|----------------------------|---|---|
| |  |  |
| Mini | 2,4 l | 2125 g |
| Maxi | 2,6 l | 2250 g |



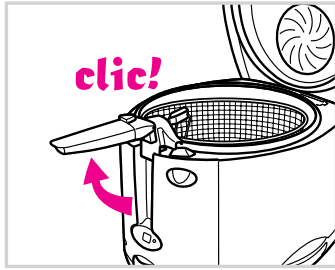
Préchauffez

- Fermez le couvercle.
- Branchez.
- Placez l'interrupteur sur I (selon modèle)
- Réglez le thermostat (cf tableaux p. 7). La friteuse est en marche.

! 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.

Préparation



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.

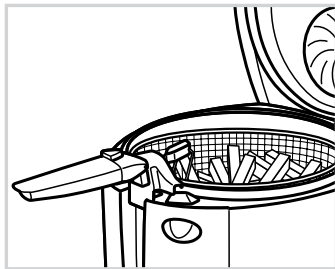


- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène,
- Évitez les morceaux trop épais

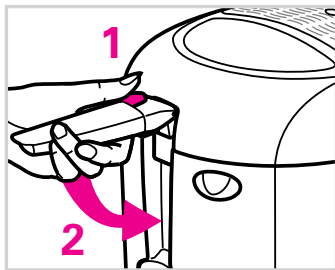
- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.
- Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi. Reportez-vous aux indications du fabricant.

| | Frites fraîches | Frites surgelées |
|-------------------------------|-----------------|------------------|
| Styléa 1250 | | |
| Quantité limite de sécurité | 1250 g | 900 g |
| Quantité maximale recommandée | 670 g | 500 g |
| Styléa 1000 | | |
| Quantité limite de sécurité | 1000 g | 750 g |
| Quantité maximale recommandée | 550 g | 400 g |

Plongez le panier

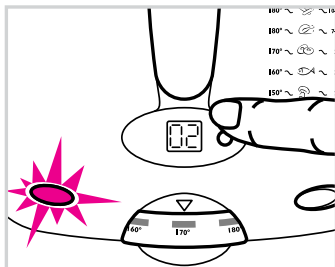


- Mettez le panier en place sur le bord de la cuve.
- Fermez le couvercle.



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

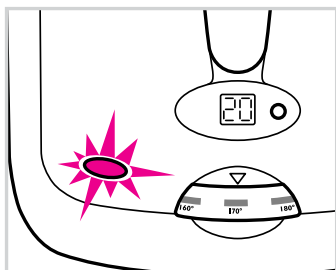
Réglez le minuteur (selon modèle)



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

- 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.

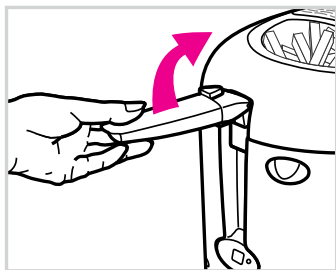
Surveillez la cuisson



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

! Attention : ne placez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants.

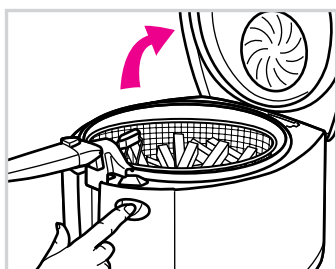
Retirez les aliments



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

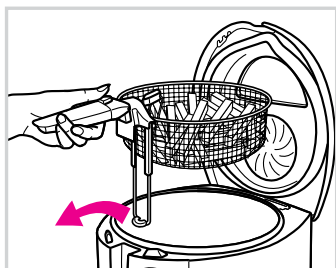


Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.



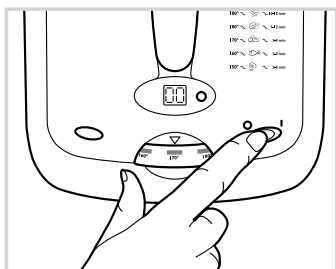
- Ouvrez le couvercle.
- Egouttez.

Pour une 2ème préparation :
- attendez l'extinction du voyant avant de plonger les aliments.
- rectifiez le niveau d'huile selon la quantité à frire.

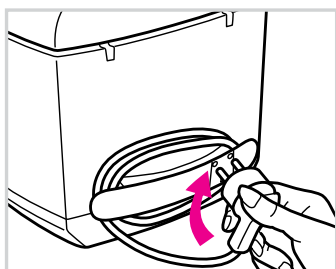


- Sortez le panier en vérifiant bien que la tige est complètement sortie de la cuve.
- Servez.

Arrêtez l'appareil



- La dernière friture terminée, placez l'interrupteur sur position **0** (selon modèle).
- Débranchez l'appareil.



- Laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures).
- Enroulez le cordon et clipsez la fiche (selon pays).
- Pour déplacer la friteuse, n'utilisez que les poignées de transport.

! 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.

| | Température | Temps de cuisson |
|--|-------------|------------------|
| Pommes frites 1,25 kg | 190° | 15 à 16 min. |
| Pommes frites 1kg | 190° | 11 à 14 min. |
| Pommes frites 670 g | 190° | 9 à 10 min. |
| Pommes frites 550 g | 190° | 7 à 9 min. |
| Pommes chips (400 g) | 190° | 4 à 5 min. |
| Pommes Dauphine (10-12) | 190° | 7 à 9 min. |
| Pommes Soufflées (14-15) | 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 (8 p) | 180° | 10 à 12 min. |
| Poulet frit en quartier (8 p) | 180° | 12 à 15 min. |
| Emincé de porc (400/500 g) | 180° | 5 à 6 min. |
| Beignets de pomme (7-8 p) | 170° | 4 à 6 min. |
| Beignets de légumes (10-12 p) | 170° | 9 à 11 min. |
| Pets de nonne (12-15 p) | 170° | 6 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 à 190° |
|--|-------------------------|
| Pommes frites (précuites) 900g | 11 à 13 min. |
| Pommes frites (précuites) 750g | 9 à 12 min. |
| Pommes frites (précuites) 500g | 6 à 8 min. |
| Pommes frites (précuites) 400g | 4 à 7 min. |
| Pommes noisettes (50 p) | 5 à 6 min. |
| Croquettes de pommes de terre (8-10 p) | 5 à 6 min. |
| Cabillaud pané (10 p) | 4 à 6 min. |
| Filet de poisson en beignets (8 p) | 4 à 6 min. |
| Filets de plie panés (3 p) | 5 à 6 min. |
| Croque-poisson en chapelure (8 p) | 4 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. |

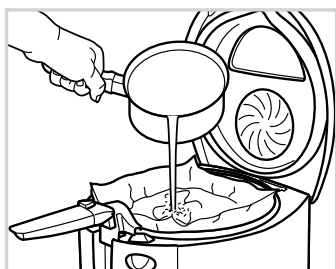
Entretien

Conservez la matière grasse



- Avec une écumoire, recueillir 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 la friteuse souvent).

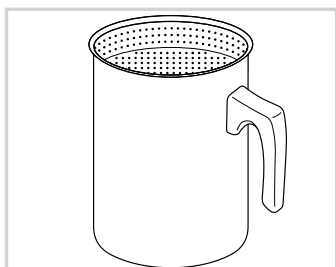
Filtrez la matière grasse



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.
- Nettoyer 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 du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.



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

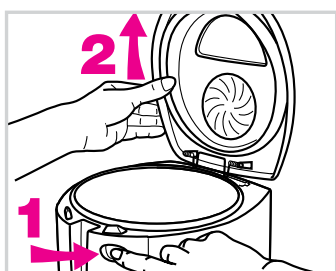
Renouvelez la matière grasse

- Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.

Changez la matière grasse toutes les 8 à 12 utilisations maximum. Une matière grasse "propre" conserve la qualité gustative des aliments et leur légèreté.

Remplacez la cartouche Anti-odeur

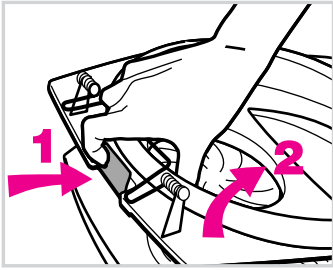
(cartouches disponibles auprès des Centres Service agréés).



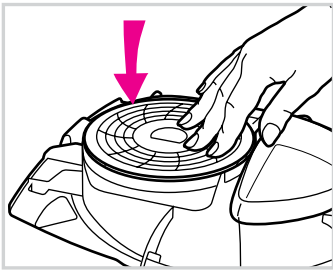
- Lorsque le témoin de saturation de la cartouche anti-odeur est rouge foncé changez-la.
- Ouvrez le couvercle (1). Détachez-le en le soulevant (2).
- Placez le côté noir du couvercle face à vous.

Changez la cartouche toutes les 30 à 40 fritures maximum.

Entretien

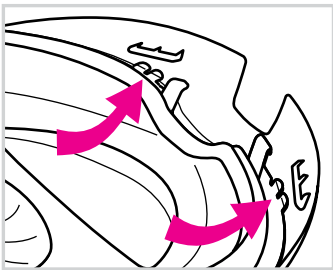


- Séparez le pare-vapeur noir du couvercle blanc en actionnant le clip placé sous le ressort.
- Retirez la cartouche.

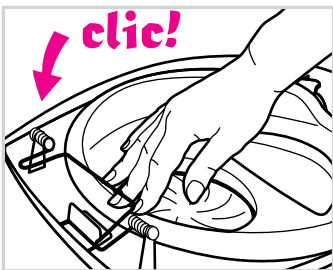


- Placez la cartouche filtrante anti-odeur (témoin de saturation sur le dessus).
- Appuyez verticalement sur la cartouche pour la mettre bien à fond dans son logement.

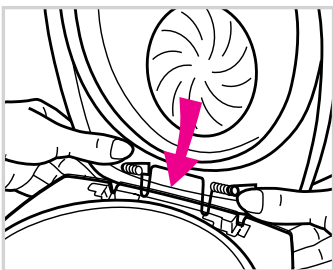
! Assurez vous que la cartouche est bien fixée sous les trois clips.



- Retournez le pare-vapeur
- Engagez les crochets du pare-vapeur sous les deux encoches avant du couvercle.



- Appuyez sur le pare-vapeur dans la zone située sous le ressort du couvercle jusqu'au "clac" de verrouillage.



- Pour remettre le couvercle :
Inclinez légèrement le couvercle vers vous pour introduire les deux boucles du ressort dans leur logement. Laissez descendre à fond le couvercle dans son logement.

Vérifiez que le clip est bien verrouillé avant de retourner le couvercle

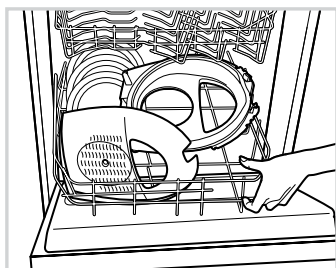
Nettoyage



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

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

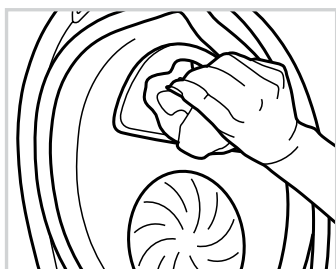
Nettoyez le couvercle et le hublot



Retirez et essuyez la cartouche avant lavage.

Nettoyez le hublot toutes les 8 à 12 cuissons.

Ne retirez pas le joint d'étanchéité du couvercle.



- Retirez le couvercle.
- Séparez le couvercle du pare-vapeur et enlevez la cartouche.
- Vous pouvez nettoyer le couvercle et le pare-vapeur au lave vaisselle.
- Séchez avant de replacer le couvercle et la cartouche.
- Pour une bonne visibilité, nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passer 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.

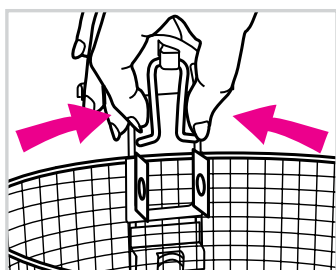
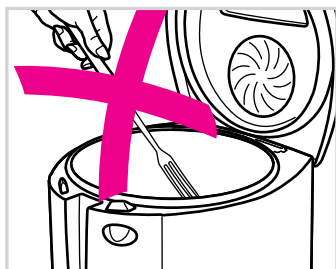
Nettoyez la cuve

- Nettoyez la cuve avec une éponge et du détergent liquide. Séchez soigneusement.

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

CUVE A REVÊTEMENT ANTI-ADHESIF (Selon modèle)

- 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.



Nettoyez le panier

- Séparez le panier et la poignée.
- Lavez le panier 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. • L'interrupteur n'est pas placé sur I (selon modèle). | <ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil. • Placez l'interrupteur sur I et vérifiez que le voyant de température s'allume. |
| <p>Dégagement de mauvaises odeurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cartouche anti-odeurs est saturée. • La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée. | <ul style="list-style-type: none"> • Remplacez la cartouche (voir page 7). • Renouveler le bain de friture (8 à 12 utilisations maximum). • Utilisez une matière grasse végétale pour frites de bonne qualité. |
| <p>De la vapeur s'échappe autour du couvercle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle est mal fermé. • Le joint est 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"> • La cartouche anti-odeur est saturée. • 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"> • Changez la cartouche (voir page 7). • 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.