

Fritteuse Midi MF 100

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Friteuse Midi MF 100

Mode d'emploi (page 19)

Friggitrice Midi MF 100

Istruzioni per l'uso (pagina 37)



Félicitations!

En achetant cette friteuse, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec le plus grand soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et surtout bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cette friteuse.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	20	Nettoyage	30
A propos de ce mode d'emploi	21	- Appareil de base	30
Déballage	21	- Panier à frire et poignée	30
Éléments de l'appareil et de commande	22	- Couvercle	31
Bref mode d'emploi	23	Entretien	31
Fonctionnement	24	- Changement du filtre	31
- Avant la 1ère utilisation	24	Conseils pour frire	32
- Usage de l'appareil	24	- Pour bien frire	32
- Ce qu'il faut savoir sur l'huile/la graisse à frire	24	- Frire les aliments surgelés	32
- 1. Mise en place	25	- Frire les aliments frais	33
- 2. Remplir d'huile/graisse à frire	25	- Durée d'utilisation de l'huile	33
- 3. Préchauffer	26	Rangement/ Élimination	34
- 4. Monter la poignée	26	Problèmes	35
- 5. Frire	27	Données techniques	36
- 6. Après la friture	28		
- 7. Vider, filtrer et conserver l'huile/la graisse	28		



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- La friteuse ne doit pas être utilisée sans surveillance
- Les enfants ne doivent pas utiliser la friteuse
- Placer la friteuse de façon à ce qu'elle ne risque pas de se renverser
- Placer le cordon de façon à ce que personne ne risque de la faire tomber
- Placer la friteuse de façon à ce que les enfants ne puissent pas l'atteindre
- Ne pas déplacer la friteuse lorsque l'huile est très chaude
- L'eau ne doit pas tomber dans la friteuse, sinon l'huile brûlante risque de gicler
- Il ne doit pas y avoir de l'eau dans le tuyau de vidange
- Les aliments à frire ne doivent pas être mouillés; les essuyer avec du papier de ménage
- Plonger lentement et délicatement le panier à frire, de façon que l'huile ne mousse pas et ne déborde pas
- Si l'huile brûle, ne jamais verser d'eau dessus, mais couvrir avec une couverture
- Ne jamais placer la friteuse sur des surfaces chaudes telles que les plaques de cuisson

Faites attention à l'utilisation du courant électrique!

- Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau
- Veillez à ce que de l'huile ne pénètre pas dans l'appareil
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon ou le corps sont endommagés
- Ne jamais toucher la prise ni le cordon avec les mains humides
- N'utilisez la friteuse que dans des locaux secs
- Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débrancher toujours l'appareil
- Le cordon ne doit pas passer sur des arêtes vives ou des surfaces chaudes

Faites attention à l'utilisation d'appareils chauds!

- Lorsqu'on ouvre le couvercle, il sort de la vapeur chaude
- Lorsque la friteuse fonctionne le couvercle se réchauffe
- Ne jamais faire glisser ni déplacer la friteuse lorsqu'elle est chaude
- Avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse, attendre qu'elle refroidisse pendant 2 heures
- Ne tenir la friteuse que par les poignées

Faites attention à l'utilisation des aliments périssables

- Ne les frire que lorsque l'huile est à la bonne température
- Après une série d'utilisation et lorsqu'elle a été surchauffée, l'huile devient impropre à la cuisson. Avec la quantité maximale d'huile, on peut cuire jusqu'à 2,5 kg, max. 3 kg d'aliments. Changer l'huile, lorsqu'elle fume, pue, gicle, s'épaissit ou devient foncée
- Les aliments bruns ou brûlés sont nocifs
- L'huile altérée provoque des troubles digestifs et des malaises
- Filtrer l'huile après chaque utilisation
- Les aliments bien frits ont une jolie couleur dorée
- Jeter l'huile usée dans les centres de récolte

Attention à ne pas endommager la friteuse

- Ne remplir la friteuse qu'avec les quantités indiquées: 1.3 l d'huile ou 1.2 kg de graisse. S'assurer que le niveau de remplissage se situe toujours entre les deux repères MIN et MAX
- Quand on allume la friteuse sans huile, on risque d'abimer le fusible. Il faut alors le faire réparer auprès de M-Service
- Evacuer l'huile par le tuyau en évitant qu'elle ne pénètre dans l'appareil
- Maintenir une distance minimale de 50 cm entre la friteuse et les plaques de cuisson et les flammes
- N'utiliser que les pièces de rechange originales

Faites attention à votre cuisine

- Ne pas placer la friteuse à côté ou sous des éléments chauds ou sensibles à l'humidité
- Ne pas éliminer l'huile dans les tuyaux d'écoulement, car ils risquent de se boucher

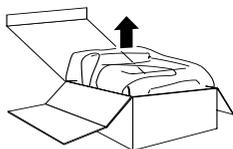
Un usage approprié

- La friteuse n'est destinée qu'à un usage domestique et que pour frire les aliments
- Conserver soigneusement le mode d'emploi et le remettre à tout nouvel usager

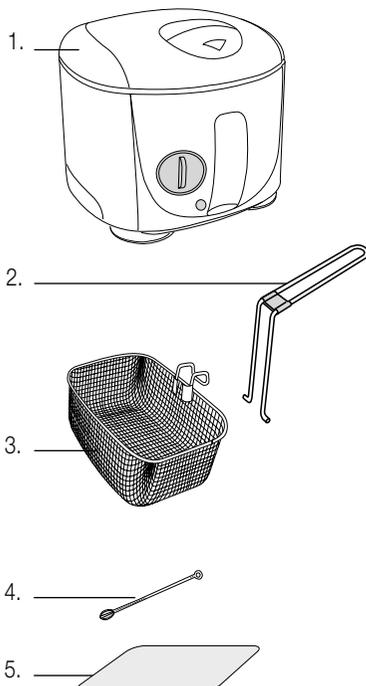
Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tous les compléments d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à votre M-Service-Center le plus proche (voir adresses à l'arrière de ce mode d'emploi).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– Retirez la friteuse de son emballage.



– Après le déballage, veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:

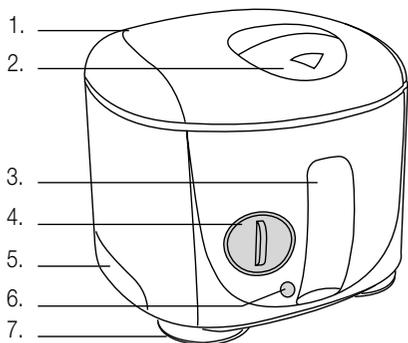
1. Friteuse
2. Poignée du panier à frire
3. Panier à frire
4. Goupillon
5. Papier filtre

– Nettoyer la bassine à frire, le panier à frire et la poignée à l'eau chaude et avec un produit de rinçage (voir nettoyage page 30).

- Vérifiez que la tension électrique sur la plaque signalétique (partie inférieure du boîtier) et la tension de réseau correspondent (230 V).
- Éliminez tous les sacs plastiques, car ils peuvent se révéler des jeux dangereux pour les enfants!

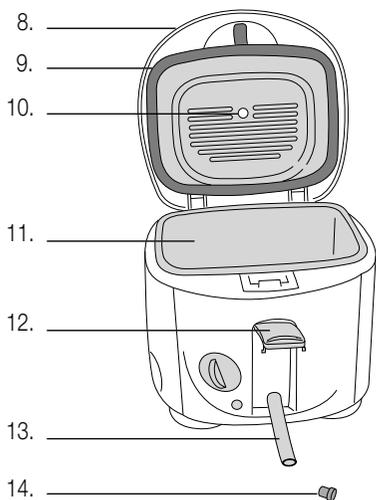
Conseil:

Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).



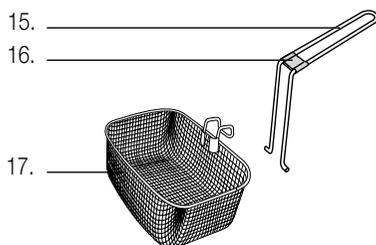
Friteuse:

- 1. Couverture (amovible)
- 2. Poignée d'ouverture «Open»
- 3. Couverture pour tuyau vidange de l'huile
- 4. Réglage de la température
- 5. Poignée
- 6. Témoin lumineux de la température
- 7. Pied



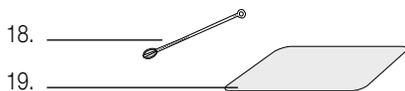
Friteuse (ouverte):

- 8. Couverture
- 9. Garniture en caoutchouc
- 10. Fenêtre de contrôle du filtre
- 11. Bassine à frire avec repères MAX./MIN.
- 12. Couverture pour tuyau de vidange de l'huile
- 13. Tuyau de vidange
- 14. Bouchon



Panier à frire:

- 15. Curseur de sécurité
- 16. Poignée
- 17. Panier à frire



Accessoires:

- 18. Goupillon
- 19. Papier filtre

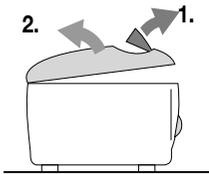
Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page suivante) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention également aux consignes de sécurité des pages 20 et 24.

1. Mise en place

- Mettre la friteuse sur une surface sèche, stable et plane. Ne pas la placer sur une surface très chaude, sur ou sous des surfaces inflammables ou des éléments qui peuvent fondre tels que les meubles de cuisine ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- L'utiliser exclusivement dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le câble: risque de trébucher!

2. Remplir avec huile/graisse à frire

- Débrancher la friteuse
- Ouvrir le couvercle: rabattre d'abord vers soi la poignée d'ouverture (1) et lever ensuite le couvercle vers le haut (2)



- Retirer les pièces accessoires de la bassine à frire
- Verser 1,3 litre d'huile (ou 1,2 kg de graisse) dans la bassine à frire. Couper en petit morceaux la plaque de gras, pour éviter de faire sauter le fusible de sécurité. Conseils sur huile/graisse p. 24

Conseils:

- Ne **jamais** utiliser la friteuse **sans (ou trop peu) huile/graisse** (le fusible de sécurité risque de sauter et il sera nécessaire de le faire réparer)
- Le niveau de l'huile doit se situer **entre** les repères «MIN» et «MAX» placés sur la paroi interne de la bassine à frire
- Utiliser huile/graisse de bonne qualité (v. p. 24)

3. Préchauffage

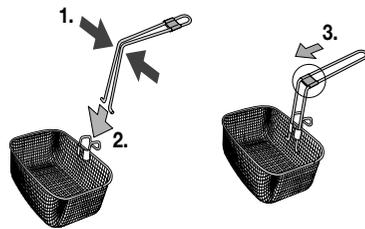
Avant de frire, préchauffer l'huile/la graisse:

- Brancher la prise (220-230 V / 50 Hz)
- Fermer le couvercle en pressant légèrement
- Régler la température avec le sélecteur
- Lorsque le témoin lumineux s'éteint, la température sélectionnée est atteinte

4. Monter la poignée

Avant de remplir le panier à frire, monter la poignée:

- Comprimer la poignée du panier (1) et l'insérer dans le panier (2)
- Pousser le curseur de sécurité en avant (3)



- Pour enlever la poignée, procéder à l'inverse

5. Frire

- Mettre l'aliment à frire dans le panier (ne pas remplir trop; max. 0,7 kg pommes de terre v. p. 32)
- Lorsque le témoin lumineux s'éteint, plonger lentement le panier à frire dans l'huile brûlante
- Enlever la poignée du panier
- Fermer le couvercle en pressant légèrement (jusqu'à entendre le déclic)
- Le temps de friture terminé, soulever le couvercle et remettre la poignée
- Soulever le panier et contrôler si c'est assez doré
- Suspender le panier sur le bord supérieur de la bassine et laisser égoutter l'aliment frit
- Retirer le panier contenant l'aliment frit

Conseils:

- Pour une friture homogène, placer les aliments sur les bords du panier
- Vérifier qu'il n'y a pas de glace sur les surgelés
- Pendant le temps de friture, de la vapeur peut sortir de l'ouverture du filtre

6. Après la friture

- Débrancher la friteuse
- Eteindre l'appareil (positionner le sélecteur de température sur «0»)
- Laisser refroidir l'huile/la graisse et vider (v. p. 28)
- Nettoyer la friteuse (v. p. 30)



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 2 et les mesures de sécurité suivantes:

- Les enfants ne doivent pas utiliser cette friteuse (risque de s'ébouillanter)
- Ne pas déplacer l'appareil pendant le temps de friture
- Procéder au nettoyage de l'appareil seulement après l'avoir débranché et avoir laissé refroidir la friteuse

Avant la 1ère utilisation de l'appareil, nettoyer à fond le panier, la poignée et la bassine à l'eau chaude et avec un peu de produit vaisselle. Pour nettoyer le corps de l'appareil utiliser exclusivement un chiffon humide (voir «nettoyage», p. 30).



Usage de l'appareil

Avec cette friteuse vous pouvez frire des aliments en peu de temps et facilement.

L'appareil est conçu exclusivement pour l'usage domestique.

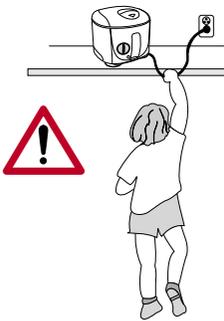
Ce qu'il faut savoir sur l'huile/la graisse à frire

Huile pour frire:

Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser une huile de haute qualité, p.ex. l'huile d'arachide. L'huile d'olive convient aussi très bien, car elle ne se consomme pas si rapidement et conserve son arôme même après une longue utilisation. Éviter de mélanger plusieurs types d'huile.

Graisse:

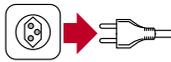
Si vous utilisez de la graisse en pain, veuillez le couper d'abord en petits morceaux pour éviter de surchauffer la friteuse au cours de la première séance de friture. Laisser fondre les morceaux de gras directement dans la bassine à frire. Ne plonger le panier à frire que lorsque la graisse est complètement fondue. En cas d'utilisation de graisse, lors de la première phase de préchauffage, il est conseillé de régler le sélecteur de température sur le niveau le plus bas.



1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de votre appareil, vous devez respecter les points suivants:

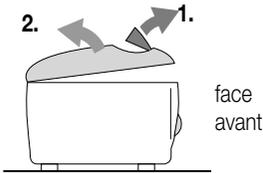
- Mettre la friteuse sur une surface d'appui sèche, stable, plane et proche d'une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface très chaude ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer l'appareil sur ou sous des éléments ou des meubles de cuisine inflammables ou qui peuvent fondre
- Veiller à ce que les enfants ne puissent pas s'approcher de l'appareil
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- Ne pas laisser pendre le cordon électrique: risque de trébucher!



2. Remplir d'huile/graisse à frire

- Débrancher l'appareil

2. 1.



- **Ouvrir le couvercle:** d'abord rabattre vers soi la poignée d'ouverture (1) et lever ensuite le couvercle vers le haut (2)
- Retirer les accessoires de la bassine à frire



- Mettre **1.3 litre d'huile** (ou 1.2 kg de graisse) dans la bassine à frire. (la graisse en pain doit d'abord être coupée en petits morceaux pour éviter de faire sauter le fusible).

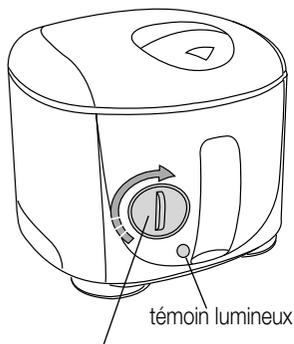
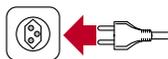
Conseils sur l'huile/la graisse à la page précédente

couper la graisse en morceaux;
max. 1.2 kg



Conseils:

- Ne **jamais** utiliser la friteuse **sans (ou avec trop peu) huile/graisse**, car le fusible risque de sauter et il sera nécessaire de le faire réparer
- Le niveau de l'huile doit se situer **entre** les repères «**MIN**» et «**MAX**» placés sur la paroi interne de la bassine à frire
- Utiliser de l'huile/de la graisse de haute qualité (v. p. 24)



interrupteur marche/arrêt
et sélecteur de température
– «0»: éteint
– 150 ° - 190 °C: température

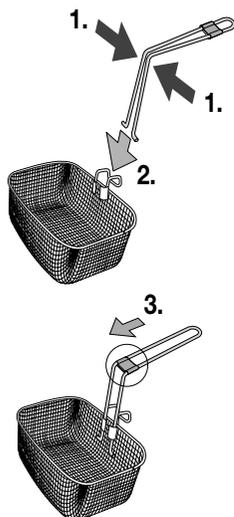
3. Préchauffer

Avant de commencer à frire, l'huile/la graisse doit être préchauffée:

- **Brancher la fiche à la prise** (220-230 V / 50 Hz)
- **Fermer le couvercle** en pressant légèrement

- Allumer l'appareil en tournant le sélecteur et en le **réglant sur la température désirée**.
- Conseil:** les repères habituels figurent sur la partie antérieure de l'appareil; pour plus de détails voir p. 25

- Lorsque le témoin lumineux s'éteint, la température désirée est atteinte



4. Monter la poignée

Avant de remplir le panier à frire il faut monter la poignée:

- comprimer la partie centrale de la poignée du panier (1) et l'insérer dans la coulisse du panier (2)
- relâcher la poignée

- Pousser le curseur de sécurité en avant (3) et vérifier que la poignée soit bien accrochée

- Pour enlever la poignée, procéder à l'inverse

max. 0.7 kg
pommes de
terre



5. Frire

Si vous n'avez encore aucune expérience avec une friteuse, veuillez lire les conseils pour frire très utiles à partir de la p. 32.

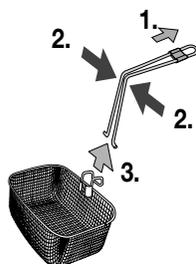
- Mettre l'**aliment à frire dans le panier**.

Conseils:

- Faites attention de ne pas trop remplir: max. 0.7 kg de pommes de terre (v. p. 32)
- Pour frire les aliments de la manière la plus homogène, placez-les surtout sur les bords du panier, en remplissant le moins possible la partie centrale du panier
- Vérifiez qu'il n'y a pas de glace sur les surgelés, sinon l'huile produit beaucoup de mousse; voir également frire les fruits surgelés à la p.32

Phase de friture «1»:

- Dès que le témoin lumineux s'éteint, plonger lentement le panier à frire dans l'huile brûlante



- Enlever la **poignée du panier**:
 - Pousser le curseur de sécurité en arrière (1)
 - Comprimer la poignée (2) et la décrocher (3)

- Appuyer légèrement sur le couvercle jusqu'à entendre le déclic

- Le temps de friture terminé, ouvrir le couvercle et monter la poignée
- Soulever le panier et contrôler que c'est assez doré
- Suspendre le panier sur le bord supérieure de la bassine et laisser égoutter un peu l'aliment frit

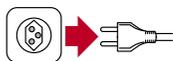
- Retirer le panier contenant l'aliment frit

Phase de friture «2»:

S'il est nécessaire de frire l'aliment une deuxième fois, p.ex. les pommes frites, les laisser d'abord s'égoutter. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, répéter l'opération.

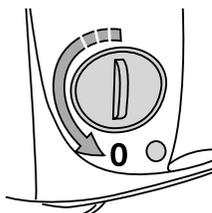
Conseil:

Pendant la phase de friture, de la vapeur sort de l'orifice du filtre: c'est tout à fait normal, aucune raison de se préoccuper.



6. Après la friture

– Débrancher la fiche de la prise.

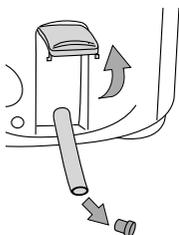


– **Eteindre l'appareil** (tourner le sélecteur de la température sur «0» jusqu'à entendre le déclic).

– Laisser **refroidir l'huile/la graisse** (env. 2 secondes), vider ensuite et **filtrer**.

7. Vider, filtrer et conserver l'huile/la graisse

Après avoir frit, veuillez toujours vider l'huile/la graisse et la filtrer, autrement les résidus (p.ex. chapelure) risquent de brûler et la durée d'utilisation de l'huile se réduit sensiblement.



Vider l'huile

Avant de vider l'huile, il faut la laisser refroidir pendant environ 2 heures. Lorsqu'on utilise de la graisse, il ne faut pas attendre trop longtemps, car elle devient dure. La friteuse est dotée d'un tuyau de vidange d'huile très pratique.

– **Débrancher la fiche de la prise**

– Placer la friteuse sur le bord de l'évier et prendre un récipient pour l'huile évacuée

– Ouvrir le couvercle du tuyau de vidange (tirer vers le haut)

– Sortir attentivement le tuyau

– Pincer le tuyau avec deux doigts (pour éviter l'écoulement de l'huile après avoir enlevé le bouchon)

– Tout en pinçant le tuyau, enlever le bouchon. Maintenir le tuyau au-dessus du récipient et laisser couler l'huile

– Enlever les éventuels résidus à l'aide d'une éponge qui ne gratte pas, ou d'un morceau de papier de ménage

– Fermer le tuyau de vidange avec le bouchon et le remettre dans le logement. Refermer le logement en rabaisant le couvercle



Conseil:

Ne jamais vider la friteuse en l'inclinant ou la renversant. Si l'huile s'infiltre dans l'appareil, cela peut provoquer un court-circuit ou une décharge.

Filter l'huile

Lorsqu'on frit, en particulier les aliments panés ou enrobés de farine, des résidus se déposent dans l'huile.

Etant donné que ceux-ci brûlent, ils altèrent énormément la qualité de l'huile. C'est pourquoi nous vous conseillons de filtrer l'huile après chaque usage.



- **Vider l'huile** (v. paragraphe précédent)
- Suspendre le panier sans poignée
- Placer le papier filtre inclus dans l'emballage dans le panier à frire
- Verser lentement l'huile sur le filtre. Veillez à ce que l'huile ne déborde pas du filtre
- Retirer et éliminer soigneusement le filtre avec les résidus

Conserver l'huile

L'huile/la graisse **filtrée** peut être conservée dans la friteuse. Si l'appareil reste inutilisé pendant un long laps de temps, il est conseillé de conserver l'huile/la graisse dans un récipient fermé, afin qu'elle ne s'altère pas.

On conseille de conserver l'huile utilisée pour frire le poisson séparément de l'huile employée pour les autres aliments.



Appareil de base

Avant chaque nettoyage, débrancher l'appareil. **Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau ou la nettoyer sous l'eau courante.** Si l'eau pénétrait, cela pourrait provoquer un court-circuit ou une décharge électrique.

Ne jamais utiliser ni de produits, ni d'accessoires d'entretien abrasifs.

– Une fois l'huile bien refroidie, la vider (v. page 28)

– Enlever les résidus éventuels avec une éponge ou du papier de ménage

– Nettoyer la bassine à frire avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Rincer et sécher soigneusement

Conseil: placer la friteuse avec son tuyau de vidange, bien dirigé, sur la surface d'appui/égouttage de l'évier. Dans cette position, on peut nettoyer la bassine à frire à l'aide d'un pot rempli d'eau chaude savonneuse et une brosse souple: l'eau sale s'écoule directement dans l'évier.



eau

– Avec le goupillon on peut nettoyer l'intérieur du tuyau de vidange. Avant d'utiliser le goupillon sortir le tuyau

– Le panier à frire peut être lavé en lave-vaisselle ou sous l'eau chaude, additionnée d'un peu de produit vaisselle. Nettoyer le panier à frire régulièrement

– Nettoyer la partie extérieure de la friteuse, après chaque utilisation, avec un chiffon souple et humide, pour éliminer les éventuelles éclaboussures de graisse ou les gouttes d'eau condensée

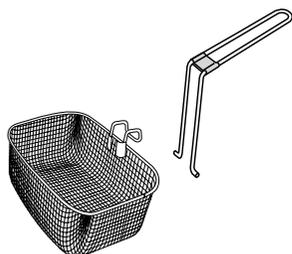


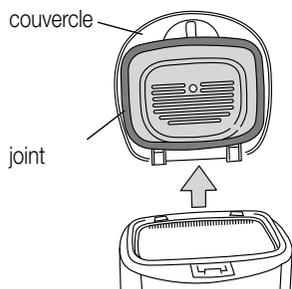
goupillon

Panier à frire et poignée

Ces éléments peuvent être nettoyés avec n'importe quel détergent ou en lave-vaisselle. Veillez à ce que tous les résidus soient parfaitement éliminés.

Ne pas utiliser de produits, ni d'accessoires de nettoyage abrasifs.





Couvercle

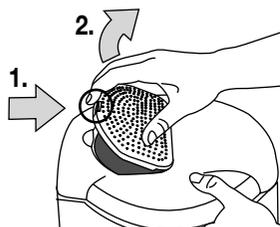
- Pour mieux nettoyer le couvercle, le retirer. Pour ce faire, le soulever
Conseil: avant de plonger le couvercle dans l'eau, retirer le filtre (v. ci-dessous).
- Veillez à ce que le joint soit bien nettoyé et bien séché, pour éviter qu'il ne colle à l'appareil.
Si jamais le joint reste collé, soulever délicatement le couvercle et en même temps tirer la poignée d'ouverture.

Entretien

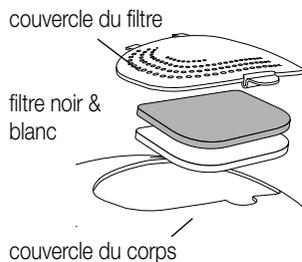


Changement du filtre

Au fil du temps, le filtre à odeurs incorporé dans le couvercle perd de son efficacité. Le changement de couleur du filtre (visible à travers la fenêtre de contrôle) indique que le filtre doit être changé.



- Retirer le couvercle du filtre, en poussant le dispositif de verrouillage vers l'avant et en le tirant vers le haut.



- Changer le filtre à odeurs. Tout d'abord insérer le filtre blanc, puis le filtre noir. En refermant le couvercle du filtre, veillez à ce qu'il soit bien verrouillé (entendre le déclic).
Conseil: les filtres de rechange sont disponibles auprès du Service après-vente ou auprès de M-Service (art. n° 9071.100.944; le set comprend papiers filtres à huile, filtre à odeurs).

En dehors d'un contrôle occasionnel du bon fonctionnement de la friteuse, celle-ci ne nécessite aucun autre entretien.

Pour bien frire

- **Couper les aliments à frire en morceaux fins et réguliers.** Le plus souvent, les morceaux épais, après avoir été frits, semblent bien croustillants, mais risquent de ne pas être cuits à l'intérieur. Les morceaux de la même taille ont la même cuisson.
- **Sécher soigneusement les aliments à frire avant de les mettre dans le panier,** autrement ils ne deviennent pas croustillants et restent mous (p.ex. pommes de terre).
- **Les aliments qui contiennent de l'eau tels que poisson, viande et légumes,** doivent être panés ou roulés dans la farine avant d'être frits. Veuillez éliminer la farine ou la chapelure en excès, avant de plonger les aliments dans l'huile/graisse à frire.
- **Ne pas trop remplir le panier à frire,** sinon la température de l'huile/graisse descend trop et l'aliment risque de ne pas frire de façon homogène et d'être trop gras.
- Ne plonger l'aliment à frire dans l'huile/graisse que lorsque l'huile a atteint la bonne température (le témoin lumineux de contrôle s'éteint).
- **Respecter la température conseillée.** Si la température est trop basse, l'aliment absorbe trop de gras, si la température est trop haute, il risque d'être bien croustillant à l'extérieur, mais de ne pas être cuit à l'intérieur. L'huile ne doit jamais dépasser 180°.
- Les aliments sont bien frits lorsqu'ils sont bien dorés.

Frire les aliments surgelés

Les aliments surgelés ont une température très basse. Par conséquent, lorsqu'on les frit, la température de l'huile/graisse s'abaisse considérablement. Pour obtenir de bons résultats, suivre les quantités indiquées dans le tableau.

Avant de frire, il faut toujours enlever les particules de glace qui se forment souvent sur la surface des aliments surgelés. **Plonger toujours très lentement le panier à frire dans l'huile/graisse,** pour éviter que l'huile ne mousse.

Les temps de friture mentionnés se réfèrent à des quantités indicatives qui permettent d'obtenir un excellent résultat. On peut évidemment frire de plus grosses quantités de pommes frites, mais à cause d'une baisse soudaine de la température de l'huile, les pommes frites pourraient être un peu grasses.

Aliment		Quantité max.	Température	Temps de friture	Observation
Pommes frites		330 g	190 °C	5 – 6 min.	1ère phase
			190 °C	2 – 3 min.	2ème phase
Croquettes	pommes de terre	600 g	190 °C	6 – 7 min.	
Poisson	bâtons de poisson (cabillaud) 6 pièces	400 g	190 °C	5 – 6 min.	
	crabes / crevettes	400 g	190 °C	4 – 5 min.	
Viande	poulet 3 pièces	120 g	150 °C	3 – 5 min.	

Frire les aliments frais

Les temps et les températures de friture mentionnés ci-dessous ne sont que des valeurs indicatives qui

peuvent varier en fonction des quantités et des goûts individuels.

Aliment		Quantité max.	Température	Temps de friture	Observation
Pommes frites	demi-portion	350 g	190 °C	4 – 5 min.	1ère phase
			190 °C	1 – 2 min.	2ème phase
	portion entière	700 g	190 °C	9 – 10 min.	1ère phase
			190 °C	2 – 3 min.	2ème phase
Poisson	calamars	250 g	160 °C	6 – 7 min.	
	moules	250 g	160 °C	6– 7 min.	
	langoustines	250 g	160 °C	5– 6 min.	
	sardines	250 g	170 °C	6 – 7 min.	
	petites seiches	250 g	160 °C	6 – 7 min.	
	soles	130 g	160 °C	5 – 6 min.	
Viande	morceau de boeuf	120 g	160 °C	5 – 7 min.	
	morceau de poulet	240 g	180 °C	2 – 4 min.	
	cuisse de poulet	300 g	180 °C	20 – 25 min.	
	boulettes de viande	250 g	160 °C	4 – 6 min.	
Légumes	artichaut	150 g	150 °C	5 – 6 min.	
	chou-fleur	200 g	150 °C	4 – 5 min.	
	champignons	200 g	150 °C	4 – 5 min.	
	aubergines (2 tranches)	50 g	170 °C	3 – 4 min.	
	gourgettes	150 g	160 °C	5 – 6 min.	

Durée d'utilisation de l'huile



Le niveau de l'huile ne doit pas descendre en-dessous de la marque «MIN», sinon le fusible risque de sauter (et devra être remplacé à vos frais par M-Service).

- L'huile ne doit jamais dépasser 180°.
- **Changer régulièrement l'huile/graisse à frire**, de cette façon les aliments frits conservent leur goût et sont digestes. La durée de l'huile/graisse dépend de l'aliment à frire: en principe, les aliments panés salissent davantage l'huile/graisse que les aliments non panés.
- **Après 5 à 8 utilisations de l'huile/graisse, il faut la changer**, ou quand:
 - il se produit une mauvaise odeur,
 - l'huile/graisse fume lors de la friture, ou
 - lorsque l'huile/graisse prend une couleur foncée.

Lorsqu'on n'utilise pas la friteuse, il faut l'éteindre et la débrancher.
Laisser la friteuse refroidir complètement.

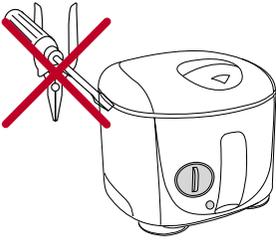
Lorsque la friteuse reste longtemps inutilisée, la vider et la nettoyer.
Ranger la friteuse dans un endroit sec et hors de portée des enfants. La protéger de la poussière et de la saleté.

Elimination



Tout appareil endommagé doit être rendu inutilisable. Le débrancher et couper le cordon électrique.

Tout appareil hors service peut être éliminé gratuitement auprès d'un point de vente.



L'appareil ne doit être réparé que par M-Service. Les réparations effectuées par des non-professionnels peuvent présenter des risques pour l'utilisateur.

Migros décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une réparation non conforme. Dans ce cas sa garantie s'arrête.

Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème à l'aide des conseils indiqués ci-dessous, veuillez vous adresser au M-Service le plus proche.

Problème(s)	Cause(s)	Remède(s)
mauvaise odeur	filtre à odeurs usé	changer le filtre (v. page 31)
	huile/graisse usée	changer l'huile/graisse
	huile/graisse non conforme	utiliser huile de qualité (v. page 24)
huile/graisse déborde	le panier a été plongé trop rapidement	plonger le panier lentement (v. page 27)
	niveau huile/graisse dépasse le niveau max.	enlever/vider un peu d'huile/graisse
	l'aliment à frire n'est pas bien sec	bien sécher l'aliment
	la quantité conseillée a été dépassée	réduire la quantité (v. page 32)
	huile/graisse est usée et mousse trop	changer l'huile/graisse
l'aliment frit n'a pas la belle couleur dorée habituelle	température de l'huile trop basse	élever la température
	le panier est trop plein	réduire la quantité d'aliment
	le panier a été mal rempli	placer les aliments sur les bords du panier (v. pages 27 et 32-33)
l'huile / la graisse ne chauffe pas	la friteuse a été mise en marche sans huile/graisse et le fusible a été abîmé	S'adresser à M-Service pour changer le fusible

Tension		220 - 230 V/ 50 Hz
Puissance		1200 watt
Dimensions		env. 260 x 245 x 270 mm (B x H x P)
Longueur du cordon		env. 0.9 m
Poids appareil de base		env. 1.8 kg
Matériaux	– Corps	Polypropylène
	– Panier	Acier chromé
	– Bassine	Aluminium
Capacité	– Huile	1.3 l
	– Graisse	1.2 kg
Quantité	– Pommes frites	0.7 kg
Dispositif de vidange huile		«easy clean» inclus
Thermostat		– réglable en continu : 150 – 190 °C – avec témoin de contrôle
Filtres		filtres à odeurs et à graisses
Enroulement du cordon		inclus
Conforme CE		CE
Antiparasité		Selon norme UE
Homologation		IMQ
Garantie de produit		2 ans
Garantie de service		5 ans
Accessoires (compris dans le prix)		1 x filtre à odeurs, 1 x filtre à graisses, 1 x papier filtre et 1 x goupillon

Sous réserve de toute modification au niveau de la conception et de la fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique.



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.



M SERVICE
5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 81 11		032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 08
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 722 35 21		027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur		052 / 235 63 63		052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich		01 / 278 51 11		01 / 278 56 27