

- Ne placez aucun objet pouvant susciter l'intérêt d'un enfant dans les espaces de rangement au-dessus ou à côté de la friteuse, car il pourrait être tenté de grimper sur l'appareil et risquerait de se brûler.
- Les surgelés sont souvent recouverts d'une couche de givre qu'il faut éliminer avant de les faire frire. Plongez lentement le panier dans l'huile pour éviter tout débordement causé par l'écume.
- Ne laissez jamais d'eau à proximité de la friteuse lors de son utilisation : risque d'éclaboussures dû au contact huile/eau.
- Ne vous servez pas de l'appareil pour chauffer la pièce et ne le mettez jamais en marche lorsque la résistance est en position haute. Les objets à proximité pourraient prendre feu en raison de la haute température.
- Changez à temps l'huile ou la graisse saturée. Ces matières grasses contenant des impuretés sont susceptibles de s'enflammer.
- Ne versez jamais l'huile ou la graisse chaude dans un récipient en plastique, car les hautes températures pourraient le faire fondre. Utilisez uniquement des récipients résistants à la chaleur.
- Ne jetez pas l'huile de cuisson usagée dans l'évier. Elle pourrait endommager les canalisations et obstruer la tuyauterie. Jetez-la avec les ordures ménagères ou renseignez-vous auprès des autorités locales sur les dispositions particulières concernant les huiles usagées.
- Ne mettez la friteuse en marche qu'après l'avoir remplie d'huile ou d'eau.
- La friteuse n'est pas prévue pour une utilisation en extérieur.
- Si vous utilisez un autre appareil électrique à proximité de la friteuse, veillez à ce que le cordon secteur de cet autre appareil n'entre pas en contact avec la friteuse chaude. La gaine isolante du câble pourrait être abîmée, ce qui entraînerait un risque de choc électrique.
- Essuyez les éclaboussures présentes éventuellement sur le couvercle avant de le soulever.
- Avant de remettre le couvercle, attendez que la friteuse ait refroidi.

## **INSTALLATION**

- Il n'est pas possible d'encastrer un four sous la friteuse.
- Il n'est pas possible d'encastrer la friteuse au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.
- La distance entre une table de cuisson à gaz et une friteuse électrique doit être au moins égale à la largeur de la friteuse (288mm).

## **Avant la première utilisation**

Enlevez tous les films de protection et toutes les étiquettes adhésives.  
 Enlevez le panier, relevez la résistance électrique et retirez la cuve.  
 Nettoyez soigneusement la cuve et le panier (de préférence au lave-vaisselle) puis séchez-les.  
 Remettez en place la résistance et la cuve.  
 Versez environ 4 litres d'eau dans la cuve et veillez à ne pas dépasser le repère du niveau maximum situé à l'arrière de la cuve.  
 Tournez le bouton de droite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 150°C et portez l'eau à ébullition.  
 Éteignez la friteuse et laissez-la refroidir.  
 Videz la cuve et séchez-la soigneusement ainsi que la résistance électrique.

## **Remplissage d'huile**

Enlevez le panier.  
 Versez 2 à 3 litres d'huile dans la cuve. Si vous utilisez de la graisse, il faudra la faire fondre auparavant. Le niveau doit être situé entre les repères minimum et maximum figurant sur la cuve.

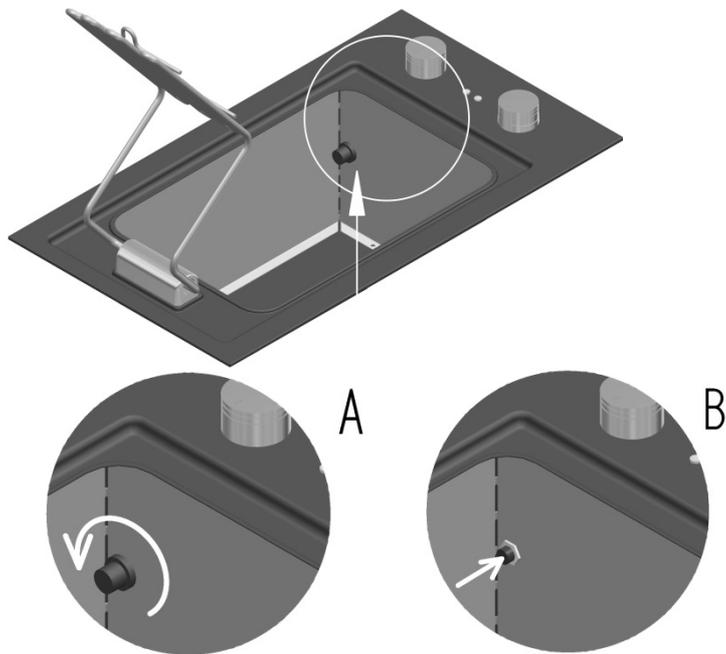
## **Thermostat de sécurité**

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité avec remise à zéro manuelle, lequel arrête la friteuse lorsque la température est trop élevée. Cela peut se produire dans les circonstances suivantes :

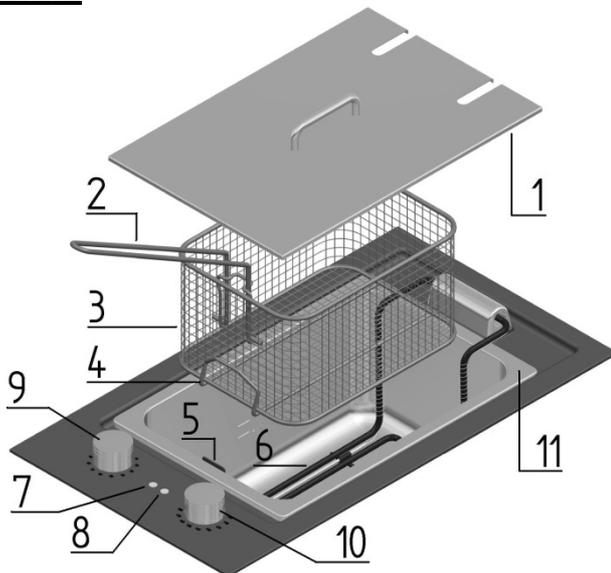
- la cuve n'est pas remplie d'huile au moins jusqu'au niveau minimum,
- la friteuse a été mise en marche alors qu'elle était vide,
- la friteuse a été mise en marche quand la résistance était en position relevée,
- la friteuse s'est arrêtée automatiquement lorsque les voyants de température et de fonctionnement étaient allumés, alors que l'huile ou la graisse n'était plus chaude.

Pour remettre la friteuse en marche :

- tournez le bouton sur "0" et attendez que la résistance refroidisse ;
- relevez la résistance et retirez la cuve ;
- dévissez avec un tournevis le capuchon situé dans la cuve, à l'avant et à droite (comme indiqué sur la figure A) ;
- appuyez sur la goupille (figure B).



## UTILISATION DE LA FRITEUSE



1. Couvercle
2. Poignée (amovible)
3. Panier à friture
4. Dispositif d'accrochage
5. Support pour accrocher le panier
6. Résistance (relevable)
7. Voyant de fonctionnement de la friteuse
8. Voyant de température de l'huile
9. Bouton du minuteur
10. Bouton du thermostat
11. Cuve

### Utilisation de la friteuse

#### **Thermostat**

Le thermostat régule la température de la résistance. Il est possible de régler la température entre 0 et 200°C (tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre).

#### **Voyant de fonctionnement**

Il vous informe que la résistance de la friteuse est en marche. Le voyant s'éteint dès que la température réglée est atteinte et se rallume chaque fois que la résistance chauffe à nouveau. C'est une aide pratique pour vérifier si l'huile a atteint la température convenable avant d'y plonger le panier contenant les aliments à frire.

Pour mettre la friteuse en marche, réglez les deux boutons.

Vous ne pouvez pas régler le thermostat sur "0" en continuant de le tourner après 200°C.

Lorsque l'huile est parvenue à la température réglée, immergez doucement dans la cuve le panier contenant les aliments à frire. Si l'huile bouillonne trop, soulevez-le brièvement, puis replongez-le lentement.

Quand les aliments sont cuits, retirez le panier du bain d'huile, secouez-le légèrement pour que les aliments s'égouttent et accrochez-le à son support.

Ne laissez pas les aliments trop longtemps au-dessus de la cuve car la vapeur qui se dégage de l'huile pourrait les ramollir. Placez enfin les aliments sur de l'essuie-tout qui absorbera l'excédent de gras.

### Conseils pour une bonne friture

- Utilisez uniquement pour vos fritures de l'huile ou de la graisse – sous forme liquide ou solide – supportant les hautes températures.
- Avant de commencer votre friture, vérifiez s'il y a suffisamment de corps gras dans la cuve ; le niveau doit être situé entre les deux repères figurant sur le côté gauche de la cuve.
- Tous les aliments ont une température de friture qu'il s'agit de respecter. Si la température est trop basse, les aliments absorbent beaucoup de gras, mais si elle est trop élevée, ils sont trop croustillants à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur. Avant d'immerger le panier dans la cuve, attendez toujours que le voyant de température s'éteigne, indiquant ainsi que l'huile a atteint la température réglée.
- Veillez à ce que la durée de cuisson soit la plus courte possible.
- Utilisez la proportion correcte d'huile par rapport aux aliments. Ils chaufferont trop s'ils cuisent dans trop d'huile. Par contre, si vous faites frire une trop grande quantité à la fois, l'huile refroidira trop.
- Les aliments doivent être le plus secs possible pour frire correctement, car l'humidité provoque de l'écume. Essayez les aliments humides avec du papier absorbant ; éliminez l'excès de givre sur les surgelés.
- Abaissez le panier lentement dans la cuve pour que l'huile ne bouillonne pas et déborde.
- Ajouter le sel, l'assaisonnement, le sucre glace, etc. après avoir retiré les aliments du panier et épongé l'huile avec de l'essuie-tout.
- Lorsque la friture est terminée, retirez les aliments du panier.
- Les corps gras solides durcissent en refroidissant. Pour les faire fondre :
  - creusez un puits dans la graisse jusqu'à la résistance ;
  - mettez la friteuse en marche à 160°C pendant une minute, puis arrêtez-la en tournant le bouton sur "0" ;
  - recommencez jusqu'à ce que la graisse soit totalement fondue.

### Remplacement de l'huile

Le niveau d'huile ne doit pas descendre au-dessous du repère minimum.

Remplacez-la quand :

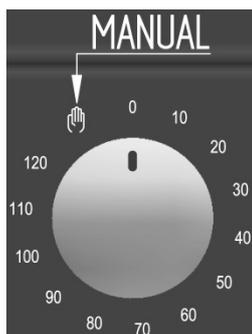
- elle est sombre et épaisse,
- elle dégage une odeur désagréable et forme de l'écume,
- elle fume.

### Comment vider l'huile de la cuve

Lorsque la friture est terminée :

- attendez que l'huile et la résistance aient refroidi,
- relevez la résistance et soulevez la cuve en les saisissant par leurs poignées respectives (attention à l'huile qui s'égoutte de la résistance)
- videz l'huile en la versant par un coin de la cuve.
- Lorsque vous utilisez un corps gras qui se solidifie, relevez la résistance avant la solidification.

### Minuteur



Vous pouvez régler le minuteur de 0 à 120 minutes.

La friteuse est capable de s'éteindre automatiquement à l'expiration de la durée réglée.

#### **Réglage du minuteur**

- Réglez d'abord l'allure de chauffe sur la valeur désirée.
- Tournez le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée de cuisson voulue.
- Le compte à rebours de la durée réglée commence. Vous pouvez la modifier durant le fonctionnement du minuteur.
- À l'expiration de la durée réglée, l'appareil s'éteint et un signal sonore retentit.

Si vous avez sélectionné la température et le mode manuel (en tournant le bouton dans le sens antihoraire) la friteuse reste en marche jusqu'à ce que vous l'éteigniez.

## **GUIDE DE DÉPANNAGE**

### **L'huile ne chauffe pas**

Vérifiez :

- si les deux voyants s'éteignent ;
- s'il n'y a pas une coupure d'électricité ;
- si le thermostat de sécurité ne s'est pas activé.

### **L'huile déborde**

Vérifiez :

- si vous n'avez pas immergé trop rapidement le panier dans l'huile ;
- si le niveau d'huile ne dépasse pas le repère maximum ;
- si le panier n'est pas trop plein.

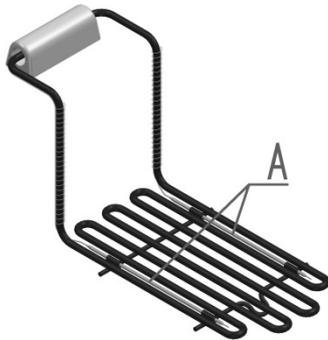
### **L'huile de friture dégage une mauvaise odeur**

Vérifiez :

- s'il n'est pas temps de remplacer l'huile ou la graisse ;
- si l'huile ou la graisse utilisée convient aux fritures.

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre vous-même le problème en vous aidant des conseils ci-dessus, contactez le service d'assistance technique.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**



Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

Avant de commencer le nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir. Lorsque le nettoyage est terminé, essuyez soigneusement la friteuse avec un torchon doux pour prévenir les dépôts de calcaire.

N'utilisez pas de détergents abrasifs, corrosifs ou à base de chlore (sable / nettoyeurs en crème, agents nettoyants contenant des détartrants ou des solvants, produits pour rénover l'inox, ou nettoyeurs pour fours...)

Les éponges à récurer doivent être réservées uniquement au nettoyage de l'élément chauffant.

Avant de nettoyer l'appareil, enlevez la cuve et videz-la en suivant les instructions du chapitre "Comment vider l'huile de la cuve".

Vous pouvez nettoyer la cuve et le panier dans l'évier, mais il vaut mieux les passer au lave-vaisselle.

Nettoyez soigneusement la résistance électrique avec un chiffon sec ou humidifié à l'eau ; veillez à ne pas déplacer la sonde de température (A).

Ne laissez pas séjourner des produits acides ou alcalins (vinaigre, sel, jus de citron, etc.) sur les surfaces de la friteuse.