

SILVER

Style[®]

NOTICE D'UTILISATION

FRITEUSE ELECTRIQUE 8L

REF : 26037

MODELE : DF80BW



Photo non contractuelle

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



Produit importé par :

Eurotech Distribution 37A rue César Loridan 59910 Bondues – FRANCE

Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation de cet appareil et conservez-la pour toute utilisation ultérieure.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.

Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

CONSIGNES DE SECURITE

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. Votre appareil doit impérativement être branché sur une prise de courant reliée à la terre.

- En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.
- La réparation des appareils électriques doit toujours être faite par un électricien qualifié. Une réparation faite par un personnel non qualifié exposerait l'utilisateur à un réel danger.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de votre habitation. Il ne peut être utilisé dans un contexte commercial. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur de la maison.
- N'immergez jamais l'appareil ni son cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Risques de chocs électriques.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre de votre plan de travail à la portée de jeunes enfants.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Placez votre appareil sur une surface plane et stable, de manière à ce que l'huile ne puisse être renversée. L'appareil doit être placé sur une surface résistant à la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures : ne touchez pas les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle. Ne touchez pas une surface chaude sans gant ou protection.



ATTENTION : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur

extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière. Laissez toujours le hublot propre.

- Assurez-vous que la cuve soit bien sèche avant de verser l'huile.
- Toutes les parties de l'appareil doivent être parfaitement sèches avant que vous ne mettiez l'huile ou la graisse à chauffer. Les aliments que vous voulez cuire doivent être le moins humide possible, afin d'éviter les éclaboussures.
- Assurez-vous que le niveau d'huile versé dans la cuve soit bien situé entre les repères minimum et maximum marqués à l'intérieur de la cuve.
- Ce produit ne doit pas être utilisé à vide (sans huile) car il y a un risque de surchauffe de l'appareil. Branchez l'appareil après avoir versé l'huile dans la cuve.
- Ne mélangez jamais les huiles entre elles. Interdiction d'utiliser de la graisse à frire avec cet appareil.
- De la vapeur s'échappe par le filtre lors de l'utilisation de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la vapeur pour ne pas risquer de brûlures.
- Avant de faire frire des légumes, assurez-vous qu'ils soient bien secs, sinon essuyez-les avec un chiffon. Un ingrédient humide peut causer des vapeurs importantes ainsi que des éclaboussures.
- Il doit y avoir suffisamment d'espace autour de l'appareil produit pour assurer une bonne ventilation.
- Maintenez le couvercle fermé lors de l'utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation. Si vous devez le déplacer, éteignez-le, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse avant de le déplacer.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de retirer l'huile et de procéder à son nettoyage.

- Ce produit ne doit pas être raccordé à une minuterie externe ou à un système de contrôle à distance.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui qui est prévu dans cette notice.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil, ni pour le déplacer.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides.
- N'utilisez pas de rallonge électrique pour brancher l'appareil.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne placez pas à proximité de la friteuse un textile ou une matière susceptible de s'embraser (torchon, serviette, gant....). Ne placez pas la friteuse sur une toile plastifiée.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau : fermez le couvercle, étouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec votre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé et endommagé. Adressez vous à votre revendeur.
- Ne connectez pas cet appareil à une minuterie ou à un système de télécommande à distance.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.

SECURITE ANTISURCHAUFFE

Cette friteuse est protégée par un système de coupe-circuit qui arrête l'appareil automatiquement en cas de surchauffe (par exemple, si l'appareil est accidentellement branché alors qu'il n'y a pas assez d'huile dans la cuve, ou si la cuve est vide, l'appareil va automatiquement s'arrêter).

Ce dispositif est un petit bouton noir (« reset ») situé dans un trou à l'arrière du panneau de commande de l'appareil. Il peut être réactivé en l'enfonçant avec un objet pointu et effilé.

IMPORTANT ! Débranchez l'appareil et laissez l'huile refroidir pendant 30mn avant de la réactiver !

**N'utilisez pas de pain de graisse
ni de graisse à frire.
N'utilisez que de l'huile pour friture.
*N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL SANS HUILE***

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance 3000W

COLLECTE SELECTIVE DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebus avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/EU pour le rebus des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans les points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Utilisez le produit dans un lieu à l'abri de l'humidité. Placez-le sur une surface surélevée, stable, plane et résistante à la chaleur.

N'utilisez pas ce produit sous un meuble, la vapeur s'échappant du filtre pendant l'utilisation étant susceptible de l'abîmer.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans huile ou avec un niveau d'huile insuffisant. De plus, le niveau d'huile ne doit pas dépasser le marquage maximum à l'intérieur du produit.

Avant de faire frire des légumes, assurez-vous qu'ils soient bien secs, sinon essuyez-les avec un chiffon. Un ingrédient humide peut causer des vapeurs importantes ainsi que des éclaboussures.

Note sur l'acrylamide

L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène qui se forme au moment de la cuisson à haute température (au-delà de 175°C) de certains aliments riches en asparagine (un acide aminé) et en amidon. La pomme de terre sous forme frite ou sautée est un aliment particulièrement contributeur à l'exposition à l'acrylamide.

Quelques précautions sont à prendre pour réduire l'exposition des consommateurs à l'acrylamide : ne surchauffez pas l'huile de friture ou de cuisson (limitez la cuisson des aliments à 170°C), ne faites pas dorer à l'excès les produits et ne consommez pas les zones les plus brunies lors de la cuisson, car ce sont les zones les plus riches en acrylamide.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballez l'appareil ainsi que l'ensemble des accessoires de leurs emballages.

- Otez le couvercle et enlevez les accessoires. Le couvercle est équipé d'un filtre anti-odeurs.
- Essuyez le corps de l'appareil ainsi que l'intérieur du couvercle avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier ainsi que la cuve avec de l'eau savonneuse, rincez et essuyez-les soigneusement. Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon doux.
- Séchez les autres parties correctement. La friteuse est maintenant prête à être utilisée.
- Important ! N'immergez jamais la friteuse entièrement dans l'eau pour la nettoyer !!!

Montage du panier

		
Fixez les ergots du manche du panier par le dessous dans les encoches prévues à cet effet	Relevez le manche vers le haut jusqu'à l'encoche métallique	Clippez le manche à fond sur l'encoche métallique

NOTE : Ne jamais faire fonctionner la friteuse à vide. Toujours la placer sur un endroit stable et résistant à la chaleur.

Les surfaces accessibles de cet appareil peuvent être brûlantes lorsque l'appareil est en fonctionnement, il convient d'éviter tout contact avec ces parties lors du fonctionnement.

UTILISATION

Préchauffage

Avant de frire les aliments, il est nécessaire de faire préchauffer l'huile de friture.

- Versez l'huile dans la cuve : ne dépassez pas le niveau MAX indiqué et assurez-vous que le niveau MIN est atteint.
- Branchez la friteuse, le voyant vert s'allume.
- Basculez le thermostat de la position OFF à ON et sélectionnez la température désirée (voir le tableau indicatif de cuisson).
- L'indicateur lumineux rouge s'éteindra lorsque la température choisie est atteinte.

Préparation des aliments

- Découpez les aliments à frire afin qu'ils soient tous de la même taille et de la même épaisseur pour optimiser la cuisson et la rendre homogène.
- Quand vous faites des frites, coupez-les de façon régulière, lavez-les et séchez-les correctement. Puis mettez-les dans le panier et veillez à descendre celui-ci très lentement dans l'huile, spécialement quand il s'agit de pommes de terre fraîches et froides (elles ont plus d'eau) sinon l'huile risque de déborder.
- Pour réaliser de bonnes frites, nous vous conseillons de les cuire en 2 fois : plongez le panier 5 à 10 minutes à 170°C pour les précuire puis 2 à 4 minutes à 190°C pour les cuire.

- Pour la cuisson d'aliments surgelés, enlever le maximum de glace.
- Les aliments que vous mettez dans le panier doivent être secs.
- Ne remplissez jamais plus d'un demi-panier (un quart à un demi-panier maximum).

Cuisson

Placez les aliments à frire dans le panier. Attention à ne pas trop remplir ce dernier !

- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
- Abaissez le panier doucement dans l'huile.
- L'indicateur lumineux rouge s'éteint et s'allume plusieurs fois durant la cuisson. Cela est tout à fait normal, cela indique que la température de l'huile est contrôlée par le thermostat. Si vous laissez le thermostat au minimum le voyant rouge restera allumé. N'oubliez jamais de débrancher l'appareil après utilisation même en cuisson thermostat minimum.
- Maintenez le couvercle complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remontez le panier quand le temps de cuisson est passé et égouttez-le. Sortez doucement le panier de l'appareil.
- Versez les aliments frits dans un plat et épongez l'excès de graisse avec du papier absorbant.

NOTE : De la vapeur générée pendant la cuisson s'échappera dès que le couvercle sera ouvert. Tenez-vous éloigné de la friteuse afin d'éviter toute brûlure.

ATTENTION:

Manipulez l'appareil avec précaution. L'huile chaude peut causer de graves brûlures.

Tableau indicatif de cuisson

ALIMENTS	Degrés de cuisson	Temps approximatif de cuisson
Champignons	130° C	9-10 minutes
Poulet pané	180° C	6-7 minutes
Frites	190° C	11-15 minutes
Pommes de terre chips	190° C	9-11 minutes

Ces informations sont données à titre indicatif. Suivez les informations données sur les emballages des produits que vous souhaitez frire. La température et le temps de cuisson peuvent également varier selon vos goûts personnels, la nature des aliments et leur quantité.

Après la cuisson

Otez le panier de la cuve.

Débranchez l'appareil.

Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.

Conseils utiles

- Si vous faites cuire plusieurs aliments à la suite, il faut attendre entre chaque cuisson 3 à 5 minutes, le temps que la friteuse soit à la bonne température.
- Si les produits que vous voulez faire cuire sont précuits, ils auront besoin d'une température plus élevée et un temps moins long de cuisson que les autres produits.
- Il est possible d'ajouter de la farine ou de la panure sur les aliments à frire pour une cuisson dite « panée ».
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine en métal. L'huile chaude endommage les ustensiles en plastique. Ne laissez pas d'ustensile à l'intérieur de l'appareil.
- Après chaque utilisation, filtrez l'huile pour enlever les résidus et conservez-la dans un récipient hermétiquement fermé, dans un endroit frais à l'abri de la lumière du soleil.
- Si vous utilisez votre friteuse pour cuire des aliments panés, vous devrez changer l'huile plus souvent.
- Il est temps de changer l'huile de friture si :
 - L'huile noircit.
 - L'huile dégage une odeur déplaisante.
 - L'huile fume lorsqu'elle est chauffée
 - L'huile mousse beaucoup lors de la friture.
- N'ajoutez jamais de l'huile de friture neuve dans de l'huile déjà utilisée.

Note : *Evitez de jeter l'huile ou la graisse dans l'évier car elles risquent d'encrasser ou de boucher les canalisations et de perturber le travail des stations d'épuration. Reversez l'huile ou la graisse encore liquide dans un récipient que vous pouvez fermer. Apportez-le de préférence en déchetterie, pour les DMS (déchets ménagers spéciaux).*

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, il est important de nettoyer le panier et la cuve.

Eteignez l'appareil puis débranchez-le. Attendez que l'huile refroidisse avant d'ouvrir le couvercle.

Videz l'huile (vous pouvez la réutiliser, voir « Conseils utiles »).

IMPORTANT : N'immergez JAMAIS l'appareil ni l'élément chauffant et ne les mettez pas au lave-vaisselle.

Le bac est complètement démontable pour un lavage plus rapide

Nettoyez le panier à frire et la cuve dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle. N'utilisez pas de produits abrasifs. Rincez bien les pièces et laissez-les sécher.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le corps de l'appareil. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou chimiques.

Réassemblez l'appareil lorsque les différents éléments sont bien secs.

PROBLEMES TECHNIQUES

Problème	Cause possible	Solution
Emission d'odeurs désagréables	L'huile est usagée	Changez l'huile régulièrement (toutes les 10 utilisations).
Odeur et fumée intense	L'huile n'est pas prévue pour la friture	Utilisez une huile appropriée à la friture.
Arrêt de la friteuse	Le coupe-circuit anti-surchauffe de sécurité s'est activé car le niveau MIN n'a pas été respecté	Réactivez l'appareil grâce au bouton reset situé au dos de l'appareil.

CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une durée déterminée avec le distributeur à partir de la date d'achat contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

L'appareil doit être rendu dans son emballage d'origine et accompagné du ticket de caisse sous réserve d'une manipulation conforme. Respectez donc bien les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées ci-dessus. Par ailleurs, nous ne pourrions garantir votre appareil si vous ou une tierce personne avez procédé à des modifications ou réparations.