

essentiel

Friteuse DORADO



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

sommaire

consignes d'usage	5
votre produit	10
Caractéristiques techniques	10
Description de l'appareil	10
avant la première utilisation	11
première utilisation	11
utilisation	11
Remplissage de la cuve	11
Positionnement du panier	12
Préchauffage	12
Préparation du panier pour la cuisson	13
Cuisson	13
Réglage du minuteur	14
Retrait des aliments	14
Deuxième cuisson	14
Arrêt de l'appareil	14
guide de cuisson	15
Aliments frais	15
Aliments congelés	16
nettoyage et entretien	16
Huile de friture	17
Nettoyage des éléments	17
Remplacement des filtres	17
recettes	18
Fish & chips	18
Boulettes de poulet	19
Chips de légumes	20
Beignets nature	20
Oreillettes	21

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits. Nous espérons que cette Friteuse vous donnera entière satisfaction.

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas 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 ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.

- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Une extrême prudence est recommandée lorsque vous devez déplacer la friteuse remplie d'huile. Ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile est encore chaude !

- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le quand vous ne l'utilisez pas.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Maintenez-le hors de la portée des enfants. Si l'appareil est utilisé en leur présence, soyez vigilant.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.
- 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 de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement lorsque vous utilisez la friteuse.
- Cet appareil doit être installé sur une surface plane et stable, éloignée de toute source de chaleur du type cuisinière à gaz ou électrique ou près d'un four chauffant.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, ceci pourrait vous mettre en danger. Consultez toujours une personne qualifiée pour le faire afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou près d'une surface chaude.
- Ne pas manipuler la friteuse avec les mains humides.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis

avec cet appareil. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.

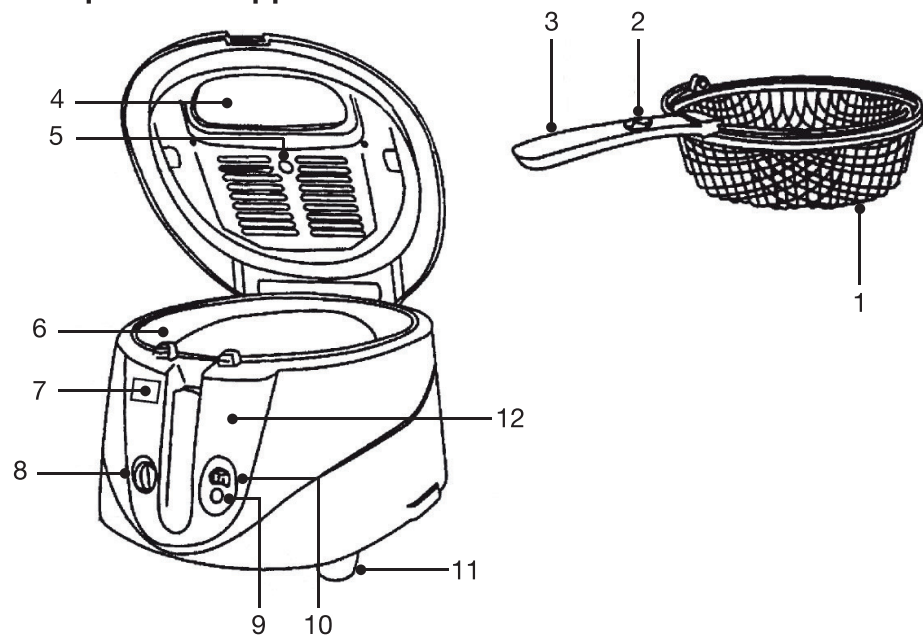
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve.
- En cas de fuite de l'appareil, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
- Après la friture, laissez l'aliment égoutter, ne secouez jamais le panier.
- La friteuse n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez. Cela peut produire des éclaboussures et une émulsion brutale d'huile.
- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.

votre produit

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 1800 W
- Capacité huile : 2,5 L
- Capacité frites : 1,2 kg (5 personnes)
- Minuteur digital : jusqu'à 99 min
- Thermostat réglable : 150 à 190°C
- Cuve amovible avec revêtement antiadhésif
- Panier avec poignée abattante
- Hublot de contrôle
- Filtres antiodeur et graisse
- Témoin lumineux de température atteinte
- Pieds antidérapants

Description de l'appareil



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Panier à frites | 7. Bouton d'ouverture du couvercle |
| 2. Bouton de déverrouillage du panier | 8. Thermostat réglable |
| 3. Poignée | 9. Minuteur |
| 4. Hublot de contrôle | 10. Ecran d'affichage |
| 5. Grille des filtres antiodeur et graisse | 11. Pieds antidérapants |
| 6. Cuve amovible | 12. Guide de cuisson |

avant la première utilisation

- Nettoyez le couvercle, la cuve et le panier avec une éponge et du liquide vaisselle. Séchez soigneusement.

première utilisation

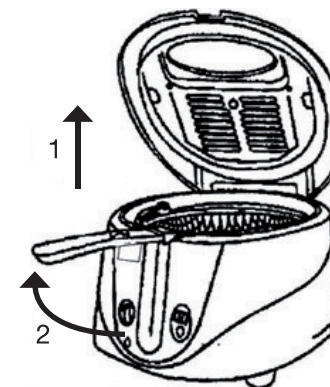
- Lors de la première utilisation, la cuve à huile et le panier peuvent émettre une légère odeur : ceci est normal et ne se produira plus par la suite.

utilisation

⚠ Ne branchez jamais la friteuse quand la cuve est vide. Mettez toujours l'huile avant de brancher l'appareil.

Remplissage de la cuve

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et tirez-le vers le haut à 90°.
2. Retirez le panier à frites : levez la poignée pour soulever le panier.
3. Remplissez la cuve d'huile (2 à 2,5 L max). Vous pouvez également utiliser une matière grasse solide, auquel cas faites-la fondre lentement dans une casserole séparée avant de la transférer dans la cuve.



ⓘ Nous vous déconseillons d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale. Préférez plutôt l'huile d'arachide, l'huile végétale ou l'huile de colza.

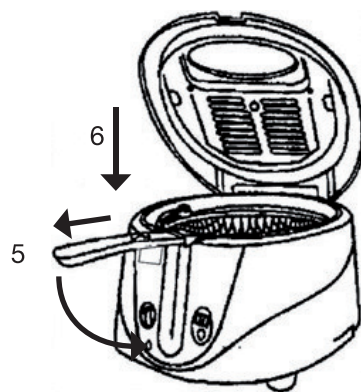


- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours être maintenu entre les marques "MIN" et "MAX" indiquées sur la paroi interne de la cuve.

4. Frottez la face intérieure du hublot avec de l'huile froide ou de la matière grasse (selon ce que vous utilisez) pour empêcher qu'une condensation ne se produise et pour pouvoir regarder les aliments durant la cuisson.

Positionnement du panier

1. Placez le panier à frire dans la cuve. Tirez le bouton de déverrouillage de la poignée vers l'arrière en poussant simultanément la poignée, ce qui entraînera la descente du panier dans l'huile.
2. Fermez le couvercle de la friteuse.

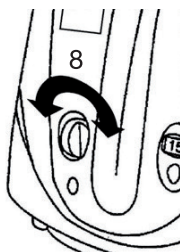


Préchauffage

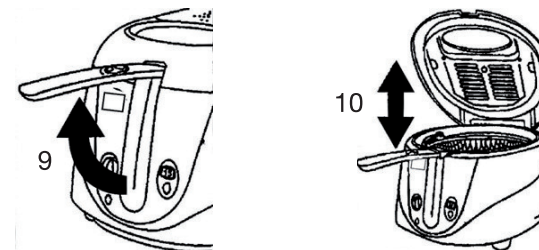
L'huile doit obligatoirement être préchauffée avant la cuisson et **le panier doit être installé correctement** (voir section précédente) :

1. Branchez l'appareil. Le voyant de température s'allume brièvement puis s'éteint.
2. Réglez le thermostat selon les aliments que vous allez frire (figure ci-contre) en vous reportant à la section "Guide de cuisson". Un signal sonore retentit et le voyant de température s'allume.

La température souhaitée est atteinte lorsque le voyant de température s'éteint. La cuisson peut commencer.



Préparation du panier pour la cuisson



1. Après le préchauffage, levez le panier et bloquez-le en position levée jusqu'au clic de déverrouillage.
2. Ouvrez le couvercle de la friteuse en appuyant sur le bouton d'ouverture.
3. Placez les aliments dans le panier. Les aliments à cuire doivent être le plus sec possible ou congelés.



- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.
- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène. Evitez les morceaux trop épais.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.

Cuisson

1. Fermez le couvercle pour éviter toute éclaboussure lorsque l'eau des aliments entrera en contact avec l'huile, puis baissez lentement le panier dans l'huile en déverrouillant.
2. Rabattez la poignée dans son logement.



- Ne posez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre du hublot sont brûlants.
- N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil lors de la friture afin d'éviter toute brûlure.

3. Vous pouvez suivre la progression de la cuisson en remontant le panier et en regardant à travers le hublot.

Réglage du minuteur

1. Si vous voulez programmer un temps de cuisson, appuyez successivement sur la touche du minuteur jusqu'à la durée souhaitée. Reportez-vous aux temps de cuisson indiqués sur l'appareil au-dessus de l'écran d'affichage ou à la section "Guide de cuisson" de la notice.

Une fois le temps de cuisson réglé, les chiffres clignotent sur l'écran d'affichage pendant le décompte (la dernière minute est affichée en secondes).

- **Pour modifier la durée du minuteur** (en cas d'erreur par exemple), appuyez successivement sur la touche du minuteur et effectuez un nouveau réglage.
- **Pour arrêter le décompte**, appuyez une fois sur la touche du minuteur. L'écran affiche "00".
- **En fin de décompte**, le minuteur émet 2 séries de signaux sonores à 20 secondes d'intervalle. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur la touche du minuteur.

Retrait des aliments

1. Lorsque vos aliments sont cuits, levez la poignée du panier jusqu'au clic de verrouillage. Attendez quelques secondes avant d'ouvrir le couvercle afin que la pression de la vapeur diminue.
2. Ouvrez le couvercle à l'aide du bouton d'ouverture du couvercle.
3. Egouttez le panier et sortez-le avec précaution.



Salez et poivrez les aliments frits en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.

Deuxième cuisson

1. Pour une deuxième préparation, attendez l'extinction du voyant avant de plonger les aliments.
2. Rectifiez le niveau d'huile ou de matière grasse si nécessaire.

Arrêt de l'appareil

1. La dernière friture terminée, tournez le bouton du thermostat sur la position 0.
2. Débranchez l'appareil.
3. Laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures).
4. Entourez le cordon d'alimentation autour de la base de l'appareil.

guide de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments et du goût de chacun.

Aliments frais

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
 Frites	Friture optimale	500	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	1200	190	1ère friture	10-12
				2ème friture	2-3
 Viande	Steaks boeuf	250	170	5-6	
	Filets poulet	300	170	6-7	
	Boulettes	400	160	7-9	
 Légumes	Artichauts	250	150	5-6	
	Choux-fleurs	400	160	8-9	
	Aubergines	300	170	11-12	
	Courgettes	200	170	8-10	
	Champignons	400	160	9-10	
 Poisson & Fruits de mer	Calamars	500	160	9-10	
	Coquilles St-Jacques	500	160	9-10	
	Langoustines	600	160	7-10	
	Sardines	500	170	8-10	
	Seiches	500	160	8-10	
	Soles	500	160	6-7	
 Beignets/Fruits	Beignets	500	150	12-15	
	Fruits	300	150	10-12	

Aliments congelés

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
Frites	Friture optimale	180 (*)	190	1ère friture	3-4
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	700	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
Bâtonnets pomme de terre		500	190	7-8	
Viande	Filets poulet	200	180	6-8	
Poisson Fruits de mer	Bâtonnets de morue	300	190	4-6	
	Crevettes	300	190	4-6	

(*) Quantité recommandée pour une friture optimale. Il est possible de frire une quantité plus importante de frites surgelées. Dans ce cas, elles seront légèrement plus grasses compte tenu de la soudaine chute de température de l'huile au moment de l'immersion.

nettoyage et entretien



- Assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché et totalement refroidi avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement.

- Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse avec une écumoire.

Huile de friture

- La matière grasse doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.
- Changez la matière grasse toutes les 5 à 10 utilisations maximum. Une matière grasse "propre" conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Videz-la dans un bidon et portez celui-ci dans une déchetterie (figure ci-contre).

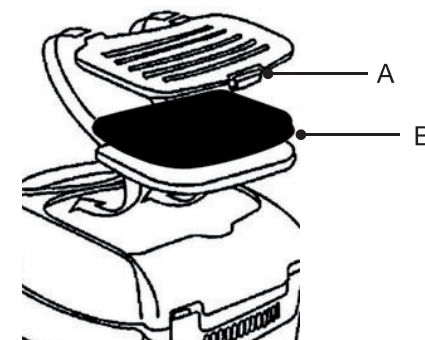


Nettoyage des éléments

- Nettoyez le panier et la cuve amovible à l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher complètement.
- Essuyez les surfaces intérieure et extérieure du bloc moteur avec du papier absorbant puis avec un chiffon doux légèrement humide. Rincez et laissez sécher complètement.

Remplacement des filtres

Les filtres antiodeur et graisse doivent être remplacés toutes les 60 utilisations environ.



- Appuyez sur la languette de la grille du filtre (A) située sur le dessus du couvercle de l'appareil, puis sortez la grille.
- Nettoyez la grille à l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher complètement.
- Les filtres ne sont pas lavables à l'eau. Remplacez les filtres usagés (B) par des filtres neufs comportant les mêmes caractéristiques (renseignez-vous auprès de votre magasin revendeur).
- Remplacez la grille et vérifiez qu'elle est correctement fixée.

recettes

Fish & chips (pour 4 personnes)

INGREDIENTS

- 4 filets de cabillaud
- 20 cl de bière blonde
- 1 kg de pommes de terre
- 1 oeuf
- 220 g de farine avec levure incorporée
- Sel, poivre

PREPARATION

1. Pelez et coupez les pommes de terre en forme de frites puis faites-les tremper dans l'eau.
2. Préchauffez la friteuse à 150°C.
3. Egouttez et séchez les frites, puis versez-les dans la friteuse. Laissez cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, puis égouttez-les et mettez-les de côté.
4. Dans un saladier, mélangez la bière, l'oeuf entier, la farine et une pincée de sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis laissez reposer 1 heure.
5. Dans un plat séparé, mélangez un peu de farine avec du sel et du poivre.
6. Placez délicatement les filets de cabillaud un à un dans le mélange farine/sel/poivre et retournez-les jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une fine pellicule de farine.
7. Placez ensuite les filets un à un dans le mélange bière/oeuf/farine jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
8. Préchauffez la friteuse à 180°C.
9. Versez les filets de cabillaud dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Lorsque la cuisson est terminée, sortez les filets délicatement à l'aide d'une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant.
11. Plongez à nouveau les frites dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
12. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les frites et servez-les rapidement avec les filets de cabillaud.

Vous pouvez également agrémenter ce plat d'une sauce tartare fraîche.

Boulettes de poulet (pour 4 personnes)

INGREDIENTS

- 4 escalopes de poulet
- 200 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 oeufs
- 1 oignon
- 1/2 poivron (vert, rouge ou jaune)
- Chapelure
- Sel, poivre

PREPARATION

1. Versez le lait dans un saladier et faites tremper les escalopes dans le lait pendant 30 minutes pour attendrir la viande.
2. Coupez la viande puis hâchez-la à l'aide d'un mixer.
3. Pelez et émincez l'oignon et le poivron.
4. Dans un saladier, mélangez la viande hâchée, les oeufs entiers, l'oignon et le poivron, puis réservez.
5. Versez la farine dans une assiette plate et la chapelure dans une autre assiette.
6. Faites des petites boulettes de viande à la main puis roulez-les successivement dans la farine puis dans la chapelure.
7. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
8. Versez les boulettes dans la friteuse et laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture dorée et croustillante.
9. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les boulettes sur du papier absorbant. Salez et poivrez, puis servez rapidement.

Chips de légumes (pour 4 personnes)

INGREDIENTS

- 2 pommes de terre
- 1 betterave
- 1 courgette
- 2 grosses carottes

PREPARATION

1. Lavez et épluchez les légumes.
2. Coupez les légumes en fines rondelles.
3. Préchauffez la friteuse à 170°C.
4. Versez les rondelles de légumes dans la friteuse et laissez-les cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
5. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les chips sur du papier absorbant.
6. Salez et poivrez.

Vous pouvez servir les chips de légumes froides ou tièdes, en apéritif ou en accompagnement d'un plat.

Beignets nature (pour 4 à 6 personnes)

INGREDIENTS

- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 ml de lait
- 2 oeufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

PREPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajoutez le lait, les oeufs entiers et la fleur d'oranger, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
3. Formez des petites boules de pâte et réservez.
4. Préchauffez la friteuse à 180°C.
5. Plongez les boules de pâte dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
6. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les beignets sur du papier absorbant.
7. Saupoudrez-les de sucre ou de cannelle et servez tiède ou froid.

Avant de cuire les beignets, vous pouvez introduire des petits morceaux de fruits (pomme, framboise, etc.) à l'intérieur des boules de pâte.

Oreillettes (pour 4 à 6 personnes)

INGREDIENTS

- 750 g de farine
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger
- 5 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 6 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 grammes de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 5 cuillère à soupe de sucre
- Sucre glace (pour la décoration)

PREPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel.
2. Ajoutez les oeufs entiers, le beurre fondu, le lait et la fleur d'oranger.
3. Pétrissez à la main ou au robot, puis formez une boule.
4. Recouvrez le saladier d'un linge propre et laissez la pâte reposer pendant 2 heures minimum.
5. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
6. Après repos de la pâte, divisez-la en petites boules et étalez-les une à une très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
7. Coupez des rectangles de 10x15 cm environ dans la pâte.
8. Soulevez les rectangles très délicatement et plongez-les dans la friteuse.
9. Faites-les dorer 1 à 2 minutes.
10. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les oreillettes sur du papier absorbant.
11. Placez les oreillettes dans un plat et saupoudrez-les de sucre glace.

Les oreillettes se conservent facilement pendant plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Friteuse DORADO



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un  appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

