

Lisez attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi obtenir d'excellents résultats en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L' APPAREIL

(voir dessin page 3)

- A. Orifice pour contrôle filtre
- B. Couvercle
- C. Poignée panier
- D. Curseur poignée
- E. Panier
- F. Hublot (seulement sur certains modèles)
- G. Cache-filtre
- H. Compartiment range-cordon
- I. Témoin lumineux
- L. Bouton thermostat et arrêt
- M. Tiroir pour réservoir d'huile (seulement sur certains modèles)
- N. Bouchon tuyau drainage (seulement sur certains modèles)
- O. Couvercle réservoir d'huile (seulement sur certains modèles)
- P. Réservoir d'huile (seulement sur certains modèles)
- Q. Filtre huile (seulement sur certains modèles)
- R. Tuyau drainage huile (seulement sur certains modèles)
- S. Touche minuterie (seulement sur certains modèles)
- T. Affichage minuterie (seulement sur certains modèles)
- U. Volet logement tuyau (seulement sur certains modèles)
- V. Bouton ouverture
- Z. Cuve amovible

RECOMMANDATIONS

- Avant toute utilisation, vérifiez si la tension du secteur correspond à celle de la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur des prises de courant d'une intensité minimale de 10 A et munies d'une mise à la terre efficace. (En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise, demandez à un spécialiste de remplacer celle-ci par une prise adéquate).
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur
- Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation de l'appareil, car cette opération exige des outils spécifiques.
Afin d'éviter tout risque, si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par le constructeur, dans un centre de service après-vente agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.
- Pendant son fonctionnement, l'appareil chauffe.
NE LAISSEZ PAS L' APPAREIL À PORTÉE DES ENFANTS.
- Ne transportez pas la friteuse lorsque l'huile est chaude, sous risque de brûlures graves.
- **N'utilisez pas la friteuse sans huile.**
- Si la friteuse fuit, adressez-vous au centre de service ou au personnel agréé par l'entreprise.
- Le panier se fixe automatiquement sur l'axe central de la cuve.
Afin d'éviter les ruptures, évitez de le tourner à la main pour trouver la bonne position.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement la cuve amovible (Z), le panier (E), le couvercle (B)

(après avoir retiré les filtres) et l'ensemble protège-huile (O, P et Q) à l'eau chaude + produit vaisselle.

Pour vider l'eau, utilisez toujours le tuyau de drainage de l'huile (s'il est prévu) (voir fig. 14).

L'opération étant terminée, essuyez le tout soigneusement ainsi que l'éventuel résidu d'eau au fond de la cuve et surtout dans le tuyau de drainage de l'huile.

Cela évitera les éclaboussures dangereuses d'huile chaude pendant le fonctionnement

- Pendant le fonctionnement, le tuyau d'évacuation doit rester fermé et rangé dans son compartiment.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes incapables ne devrait pas être autorisée sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est encore chaude.
- Pour déplacer l'appareil, utilisez les poignées prévues. (N'utilisez jamais la poignée du panier pour cela)
- Il est parfaitement normal que lors de la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf. Aérez la pièce.
- Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes à la directive CEE 89/109.
- La cuve amovible (Z) doit être extraite et insérée avec soin, en suivant l'inclinaison du logement.

Avant d'exécuter cette opération, attendez que l'huile et l'appareil aient refroidi. Une fois que la cuve est insérée dans son logement, assurez-vous qu'elle est bien positionnée pour ne pas l'abîmer quand vous refermez le couvercle (B).

MODE D' EMPLOI

REPLISSAGE D' HUILE OU DE GRAISSE

- Soulevez le panier au maximum en tirant sa poignée vers le haut (C) (fig. 1).
Relevez et baissez TOUJOURS le panier une fois que le couvercle est refermé.
- Ouvrez le couvercle (B) en appuyant sur le bouton (V) (fig. 2).
- Extrayez le panier en le tirant vers le haut (fig. 3)
- Versez l'huile dans le réservoir : 1,5 litre capacité maximale (ou 1,3 kg de graisse) ou 1 litre capacité minimale (ou 1 kg de graisse).

ATTENTION : Le niveau doit toujours se trouver entre les repères max. et min.

N'utilisez jamais votre friteuse si le niveau d'huile est au-dessous du "min", cela pourrait déclencher le dispositif de sécurité thermique, qui ne peut être remplacé que dans un de nos centres agréés.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez une huile d'arachide de bonne qualité. Évitez de mélanger des huiles différentes. Si vous utilisez des pains de graisse solide, coupez-les en petits morceaux de manière à ce que la friteuse ne chauffe pas à vide pendant les premières minutes. La température doit être réglée sur 150 °C jusqu'à complète liquéfaction de la graisse, après quoi, vous pouvez passer à la température désirée.

DÉBUT FRITURE

1. Mettez les aliments à frire dans le panier, sans jamais le surcharger (max. 1,2 kg de pommes de terre fraîches)
Pour obtenir une friture homogène, nous conseillons de concentrer les aliments sur le périmètre extérieur du panier et de moins charger la partie centrale.
2. Insérez le panier dans la cuve en le laissant relevé (fig.3) et refermez le couvercle en exerçant une légère pression dessus pour qu'il s'enclenche.
Afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude, refermez toujours le couvercle avant de baisser le panier.
3. Tournez le bouton du thermostat (L) sur la température désirée (fig. 4).
Dès que la température programmée est atteinte, le voyant (I) s'éteint.
4. Dès que le voyant s'éteint, immergez le panier dans l'huile en baissant lentement la poignée après avoir

reculé le curseur (D).

- Il est parfaitement normal que juste après cette opération une grande quantité de vapeur très chaude s'échappe du cache-filtre (G).
- Au début de la cuisson, juste après avoir immergé les aliments dans l'huile, l'intérieur du hublot (F) (s'il est prévu) se couvrira de buée qui disparaîtra peu à peu.
- Il est normal que pendant le fonctionnement il se forme des gouttelettes de condensation à proximité de la poignée du panier.

SUR LES MODÈLES DOTÉS DE MINUTERIE ÉLECTRONIQUE

1. Programmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche (S), l'affichage (T) indiquera les minutes programmées.
2. Juste après, les chiffres commenceront à clignoter pour indiquer que la cuisson a commencé. La dernière minute est affichée en secondes.
3. En cas d'erreur, vous pouvez programmer à nouveau le temps de cuisson en maintenant la pression sur la touche pendant plus de 2 secondes. L'affichage se remettra à zéro. Répétez à partir du point 1.
4. La minuterie indiquera la fin du temps de cuisson par deux séries de bips à environ 20 secondes d'intervalle. Pour éteindre le signal sonore, il suffit d'appuyer sur la touche minuterie (S).

Vous pouvez clipser la minuterie sur vos vêtements.

ATTENTION : la minuterie n'éteint pas l'appareil.

REPLACEMENT DE LA PILE DE LA MINUTERIE

- Retirez la minuterie de son siège (fig. 16).
- Retirez le couvercle arrière à l'aide d'un tournevis (fig. 17).
- Tournez le boîtier de la pile (fig. 18) en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se débloque.
- Remplacer la pile par une pile neuve du même type.
- Remettez la minuterie en place.

Si vous devez remplacer ou démolir votre appareil, retirez toujours la pile et supprimez-la conformément aux lois en vigueur car elle est nocive pour l'environnement .

APRÈS FRITURE

À la fin du temps de cuisson, remontez le panier (E) et contrôlez si les aliments sont dorés à point.

Ce contrôle peut être effectué à travers le hublot (F) (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 (L) sur '0' jusqu'au clic de l'interrupteur interne. Égouttez l'excès d'huile en laissant le panier relevé dans la friteuse.

FILTRAGE DE L' HUILE OU DE LA GRAISSE

Cette opération est recommandée après chaque friture, surtout si les aliments étaient panés ou farinés.

Les particules d'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.**

Posez la friteuse au bord du plan d'appui (fig. 5). **Pour éviter que la friteuse ne tombe pendant le filtrage de l'huile, veillez à ce que les pieds "U" restent bien sur le plan de travail (fig. 5).**

MODÈLES SANS TUYAU DE DRAINAGE (R) NI RÉSERVOIR D' HUILE (P)

1. Ouvrez le couvercle de la friteuse (B) et retirez la cuve amovible (Z) (fig. 24) en la tenant par les poignées.

Videz la cuve.

2. Supprimez les éventuels dépôts de la cuve à l'aide d'une éponge ou avec du papier essuie-tout.
Remettez la cuve amovible (Z) dans son logement.
3. Remettez le panier (E) au bord de la cuve et posez dans le fond du panier un des filtres fournis avec l'appareil (fig.20). Les filtres sont en vente chez votre revendeur ou dans nos centres de service.
4. Reversez l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 21).

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, à l'abri de la lumière, 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!

MODÈLES DOTÉS DE TUYAU DE DRAINAGE (R) (FLEXIBLE OU RIGIDE SELON LE MODÈLE) SANS RÉSERVOIR D' HUILE (P)

1. Ouvrez le couvercle (B) et retirez le panier (E).
2. Ouvrez le volet U (fig. 22).
3. Extrayez le tuyau de drainage (R).
4. Retirez le bouchon (N) tout en pinçant le tuyau flexible (s'il est prévu) entre deux doigts pour éviter que l'huile ou la graisse ne coule avant d'arriver au récipient (fig. 22).
Avec le tuyau rigide (s'il est prévu) retirez le bouchon (N) et dirigez-le dans un récipient (fig. 22).
5. Faites couler l'huile ou la graisse dans un récipient (fig. 23).
Videz toujours l'huile avant de retirer la cuve de la friteuse.
6. Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour supprimer les éventuels dépôts, ou lavez la cuve comme l'explique le chapitre « Nettoyage » .
7. Pour remettre la cuve à sa place, ouvrez le volet (U) du compartiment tuyau, insérez la cuve en l'inclinant, le tuyau étant à l'horizontale et le bouchon enfoncé ; reposez le tuyau de drainage dans son compartiment ; refermez le volet (fig. 24).
8. Raccrochez le panier au bord de la cuve et posez un filtre à huile dans le fond du panier (fig. 20).
Les filtres sont en vente chez votre revendeur ou dans nos Centres de Service.
9. Reversez l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 21).

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. La graisse se solidifie : évitez de la laisser refroidir trop longtemps!

MODÈLES DOTÉS DE TUYAU DE DRAINAGE (R) (FLEXIBLE OU RIGIDE SELON LE MODÈLE) ET DE RÉSERVOIR D'HUILE (P)

1. Tirez vers l'extérieur le tiroir (M) (fig. 6).
2. Positionnez le réservoir d'huile (P) sans couvercle (O) dans son siège (fig. 7).
3. Retirez le panier.
4. Ouvrez le volet U (fig. 8).
5. Insérez le filtre à huile (Q) sur le réservoir (fig. 8).
6. Extrayez le tuyau de drainage (R), retirez le bouchon (N) et pincez le tuyau flexible (s'il est prévu) entre

- deux doigts pour éviter que le liquide ne sorte, jusqu'à ce que vous l'ayez posé sur le filtre (Q) (fig. 9)
Avec le tuyau rigide (s'il est prévu) retirez le bouchon (N) et dirigez-le sur le filtre (Q) (fig. 9).
7. Faites couler l'huile dans le réservoir (P) en veillant à empêcher l'huile de couler par les ouvertures "X" (fig. 15) ; ces ouvertures servent à éviter que l'huile ne déborde de la cuve filtre si elle coule trop vite ou si le filtre est bouché. Dans ce cas, le filtrage ne sera pas parfait.
Si l'huile est particulièrement 'sale', veillez à ce qu'elle ne déborde pas du filtre. Videz toujours l'huile avant de retirer la cuve de la friteuse.
 8. Après quoi, remettez le bouchon sur le tuyau, rangez celui-ci dans son compartiment et refermez le volet.
 9. Supprimez les éventuels dépôts de la cuve à l'aide d'une éponge ou avec du papier essuie-tout, ou lavez la cuve comme l'explique le chapitre « Nettoyage »
 10. Pour remettre la cuve à sa place, ouvrez le volet (U) du compartiment tuyau, insérez la cuve en l'inclinant, le tuyau étant à l'horizontale et le bouchon enfoncé ; reposez le tuyau de drainage dans son compartiment ; refermez le volet (fig. 24).
 11. Remettez le réservoir fermé avec son couvercle (O), de manière à mieux conserver l'huile pour la prochaine utilisation.
 12. Remettez le tiroir à sa place.
 13. Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour supprimer les éventuels dépôts.
- La graisse se solidifie : évitez de la laisser refroidir trop longtemps !**

REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEUR

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 "A" fig. 10 à l'intérieur du couvercle, indique que le filtre doit être remplacé.

Pour ce faire, retirez le cache-filtre (G) en plastique (fig. 11)

ATTENTION: le filtre blanc doit reposer sur la partie métallique (fig. 12) et la partie colorée doit être tournée vers le haut (vers le filtre noir)

Remontez le cache-filtre, en ayant soin d'introduire correctement les crochets avant (voir fig. 12).

NETTOYAGE

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

Évitez toujours d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la placet sous le robinet. En pénétrant, l'eau pourrait vous électrocuter.

Après avoir laissé refroidir l'huile pendant environ 2 heures, videz l'huile ou la graisse en suivant les indications du paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse".

Retirez le couvercle (voir fig. 10).

Le couvercle est amovible. Pour le retirer, poussez-le vers l'arrière (voir flèche "1", fig. 10) tout en le tirant vers le haut (voir flèche "2", fig. 10). Ne plongez pas le couvercle dans l'eau avant d'avoir retiré les filtres.

Pour nettoyer la cuve, procédez de la façon suivante:

- Extrayez la cuve de la friteuse en la soulevant doucement (voir figure 24) et lavez-la soigneusement à l'eau chaude+ liquide vaisselle avec une éponge douce ; n'utilisez jamais de détergents ni d'éponges abrasives car ils détériorent le revêtement anti-adhésif de la cuve. La cuve et le tuyau peuvent passer au lave-vaisselle.

Veillez à ce que le tuyau ne subisse aucun choc susceptible de compromettre son bon fonctionnement

- Pour nettoyer l'intérieur du tuyau de drainage d'huile, utilisez l'écouvillon fourni dans l'emballage (fig. 13) N'utilisez pas l'écouvillon avant d'avoir extrait le tuyau.
- Nous conseillons de contrôler régulièrement le tuyau. S'il semble détérioré, il devra être remplacé par du personnel agréé. Le service clients agréé vous fournira l'adresse de votre agent local.

- Nous conseillons de nettoyer régulièrement le panier) en ayant soin de supprimer les éventuels dépôts. Le panier et sa poignée peuvent passer au lave-vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un linge doux et humide pour supprimer les éventuelles éclaboussures et gouttelettes d'huile ou de condensation.
- Le panier peut passer au lave-vaisselle.
- **Après le lavage, essuyez soigneusement. Éliminez les stagnations d'eau au fond de la cuve et, surtout, dans le tuyau de drainage d'huile. Vous éviterez ainsi les risques d'éclaboussures d'huile chaude pendant le fonctionnement de la friteuse.**
- Pour remettre la cuve à sa place, ouvrez le volet (U) du compartiment tuyau, insérez la cuve en l'inclinant, le tuyau étant à l'horizontale et le bouchon enfoncé ; reposez le tuyau de drainage dans son compartiment ; refermez le volet (fig. 24).
- Ne videz jamais la friteuse en l'inclinant ou en la renversant (fig. 19)

MODÈLE AVEC CUVE ANTIADHÉSIVE

Pour nettoyer la cuve antiadhésive, évitez les objets et les produits abrasifs. Utilisez un linge doux et un détergent neutre.

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. De temps en temps, l'huile doit être remplacée complètement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend des aliments qui sont frits. Par exemple, les aliments panés salissent l'huile plus qu'une simple friture.

Comme dans toutes les friteuses, l'huile réchauffée plusieurs fois se détériore ! Il est donc conseillé de la remplacer complètement assez souvent, même si elle est utilisée et filtrée correctement.

Nous conseillons de remplacer complètement l'huile toutes les 5/8 utilisations ou dans les cas suivants :

- odeur désagréable
- fumée pendant la friture
- l'huile prend une couleur sombre.

Grâce à son panier tournant, cette friteuse fonctionne avec peu d'huile et vous offre le grand avantage de jeter moitié moins d'huile qu'avec les autres friteuses.

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.**
- Ne surchargez pas le panier.
La température de l'huile baisserait d'un seul coup et la friture serait trop grasse et non uniforme.
- 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.
- 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 bel 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 dans la graisse**, car les aliments trop humides ramollissent après la cuisson (surtout les pommes de terre).

Il est conseillé de paner ou de 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.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Aliment		Quantité max. g	Température °C	Temps minutes
FRITES	Quantité recommandée pour une friture idéale avec 1,5 litre d'huile	600	190	10-12
	Quantité max. avec 1,1 litre d'huile	1000	190	18-20
	Quantité max. avec 1,5 litre d'huile	1200	190	20-22
PESCE	Calmars	500	160	9-10
	Pétoncles	500	160	9-10
	Queues de langoustines	600	160	7-10
	Sardines	500-600	170	8-10
	Sépioles	500	160	8-10
	Soles (3)	500-600	160	6-7
VIANDE	Escalopes de bœuf (2)	250	170	5-6
	Escalopes de poulet (3)	300	170	6-7
	Croquettes (8-10)	400	160	7-9
LÉGUMES	Artichauts	250	150	10-12
	Chou-fleur	400	160	8-9
	Champignons	400	150	9-10
	Aubergines	300	170	11-12
	Courgettes	200	170	8-10

Les températures et les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être adaptés à la quantité d'aliments et aux goûts de chacun.

FRITURE D' ALIMENTS SURGELÉS

- Les aliments surgelés ont une température très basse. Ils font donc inévitablement baisser la température de l'huile ou de la graisse. Pour obtenir de bons résultats, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau suivant.
- **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de cristaux de glace qui doivent être supprimés avant la cuisson, en secouant le panier.** Descendez ensuite celui-ci dans l'huile de cuisson, très lentement pour éviter les bouillonnements.

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

Aliment		Quantité max. g	Température °C	Temps minutes
FRITES	Quantité recommandée pour une friture idéale avec 1,5 litre d'huile	200 (*)	190	4-6
	Quantité max. avec 1,1 litre d'huile	600	190	13-15
	Quantité max. avec 1,5 litre d'huile	1000	190	18-20
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE		500	190	7-8
POISSON	Bâtonnets de cabillaud	300	190	4-6
	Crevettes	300	190	4-6
VIANDE	Escalopes de poulet (3)	200	180	6-8

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.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
Odeur désagréable	Le filtre anti-odeurs est saturé L'huile s'est détériorée Le liquide de cuisson est inadéquat	Remplacez le filtre. Remplacez l'huile ou la graisse. Utilisez de l'huile d'arachide de bonne qualité.
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et il se forme trop de mousse. 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-les lentement. Réduisez la quantité d'huile dans la cuve.
L'huile ne chauffe pas	Le dispositif thermique de sécurité s'est déclenché.	Adressez-vous au Centre de Service (le dispositif doit être remplacé).
La friture n'a pris que sur la moitié du panier	Le panier ne tourne pas pendant la cuisson.	Nettoyez l'anneau guide-roues du panier.