

gifam

Le groupement des marques
d'appareils pour la maison

50 ANS
de (r)évolution
dans la maison



Tout savoir sur la friteuse

La friteuse

▷ Des appareils qui répondent à vos besoins

□ **La friteuse électrique « classique »** se présente sous la forme d'une cuve (fixe ou amovible) dans laquelle l'huile est versée. L'appareil se compose également d'un panier à friture et d'un couvercle. Une résistance électrique chauffe l'huile contenue dans la cuve ; une fois la température souhaitée atteinte, l'utilisateur dépose les aliments dans le panier qu'il plonge ensuite dans l'huile pour les cuire.

□ **La friteuse à air chaud pulsé** fonctionne avec très peu d'huile. Les aliments sont déposés dans une cuve à revêtement antiadhésif où ils sont brassés en permanence à l'aide d'une pale et cuisent à l'air chaud. En plus de son intérêt diététique, ce mode de cuisson réduit fortement les odeurs.

□ **La friteuse semi-professionnelle à zone froide** permet la cuisson d'une grande quantité de pommes de terre. Permettant une rapide montée en température, elle cuit facilement les frites surgelées. Cet appareil dispose d'une zone froide qui se crée sous la résistance ; ainsi, les petits résidus qui tombent et stagnent au fond de la cuve ne brûlent pas. L'huile reste ainsi propre plus longtemps.

Les chiffres-clés de la friteuse

- ▷ 10,7 millions de friteuses réparties dans 10,7 millions de foyers en France en 2017 (Kantar TNS)
- ▷ 1,165 millions d'appareils vendus en 2017 (GfK)



Un concentré de technologie et d'innovation

▷ Des appareils innovants

- Certaines friteuses à air chaud pulsé sont connectées et via une application l'utilisateur peut obtenir des astuces liées à une recette, établir la liste des ingrédients nécessaires, suivre une cuisson à distance.
- Équipées de parois froides, les friteuses permettent de réaliser des fritures en toute sécurité.
- L'incorporation d'un hublot en verre sur le couvercle permet de contrôler la cuisson.
- Les cuves filtrantes, les filtres anti-odeurs et anti-graisses limitent la propagation des mauvaises odeurs. Ainsi l'utilisation d'une friteuse devient un vrai moment de plaisir.
- La cuve amovible facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.
- Le minuteur électronique permet de programmer des temps de cuisson.
- Le système de plongée amortie du panier évite les projections d'huile dues au choc thermique.

Bien choisir sa friteuse

▷ Comment choisir sa friteuse ?

L'achat d'une friteuse électrique dépend de vos besoins. Plusieurs critères sont à prendre en compte :

□ **La puissance électrique** : plus une friteuse « classique » est puissante, plus sa montée en température est rapide. Une friteuse dont la puissance est comprise entre 700 et 2000 Watts est parfaitement adaptée à une utilisation familiale. Certains modèles plus sophistiqués atteignent les 2200 Watts. La puissance des friteuses « semi-professionnelles » et encastrables se situe entre 2000 et 3200 Watts. Les friteuses « sans huile » qui fonctionnent sans ou avec très peu d'huile ont une puissance comprise entre 1300 et 1500 Watts.

□ **La capacité** : elle varie de 700 g à 2 kg selon le type de modèle. On parle de taille familiale à partir de 1 kg de frites cuites en une fois, ce qui correspond à une portion pour 4 personnes. Les quantités indiquées sont prévues généralement pour des frites fraîches maison. La capacité diminue si l'on utilise des frites surgelées.

□ **Les systèmes anti-odeurs** : il existe différents systèmes de filtration des odeurs, filtres à cartouche ou filtres permanents intégrés.

□ **Vidange et nettoyage** : il est préférable d'opter pour un modèle simple à démonter, avec une cuve amovible qui facilite la vidange de l'huile usée, et dont les éléments principaux passent au lave-vaisselle.

□ **La sécurité** : les friteuses à parois froides éliminent tout risque de brûlure par contact.

□ **Les fonctions** : les friteuses peuvent être équipées de fonctions très utiles qui facilitent la cuisson ou encore l'entretien pour un résultat optimal : thermostat réglable, minuterie électronique...

Bien utiliser sa friteuse

▷ Quelques conseils de sécurité

- Ne jamais mettre en marche l'appareil lorsque la cuve est vide ou si l'huile est en dessous du niveau minimum requis.
- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve, cela peut produire des éclaboussures et une émulsion brutale de l'huile.
- Ne pas stocker l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas mélanger des huiles ou des matières grasses différentes.
- Ne pas fermer le couvercle lorsque l'huile est en phase de refroidissement.
- Utiliser de préférence de l'huile végétale comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol ou des graisses liquides spéciales pour friture.

▷ À savoir !

- Si l'huile s'enflamme, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau ! Débranchez l'appareil et refermez le couvercle.
- Ne pas déverser l'huile usagée dans l'évier ou dans la nature, elle pollue alors qu'elle peut être recyclée (production de Biodiesel). Vous pouvez la déposer dans une déchetterie à condition qu'elle soit placée dans une bouteille fermée.

Bien entretenir sa friteuse

▷ Le nettoyage

Nettoyez votre friteuse électrique après chaque utilisation. Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant quatre heures, puis après avoir vidé la cuve, enlevez un maximum de résidus graisseux à l'aide d'un essuie-tout, avant de nettoyer l'extérieur et le couvercle de l'appareil avec une éponge et du liquide vaisselle. La plupart du temps, tous les éléments pouvant être en contact avec l'huile peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour le panier, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle ; laissez-le bien sécher après l'avoir rincé.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de tampons à récurer au risque de détériorer l'appareil.

Remplacez régulièrement les filtres anti-odeurs.

Remplacez le filtre à charbon toutes les 35 à 50 fritures selon les modèles.

Remplacez le filtre mousse toutes les 20 fritures.

Le filtre carbone régénère ses propriétés anti-odeurs à chaque passage au lave-vaisselle. **Il faut le remplacer toutes les 80 fritures environ.**

Il est recommandé de remplacer l'huile toutes les 6 ou 7 utilisations. Toutefois, l'huile peut convenir **jusqu'à 12 utilisations si la friteuse n'a servi qu'à cuire des frites.**

Recyclage

▷ Recyclage : que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- S'il fonctionne encore, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'[Envie](#) ou [Emmaüs](#) pour être réemployé ;

- Il peut également être rapporté ou repris par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;

- Il peut être apporté dans une déchèterie qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.eco-systemes.fr recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques de friteuses du Gifam :

BEKO, BRANDT, DELONGHI, MAGIMIX, MOULINEX, PHILIPS, RIVIERA & BAR, SCHNEIDER, SEB, THOMSON.

À propos du Gifam

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble une cinquantaine d'entreprises, grands groupes multinationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

