

**essentiel** 

---

## Friteuse TANDEM



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

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.

---

# sommaire

<u>consignes d'usage</u>	5
<u>votre produit</u>	10
Contenu de l'emballage	10
Caractéristiques techniques	11
Description de l'appareil	11
<u>avant la première utilisation</u>	12
<u>montage de l'appareil</u>	12
Assemblage des paniers	12
Assemblage des cuves	13
<u>utilisation</u>	13
Remplissage des cuves	13
Préchauffage	14
Utilisation	14
<u>guide de cuisson</u>	15
<u>entretien et nettoyage</u>	16
Entretien	16
Nettoyage des éléments	16
Stockage	16
<u>guide de dépannage</u>	17
<u>recettes</u>	18

# 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 correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Cet appareil est muni de 2 prises de terre. La fiche de chaque bloc résistance doit être branché sur une prise murale distincte équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau

électrique conformément aux normes en vigueur.

- N'utilisez pas de rallonge, multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - si les prises ou les câbles d'alimentation est/sont endommagé(e)(s),
  - en cas de mauvais fonctionnement,
  - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- 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.
- Si le câble d'alimentation d'un bloc résistance 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, n'immergez jamais

le câble d'alimentation, la prise ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.

- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés 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 comprennent bien les dangers potentiels.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Cet appareil doit être installé sur une surface plane et stable. Le cas échéant, les poignées doivent être positionnées de manière à éviter toute éclaboussure de liquides chauds.

- Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement lorsque vous utilisez la friteuse.
- 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 chaque 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.



**ATTENTION :** Les surfaces de l'appareil (en particulier les surfaces métalliques) peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.

- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Entretien et nettoyage » à la fin de cette notice.

## votre produit

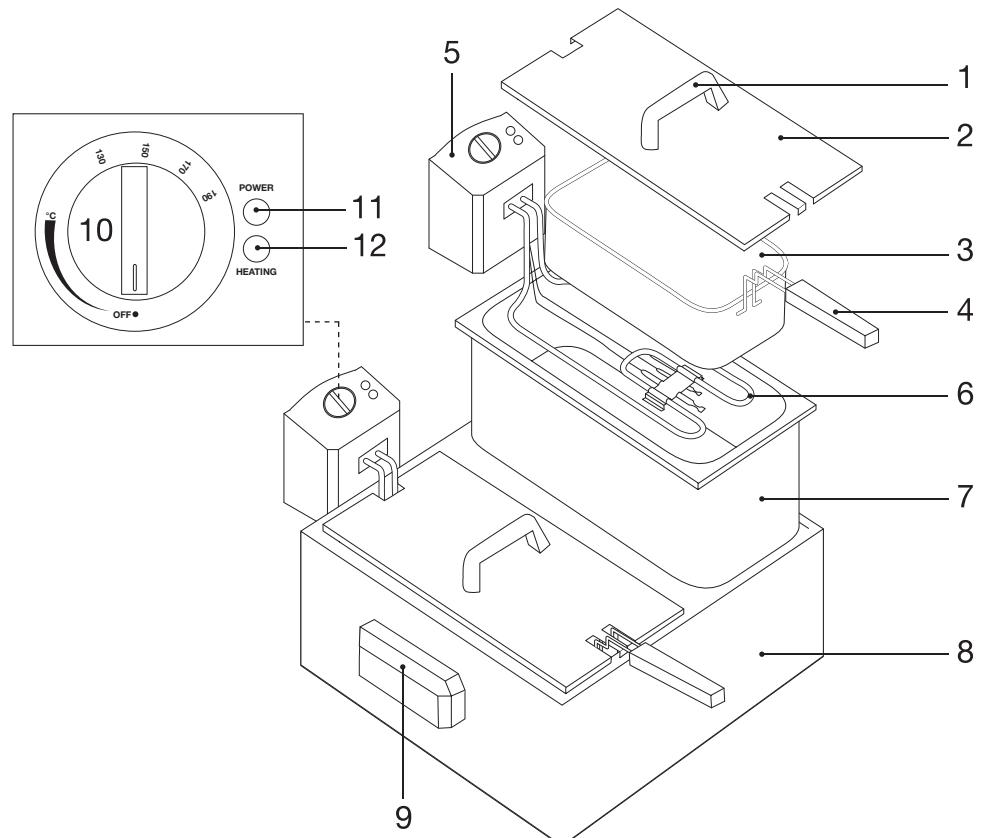
### Contenu de l'emballage

- 1 friteuse
- 2 cuves amovibles
- 2 paniers avec 2 poignées amovibles
- 2 blocs résistance avec 2 cordons d'alimentation
- 1 notice d'utilisation

### Caractéristiques techniques

- Puissance : 2 x 2000 W
- Capacité huile max : 2 x 3 L
- Capacité frites max : 1,7 kg
- Cuves et paniers compatibles lave-vaisselle
- 2 thermostats réglables jusqu'à 190°C
- Gestion indépendante de la température de chaque cuve
- 2 témoins lumineux de fonctionnement (rouges)
- 2 témoins lumineux de régulation du thermostat (verts)
- 2 poignées de transport
- Pieds antidérapants
- Cuves amovibles au revêtement antiadhésif
- 2 paniers avec poignées amovibles abattantes
- Système de sécurité

## description de l'appareil



1. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Panier à frites en acier chromé
4. Poignée du panier
5. Bloc de commande
6. Résistance chauffante
7. Cuve
8. Corps de l'appareil
9. Poignée de transport (x 2)
10. Thermostat
11. Témoin lumineux de fonctionnement (rouge)
12. Témoin lumineux de chauffe et régulation du thermostat (vert)

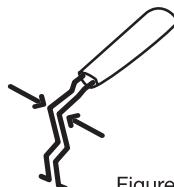
## avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil.
- Retirez les 2 couvercles, les 2 paniers et les 2 poignées de l'appareil.
- Nettoyez les éléments sauf les 2 blocs de commande avec les résistances avec une éponge et du liquide vaisselle. Séchez ensuite soigneusement avec un chiffon doux.
- 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.

## montage de l'appareil

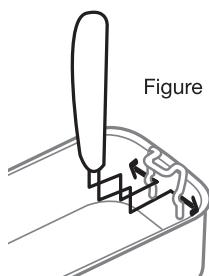
### Assemblage des paniers

Avant de monter l'appareil, il est nécessaire d'assembler les poignées sur les paniers.



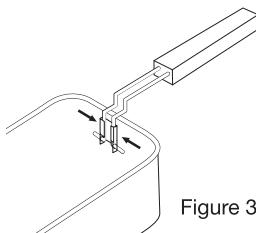
1. Resserrez les crochets de la poignée (voir figure 1).

Figure 1



2. D'une part, insérez les extrémités des crochets dans les 2 trous (voir figure 2).

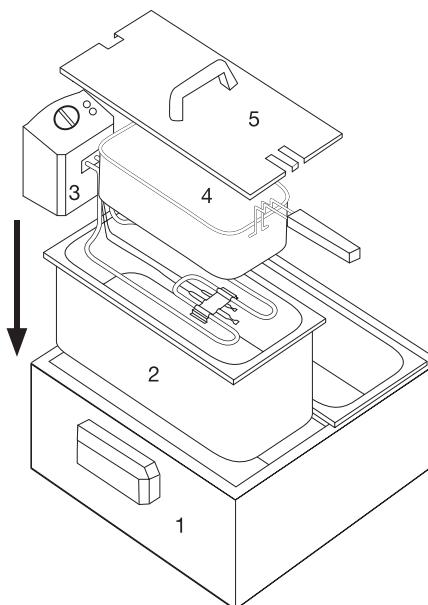
Figure 2



3. Et d'autre part, laissez les crochets venir se placer correctement dans les encoches pour que la poignée soit correctement placée et stabilisée en position horizontale (voir figure 3).

Figure 3

### Assemblage des cuves



1. Posez le **corps de l'appareil** sur une surface plane stable, sèche et non recouverte de textile.
2. Insérez la **cuve amovible**.
3. Glissez le **bloc de commande avec la résistance** dans les rainures prévues à cet effet à l'extérieur de la cuve. Assurez-vous que celui-ci soit bien fixé.  
**Remarque :** La friteuse est pourvue d'un système de sécurité qui empêche son fonctionnement si le bloc de commande n'a pas été inséré correctement dans les rainures.
4. Placez le **panier** préalablement équipé de sa poignée à l'intérieur de la cuve.
5. Placez le **couvercle** sur le dessus pour la cuisson.

## utilisation



- Ne branchez jamais la friteuse si la cuve est vide. Mettez toujours l'huile avant de brancher l'appareil.
- Ne posez pas les mains sur le couvercle ni sur les surfaces métalliques lors de la cuisson et n'ouvrez pas le couvercle de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

### Remplissage des cuves

1. Remplissez la cuve d'huile entre les repères "MIN" et "MAX" indiqués sur la paroi de la cuve. La résistance chauffante doit être entièrement immergée dans l'huile.



### Choix de l'huile de friture :

- 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. Dans tous les cas, utilisez exclusivement une huile spéciale pour frites.
- Vous pouvez également utiliser une matière grasse solide, auquel cas faites-la fondre lentement dans une casserole adaptée avant de la transférer dans la cuve.

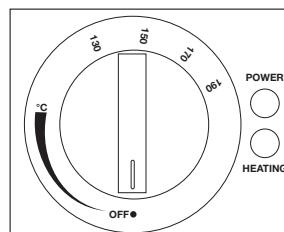


- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours être maintenu entre les marques "MIN" et "MAX" indiquées sur la paroi interne de la cuve.

- Posez le couvercle sur la cuve en faisant correspondre les encoches du couvercle avec le bloc de commande à l'arrière et la poignée du panier à l'avant de l'appareil.

### Préchauffage

- Déroulez entièrement le(s) cordon(s) d'alimentation.
  - Branchez la(les) fiche(s) sur une/deux prise(s) murales équipée(s) d'une terre.
  - Tournez le bouton du thermostat sur la température désirée (de 130°C à 190°C). Le témoin lumineux de fonctionnement « POWER » s'allume en rouge et le témoin lumineux de chauffe et de régulation du thermostat « HEATING » s'allume en vert. Dès que la température demandée est atteinte, le témoin lumineux vert s'éteint.
- Un bon préchauffage vous permettra d'obtenir des frites dorées et croustillantes.



### Utilisation

- Après le préchauffage, placez le thermostat sur la température désirée (jusqu'à 190°C). Le témoin lumineux vert « HEATING » s'éteint puis se rallume en fonction des besoins de chauffe pour maintenir la température désirée.
- Ne remplissez jamais le panier lorsque celui-ci est immergé dans l'huile.** Fixez le panier sur le bord de la cuve et placez-y les aliments.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.
- Séchez les aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.**
- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une cuisson homogène.

- Lorsque vous souhaitez frire des aliments surgelés ou congelés, retirez tout le givre ainsi que les cristaux de glace qui peuvent provoquer le bouillonnement de l'huile et la projection de gouttelettes. Remplissez le panier en veillant à ne pas dépasser le niveau « MAX » indiqué. Faites ensuite descendre le panier dans l'huile progressivement.
- Placez toujours le couvercle sur la cuve et surveillez toujours la cuisson.
- Lorsque les aliments sont cuits, retirez le couvercle délicatement en le saisissant uniquement par sa poignée car il peut y avoir une évacuation subite de vapeurs très chaudes.**
- Soulevez le panier par sa poignée. Une encoche est prévue pour poser le panier sur la cuve le temps de laisser les aliments s'égoutter.
- Veillez à aérer la pièce lors de la cuisson.
- Après utilisation, veuillez tourner le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre en position « arrêt » (« OFF ») puis, débranchez la friteuse. Laissez-la refroidir complètement (2 heures environ) avant de procéder au nettoyage ou de la ranger.
- Salez et poivrez les aliments frits **en dehors de la friteuse** pour préserver la matière grasse.

### 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	TEMPÉRATURES	MINUTES
Friture de poissons (éperlans, goujons...)	170-180°C	5
Filet de poisson	150°C	3-5
Crevettes	150°C	4-6
Morceaux de poulet	170°C	12-18
Oignons	150°C	3-4
Champignons	150°C	3-4
Poivrons	180°C	2-3
Brocolis, courgettes	180°C	3-4
Frites (1ère cuisson)	130-150°C	5-8
Frites (2ème cuisson)	180°C	3
Beignets	160-175°C	4

## entretien et nettoyage



- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.
- Attention : les résistances peuvent rester chaudes longtemps après que vous ayez débranché l'appareil.
- N'immergez jamais les blocs de commande avec les résistances, les fiches ou les cordons d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

### Entretien

- L'huile peut être utilisée plusieurs fois. Pour la conserver, laissez-la dans la friteuse et fermez le couvercle.
- Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse avec une écumoire.
- L'huile doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.
- Changez la matière grasse toutes les 5 à 10 utilisations maximum et dès qu'elle commence à mousser. Une matière grasse "propre" conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- Ne pas utiliser la même huile plus de 6 mois.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Videz-la dans un bidon et portez celui-ci dans une déchèterie.

### Nettoyage des éléments

- Retirez les cuves amovibles et videz l'huile.
- Lavez **les cuves, les couvercles, les paniers et leurs poignées** avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez ensuite et séchez soigneusement. Vous pouvez également laver ces pièces au lave-vaisselle.
- Essuyez **les surfaces intérieures et extérieures du corps de l'appareil** avec une éponge non abrasive et un produit nettoyant doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement.
- **N'immergez jamais les blocs de commande avec les résistances dans l'eau ou tout autre liquide.**

### Stockage

- Enroulez chaque cordon d'alimentation autour du bloc de commande et posez les couvercles sur les cuves.
- Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit frais et sec.

## guide de dépannage

### La friteuse ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le bloc de commande est correctement assemblé sur l'appareil.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

### De l'huile se répand hors de la friteuse :

- La cuve contient trop d'huile : arrêtez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement avant de procéder au retrait d'excédent d'huile. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les repères "MIN" et "MAX" indiqués sur les parois de la cuve.
- Le panier est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez les aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.
- L'huile est usagée : laissez refroidir l'appareil et l'huile complètement avant de procéder à son renouvellement. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "MIN" et "MAX" de la cuve.

### Les aliments à frire sont détremplés et deviennent graisseux :

- L'huile n'est pas assez chaude : réglez le bouton du thermostat sur une température plus importante, sans excéder 180°C.
- Le panier est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez les aliments en prenant garde de ne pas vous brûler.

### Les aliments à frire ne sont pas assez cuits :

- Les aliments sont trop gros : après les avoir égouttés, coupez les aliments en plusieurs morceaux avant de les réintroduire dans le panier de cuisson.
- Le temps de cuisson est trop court ou la température de l'huile trop élevée : ajustez ces paramètres en fonction des températures et temps de cuisson préconisés dans cette notice (reportez-vous au guide de cuisson en page 16).

### L'huile moussue, émet de la fumée ou une odeur nauséabonde :

- L'huile est usagée : laissez refroidir complètement l'huile avant de procéder à son renouvellement. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "MIN" et "MAX" de la cuve.

Si les problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur.

## recettes

### Frites fraîches

- Il est recommandé de cuire les frites en deux fois.
- Utilisez de préférence de vieilles pommes de terre (pas des nouvelles). Coupez-les en morceaux égaux. Rincez les morceaux sous l'eau pour les débarrasser de leur amidon. Essuyez-les soigneusement.
- Ne dépassez pas le poids recommandé. Mettez les frites dans le panier quand la température atteint les 150°C, fermez le couvercle et descendez le panier lentement dans l'huile.
- Le temps de première friture requis pour 500 g de frites est d'environ 6 minutes. Enlevez ensuite le panier de l'huile mais n'ouvrez pas encore le couvercle.
- Montez le thermostat à 180° C et attendez que le témoin s'allume à nouveau.
- Redescendez le panier et faites cuire encore pendant 2-3 minutes suivant le croustillant que vous souhaitez obtenir.
- Soulevez le panier et laissez égoutter les frites.
- Pour obtenir le meilleur résultat, séchez les frites avec du papier "essuie-tout" pour absorber la graisse.
- Le temps de friture peut varier légèrement selon la qualité des pommes de terre et l'épaisseur des frites.

### Rondelles d'oignons

- Temps de friture : 3 à 4 minutes à 150°C
- Épluchez et coupez les oignons. Divisez les morceaux en rondelles.
- Plongez les rondelles dans du lait épicé.
- Saupoudrez de farine.
- Répartissez les rondelles les unes à côté des autres dans le fond du panier. (Ne pas les superposer).

### Champignons panés

- Temps de friture : 4 à 5 minutes à 170°C.
- Plongez les champignons dans un œuf battu.
- Enroulez-les dans la chapelure.
- Répartissez les champignons les uns à côté des autres dans le fond du panier. (Ne pas les superposer).

### Bâtonnets de sole

- Temps de friture : 3 à 4 minutes à 150°C.
- Coupez le filet de sole en bâtonnets. Saupoudrez de farine.
- Plongez-les dans un œuf battu et enroulez-les dans la chapelure.
- Répartissez les bâtonnets les uns à côté des autres dans le fond du panier. (Ne pas les superposer).

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

## TANDEM



### 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.



Service Clientèle  
CRT Lesquin  
Rue de la haie Plouvier  
F - 59273 - FRETIN

Art. 8001163  
Réf. EFDC 1 TANDEM  
FABRIQUÉ EN R.P.C  
SOURCING & CREATION  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq Cedex



Faites un geste  
éco-citoyen.  
Recyclez ce produit  
en fin de vie.

