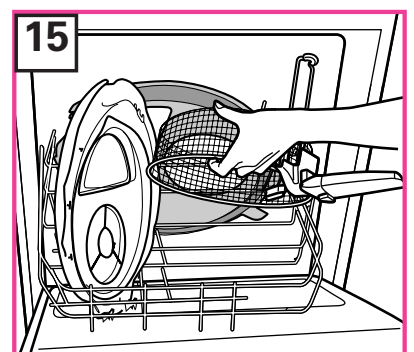
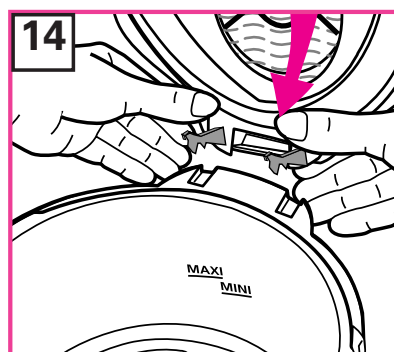
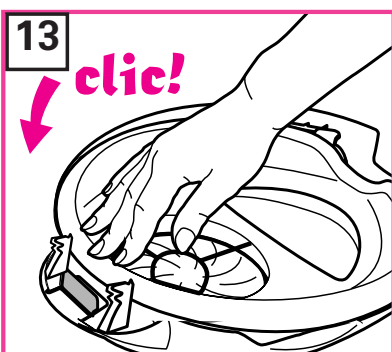
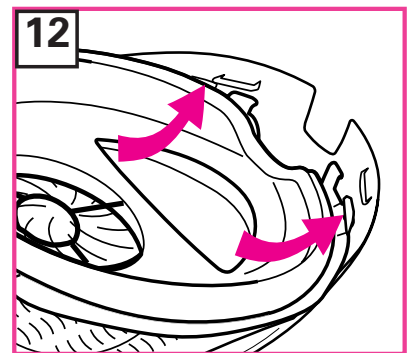
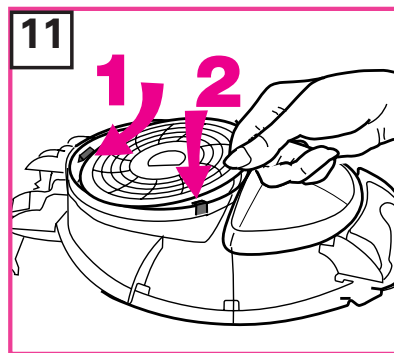
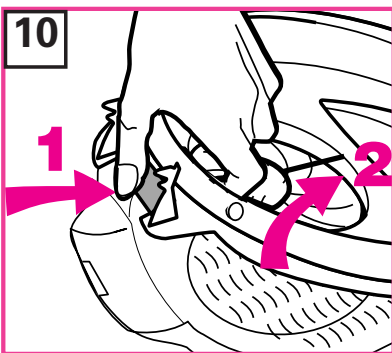
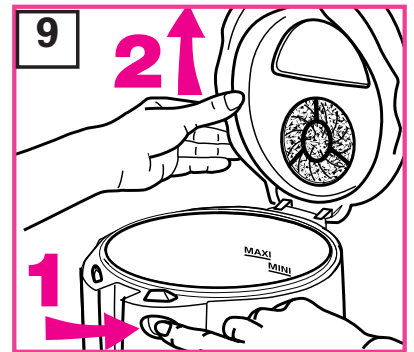
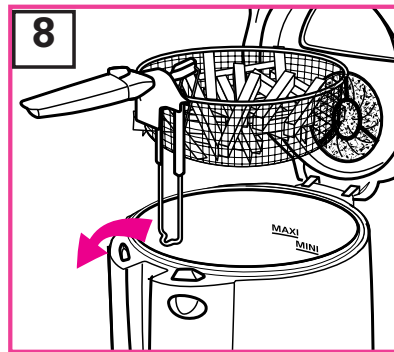
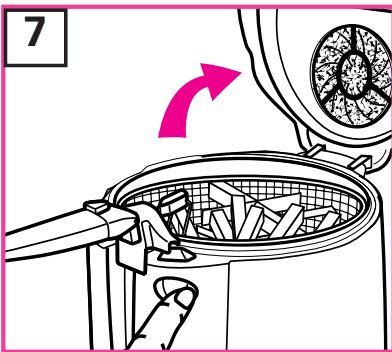
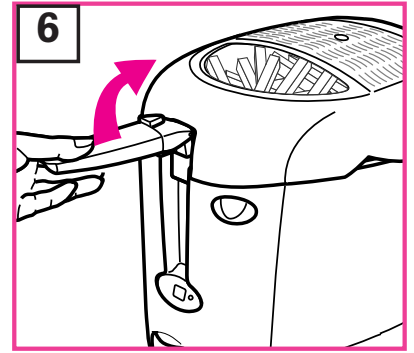
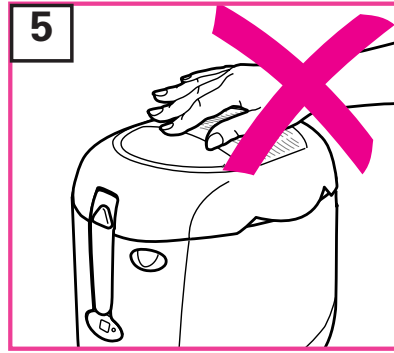
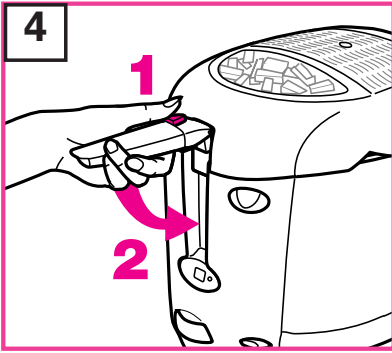
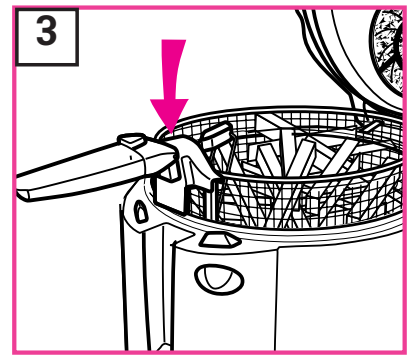
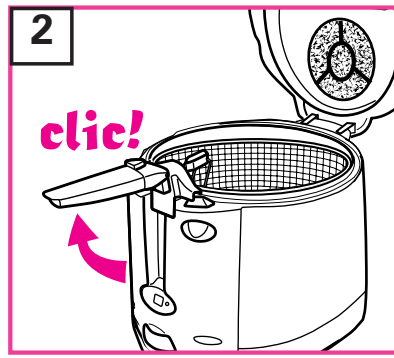
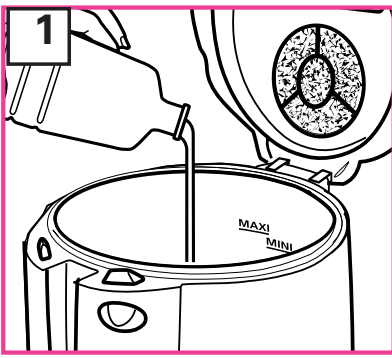


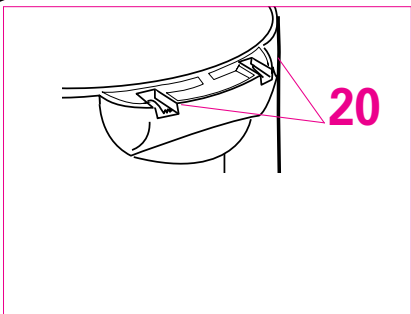
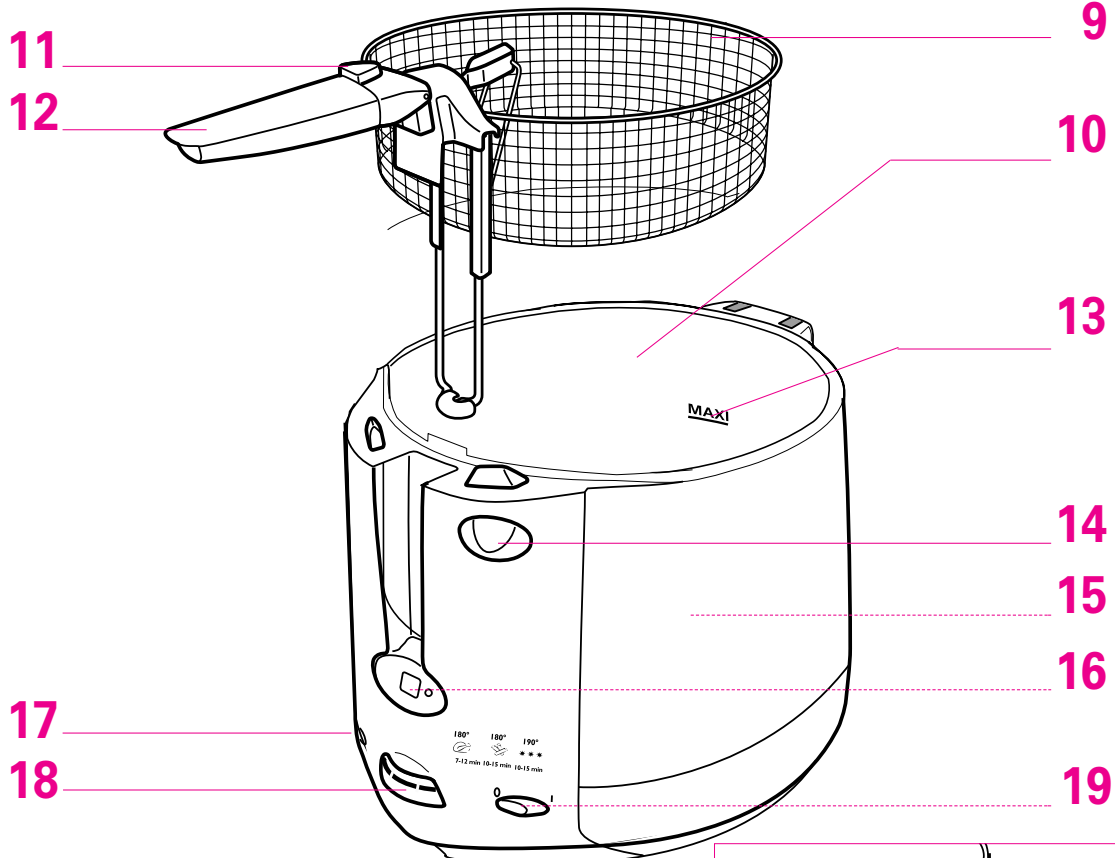
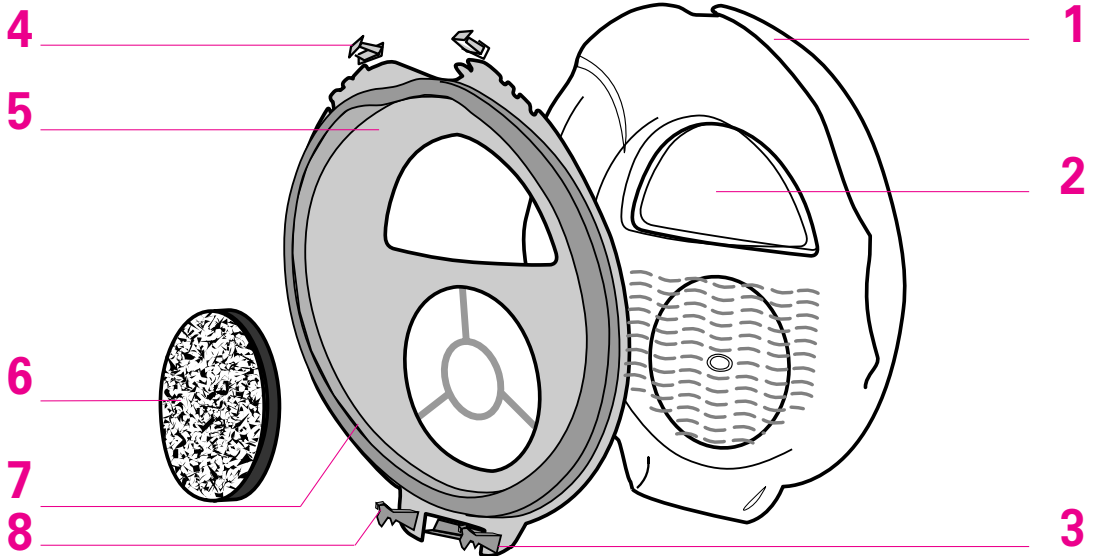
Première / Primavera



Friteuse • Fritteuse

**Mode d'emploi • Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing**





Description

1. Couvercle
2. Hublot
3. Pattes du couvercle
4. Crochets du pare vapeur
5. Pare-vapeur démontable
6. Filtre Anti-odeur
7. Joint d'étanchéité
8. Clip de verrouillage du pare vapeur
9. Panier
10. Cuve (revêtement anti-adhésif selon modèle)
11. Bouton de déverrouillage de la poignée monte et baisse du panier
12. Poignée monte et baisse du panier
13. Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve
14. Bouton d'ouverture du couvercle
15. Corps métallique
16. Minuteur (selon modèle)
17. Voyant de température
18. Thermostat réglable
19. Interrupteur (selon modèle)
20. Logement des pattes du 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. Ne touchez pas les parties métalliques avant refroidissement complet.
- **Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.**
- **Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants.**
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre et protégée par un disjoncteur différentiel.
- 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 hublot, le pare-vapeur, la cuve et le panier avec une éponge et du liquide vaisselle citronné. Séchez.
- Le filtre anti-odeur est déjà installé dans le couvercle.

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

! Ne mouillez jamais le filtre anti-odeur.



Remplissez la cuve

- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture (fig. 1) : 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		
Première 1000		
Mini	1,9 l	1660 g
Maxi	2,1 l	1910 g
Première 1250		
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. 5). 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.

Préparez le panier

- Relevez la poignée du panier jusqu'au "Clic" de verrouillage (fig. 2).
- Essuyez les aliments et 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
Première 1000		
Quantité limite de sécurité	1000 g	750 g
Quantité maximale recommandée	550 g	400 g
Première 1250		
Quantité limite de sécurité	1250 g	900 g
Quantité maximale recommandée	670 g	500 g

Cuisson

Plongez le panier

- Mettez le panier en place sur le bord de la cuve (fig. 3).
- 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) (fig. 4).

! Ne forcez pas sur la poignée du monte et baisse du panier : appuyez toujours avant sur le bouton de déverrouillage.

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.

! La vapeur qui s'échappe du couvercle, le verre et le métal sont brûlants.

! Attention : ne placez ni la main ni le visage au-dessus du filtre. Ne touchez pas le corps métallique et le hublot (fig. 5).

Retirez les aliments

- Relevez la poignée à l'horizontal jusqu'au "clic" de verrouillage pour remonter le panier (fig. 6).
- Ouvrez le couvercle (fig. 7).
- Egouttez.
- Sortez le panier en vérifiant bien que la tige est complètement sortie de la cuve (fig. 8)
- Refermez le couvercle et servez.



Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse. Pour avoir des fritures bien croustillantes, ouvrez immédiatement le couvercle à la fin de la cuisson.

Pour une 2ème préparation :

- attendez l'extinction du voyant avant de plonger les aliments.
- rectifiez le niveau d'huile selon la quantité à frire.

Arrêtez l'appareil


- La dernière friture terminée, placez l'interrupteur sur position **O** (selon modèle).
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir la friteuse (2 à 3 heures).
- Rangez la fiche (selon pays).
- Pour déplacer la friteuse, attendez qu'elle soit complètement refroidie.
- Saisir celle-ci de manière sûre, en partie basse.

! Ne déplacez jamais la friteuse le couvercle ouvert.

! 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, du goût de chacun, de la tension du réseau...

Frais		Température	Temps de cuisson
Pommes frites	1,250 kg	190°	15 à 16 min.
Pommes frites	1 kg	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	350/400 g	190°	4 à 5 min.
Pommes Dauphine (10-12)	300/350 g	190°	7 à 9 min.
Pommes Soufflées (13-15)	200 g	190°	6 à 8 min.
Croquettes de volailles (8-10 p)	250/300 g	190°	8 à 9 min.
Croquettes de pommes de terre (8-10 p)	250/300 g	190°	8 à 9 min.
Escalopes de veau en paupiettes (6-8 p)	700/800 g	180°	10 à 12 min.
Poulet frit en quartier (80 g/pièce)	800 g	180°	12 à 15 min.
Emincé de porc	450/500 g	180°	5 à 6 min.
Beignets de pomme (30 g/pièce)	250/350 g	170°	4 à 6 min.
Beignets de légumes (10-12 p)	250/300 g	170°	9 à 11 min.
Pets de nonne (12-15 p)	180 g	170°	6 à 9 min.
Aubergine à la napolitaine (6 p)	250/280 g	170°	6 à 7 min.
Darnes de poisson (4 p)	450/480 g	160°	6 à 8 min.
Champignons (200 g) émincés	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)	400 g	5 à 6 min.
Croquettes de pommes de terre (8-10 p)	200/250 g	5 à 6 min.
Cabillaud pané (10 p)	300 g	4 à 6 min.
Filet de poisson en beignets (8-10 p)		4 à 6 min.
Filets de plie panés (3 p)	300/360 g	5 à 6 min.
Croque-poisson en chapelure (8-10 p)	250/300 g	4 à 6 min.
Beignets aux crevettes (10-12 p)	250/300 g	4 à 5 min.
Beignets de calamars (10-12 p)	300/350 g	4 à 5 min.
Beignets aux pommes (7-8 p)	200/250 g	5 à 6 min.
Risolettes de veau panées (12-15 p)	350/400 g	7 à 9 min.
Risolettes de porc panées (12-15 p)	350/400 g	7 à 9 min.
Boulettes de viande de bœuf (15-18 p)	450/500 g	7 à 9 min.

Entretien

Conservez la matière grasse

- Avec une écumoire non métallique, recueillir les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse.
- Conservez la matière grasse dans la friteuse ou stockez-la dans un récipient hermétique à l'abri de la lumière et de la chaleur (recommandé si vous n'utilisez pas la friteuse souvent).



Il n'est pas nécessaire de conserver la matière grasse dans le réfrigérateur.

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.
- Lavez 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.

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

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.

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 le filtre Anti-odeur

(Filtre anti-odeur ref. xxxxxx disponible auprès des Centres Service Agréés).

- Ouvrez le couvercle (1). Détachez-le en le soulevant (2) (fig. 9).
- Placez le côté noir du couvercle face à vous.
- Séparez le pare-vapeur noir du couvercle blanc en actionnant le clip (fig. 10).
- Retirez le filtre anti-odeur en le poussant fort du côté intérieur du pare vapeur.
- Engagez la cartouche anti-odeur (témoin de saturation sur le dessus) sous le cran arrière (1) (fig. 11).
- Appuyez sur la cartouche anti-odeur jusqu'au clic.
- Retournez le pare-vapeur.
- Engagez les crochets du pare-vapeur sous les deux encoches avant du couvercle (fig. 12).
- Appuyez sur le pare-vapeur de part et d'autre du clip de verrouillage jusqu'au "clic" (fig. 13).
- Pour remettre le couvercle : Introduisez les pattes du couvercle dans leur logement (fig. 14).

Remplacez le filtre anti-odeur au bout de 10 à 15 fritures maximum.

! Assurez vous que le filtre est bien fixé sous les trois clips.

! Vérifiez que le clip du pare vapeur 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 le couvercle.
- Séparez le couvercle du pare-vapeur et enlevez le filtre anti-odeur.
- Vous pouvez nettoyer le couvercle et le pare-vapeur au lave vaisselle (fig. 15).
- Séchez avant de replacer le couvercle et le filtre anti odeur.
- Pour une bonne visibilité :
 - nettoyez le couvercle au lave-vaisselle - passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné ou une lingette citronnée.
- Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un torchon propre en coton.

! Retirez le filtre anti-odeur avant lavage.

Nettoyez le hublot toutes les 8 à 12 cuissons.

! Ne retirez pas le joint d'étanchéité du couvercle.

Nettoyez la cuve

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

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.

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

Nettoyez le panier

- Lavez le panier à grande eau.
- Vous pouvez mettre le panier avec sa poignée au lave vaisselle (fig. 15).
- 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). • Il manque de l'huile. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil. • Placez l'interrupteur sur I et vérifiez que le voyant de température s'allume. • Remplissez la cuve jusqu'au niveau maxi.
<p>Dégagement de mauvaises odeurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le filtre anti-odeur est saturé. • La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le filtre anti-odeur (voir page 6). • Renouveler complètement 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 ou mal positionné. • Le pare-vapeur est mal remonté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. • Contactez votre Centre Service agréé le plus proche. • Remplacez le pare-vapeur (voir page 6)
<p>Le bain de friture déborde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le filtre anti-odeur est saturé. • Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. • Le panier est trop rempli. • Le panier est déformé. • Mélange d'huile et de graisses différentes. • Emulsion brutale de l'huile. 	<ul style="list-style-type: none"> • Changez le filtre anti-odeur (voir page 6). • Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. • Retirez une partie des aliments. • 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.