



Notice d'utilisation

Friteuse

FCF L4

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	9
VUE GÉNÉRALE	9
LA POIGNÉE DU PANIER	9
OUVRIR ET RETIRER LE COUVERCLE	10
LA FENÊTRE DE CONTRÔLE	11
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	11
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	11
REPLISSAGE DE LA CUVE AVEC L'HUILE DE CUISSON	12
PREMIERE UTILISATION	12
UTILISATION	13
GUIDE DE CUISSON	14
CONSEILS D'UTILISATION	14
ENTRETIEN	15
ENTRETIEN DE L'HUILE DE CUISSON	15
REMPLACEMENT DES FILTRES	15
NETTOYAGE	16
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	17

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 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, n'immergez 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. Éteignez-

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. Il peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu 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.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Déroulez toujours complètement le

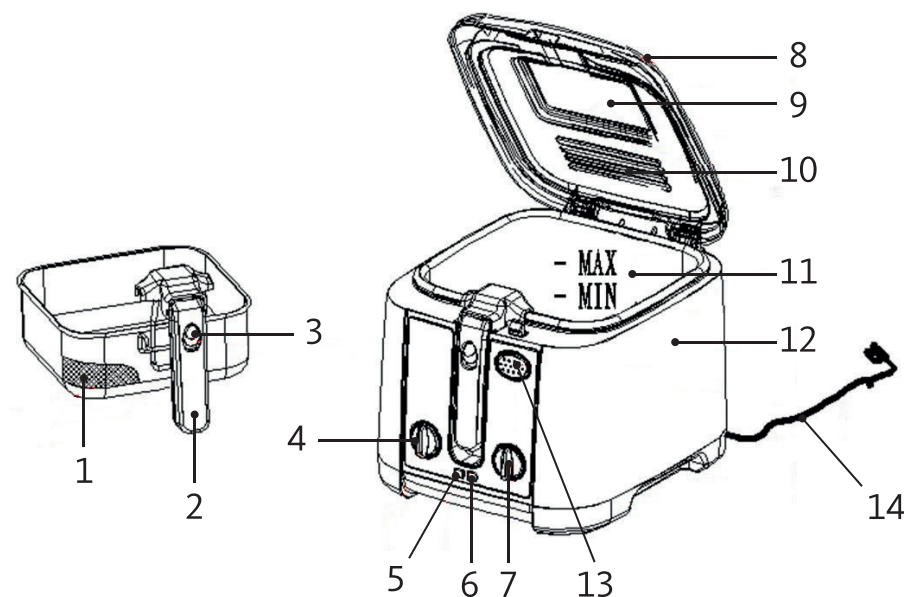
câble d'alimentation de son logement lorsque vous utilisez la friteuse.

- 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. Le cas échéant, les poignées doivent être positionnées de manière à éviter toute éclaboussure de liquides chauds.
- 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.
- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer aux paragraphes « Nettoyage » et « Entretien » de la notice.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panier
2. Poignée du panier
3. Bouton de déverrouillage de la poignée
4. Bouton marche/arrêt et de sélection de la minuterie
5. Témoin lumineux rouge de fonctionnement
6. Témoin lumineux vert de régulation du thermostat
7. Bouton de réglage de la température (thermostat)
8. Couvercle amovible
9. Fenêtre de contrôle
10. Orifices de ventilation
11. Cuve avec repères de niveau MIN et MAX
12. Corps de l'appareil
13. Bouton d'ouverture du couvercle
14. Cordon d'alimentation

LA POIGNÉE DU PANIER À FRIRE

La poignée du panier vous permet de monter ou de descendre le panier dans l'huile avec les aliments.

1. Pour utiliser le panier, relevez la poignée jusqu'au « clic » de verrouillage (voir figure 1). Vous pouvez ainsi soulever le panier de l'huile et le poser sur le bord de la cuve pour égoutter les aliments (grâce à l'encoche prévue à cet effet sur le panier).
2. Pour la cuisson, lorsque le panier est dans l'huile, fermez le couvercle puis, poussez le bouton de déverrouillage vers le bas pour déverrouiller la poignée et pouvoir ainsi la replier dans le corps de l'appareil (voir figure 2 ci-dessous).

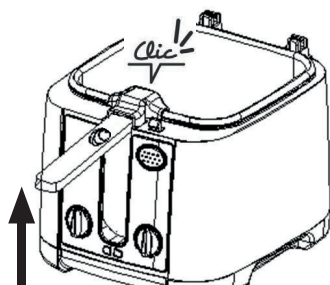


FIG. 1

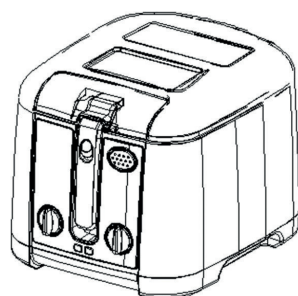


FIG. 2

OUVRIR ET RETIRER LE COUVERCLE

- Pour ouvrir le couvercle de la friteuse, appuyez sur le bouton d'ouverture (voir figure 3 ci-dessous).
- Pour retirer le couvercle, placez-le en position verticale puis, soulevez-le (voir figure 4 ci-dessous).

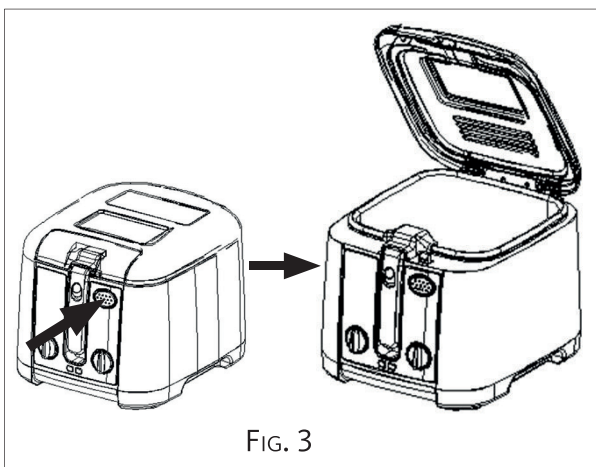


FIG. 3

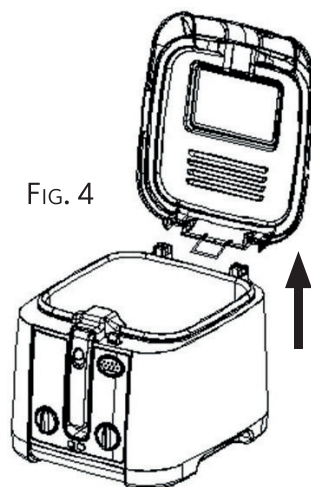
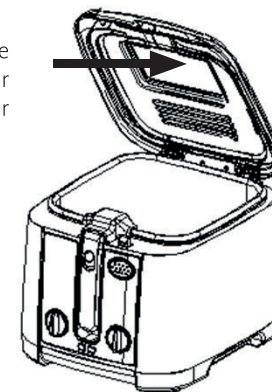


FIG. 4

LA FENÊTRE DE CONTRÔLE

Frottez la face intérieure de la fenêtre de contrôle 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.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1650 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz
- Cuve au revêtement antiadhésif
- Capacité max d'huile : 2,25 L
- Capacité max de frites : 850 g
- Minuterie : 30 minutes
- Thermostat réglable de 130°C à 190°C
- Fenêtre de contrôle
- Poignée monte et baisse panier
- Bouton d'ouverture du couvercle
- Témoin lumineux rouge de fonctionnement
- Témoin lumineux vert de régulation du thermostat
- 1 filtre à charbon anti-odeur et 1 filtre anti-graisse fournis

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyez le couvercle amovible (8), la cuve (11) et le panier (1) avec une éponge douce légèrement imbibée d'eau et de liquide vaisselle.
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Reportez-vous aux paragraphes « Nettoyage » et « Entretien » pour les précautions de nettoyage à respecter et au paragraphe « Ouvrir et retirer le couvercle » pour retirer le couvercle.

REPLISSAGE DE LA CUVE AVEC L'HUILE DE CUISSON

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.
 2. Retirez le panier et remplissez la cuve d'huile.
- Vous pouvez également utiliser une matière grasse solide. Faites-la fondre lentement dans une casserole séparée avant de la transférer dans la cuve.
 - Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile d'arachide, de l'huile végétale ou de l'huile de colza, etc. N'utilisez pas de margarine, d'huile d'olive, du beurre ou de la graisse animale.
 - Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.
 - Notez qu'il faut moins de matière grasse solide que liquide pour une même quantité d'aliments à frire. Par exemple, la quantité équivalente à 2 litres d'huile n'est que de 1,75 kg de matière grasse solide.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours être maintenu entre les repères « MIN » (1,75 L) et « MAX » (2,25 L) indiqués sur la paroi interne de la cuve.



- Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même huile ou matière grasse.
- N'ajoutez pas d'eau ou d'aliments humides dans l'huile en cours de cuisson, même de petites quantités d'eau peuvent faire éclabousser l'huile.
- Ne jamais brancher la friteuse quand la cuve est vide. Mettre toujours l'huile avant de brancher la friteuse.

PREMIERE 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

PRÉCHAUFFAGE

1. Le préchauffage de l'huile dans la cuve est nécessaire. Placez le panier dans la cuve pour le préchauffage.
 2. Fermez le couvercle puis, branchez l'appareil sur une prise de courant murale.
 3. Tournez le bouton minuterie sur la position « ON » (marche). Le témoin lumineux rouge de fonctionnement s'allume et le témoin lumineux vert de régulation du thermostat s'allume.
 4. Réglez le thermostat selon les aliments que vous allez frire (reportez-vous au guide de cuisson). Dès que le témoin lumineux vert de régulation du thermostat s'éteint, cela signifie que l'huile est à la température demandée et que la cuisson peut commencer.
- Le témoin lumineux vert s'allume et s'éteint en cours d'utilisation lorsque l'huile chauffe et refroidit : ceci est normal.

PRÉPARATION DU PANIER POUR LA CUISSON

5. Après le préchauffage, relevez la poignée du panier jusqu'au « clic » de verrouillage.
 6. Ouvrez le couvercle de la friteuse en appuyant sur le bouton d'ouverture et posez le panier sur le bord de la cuve.
 7. Placez les aliments dans le panier. **Les aliments à cuire doivent être le plus sec possible.**
- 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. Évitez les morceaux trop épais.
 - Réduisez les quantités pour les surgelés. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.

PLONGEZ LE PANIER

8. Pour éviter toute éclaboussure lorsque l'eau des aliments entre en contact avec l'huile, fermez le couvercle puis, baissez lentement le panier dans l'huile en déverrouillant la poignée.
9. Rabattre la poignée dans son logement.

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

- Vous pouvez suivre la progression de la cuisson en remontant le panier et en regardant par la fenêtre de contrôle.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Vous pouvez programmer un temps de cuisson de 5 à 30 minutes à l'aide du bouton minuterie.

RETIREZ LES ALIMENTS

10. Lorsque les aliments sont cuits, ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.
11. Relevez le panier et posez-le sur le bord de la cuve pour laisser les aliments s'égoutter.

- Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.

POUR UNE 2ÈME PRÉPARATION

- Attendez l'extinction du témoin vert de régulation du thermostat avant de plonger les aliments.
- Rectifiez le niveau d'huile ou de matière grasse si nécessaire.

ARRÊTEZ L'APPAREIL

12. La dernière friture terminée, tournez le bouton marche/arrêt sur la position « OFF » (arrêt). Le témoin lumineux rouge de fonctionnement s'éteint. Débranchez l'appareil et laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures).

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	Température (en °C)	Quantité (en gramme)	Temps de cuisson (en minute)
Champignons	150°C	300 g	4 à 6 minutes
Oignons	190°C	350 g	2 à 4 minutes
Crevettes entières	130°C	200 g	3 à 5 minutes
Beignets de poisson	170°C	300 g	3 à 5 minutes
Filets	150°C	300 g	5 à 7 minutes
Filets de poulets	170°C	250 g	12 à 14 minutes
Frites	190°C	400 g	8 à 10 minutes

CONSEILS D'UTILISATION

- Prenez en compte la nature des aliments à frire avant de sélectionner la température de cuisson. Notez que les aliments précuits nécessitent une température de cuisson supérieure à la température des aliments crus.

- Ne placez pas la friteuse sous des placards muraux pour éviter la déformation des meubles avec la vapeur.
- Faites cuire complètement les aliments. Souvenez-vous que les aliments commenceront à devenir dorés avant qu'ils ne soient entièrement cuits.
- Dans l'huile bouillante, n'utilisez que des ustensiles en métal avec un manche isotherme.

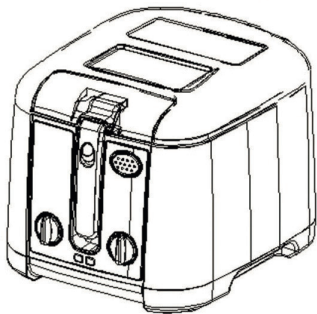
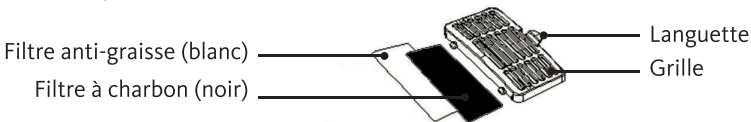
ENTRETIEN

ENTRETIEN DE L'HUILE DE CUISSON

- L'huile peut être utilisée plusieurs fois. Pour la conserver, laissez-la dans la friteuse et fermez le couvercle.
- L'huile doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre. Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans l'huile avec une écumoire.
- Changez l'huile toutes les 5 à 10 utilisations maximum. Une huile « propre » conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- Lorsque vous devez changer l'huile, ne la versez jamais dans un évier. Videz-la dans un bidon et apportez celui-ci dans une déchèterie.

REEMPLACEMENT DES FILTRES

- Contrôlez régulièrement l'état des filtres. Remplacez-les lorsqu'ils sont abîmés ou surchargés en graisse. Généralement, **vous devez les remplacer toutes les 60 utilisations environ.**
- Appuyez sur la languette puis, soulevez la grille pour accéder aux filtres (voir ci-dessous).
- Nettoyez **la grille** à l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher complètement.
- **Le filtre anti-graisse (blanc) peut être lavé à l'eau chaude.** Laissez-le sécher à plat et vérifiez qu'il soit bien sec avant de le réinstaller.
- **Le filtre anti-odeur (noir) doit être remplacé.**
- Vous pouvez vous procurer des filtres adaptables dans le commerce (à découper à la dimension adéquate).
- Lorsque vous insérez les nouveaux filtres, placez le filtre noir en haut et le filtre blanc en bas. Le filtre blanc est en nylon et le filtre noir est composé de carbone. Le filtre blanc absorbe la vapeur et le filtre noir absorbe l'huile.



NETTOYAGE

- Débranchez la friteuse de la prise de courant et laissez-la refroidir avant de procéder à son nettoyage ou entretien.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais d'éponge à récurer ni de produits détergents abrasifs pour le nettoyage afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.

NETTOYAGE DE LA CUVE

- Videz l'huile présente dans la cuve (reportez-vous au paragraphe « Entretien de l'huile de cuisson ») et essuyez ses parois avec du papier absorbant. Versez-y un peu d'eau additionnée de produit vaisselle, laissez tremper puis, essuyez les parois avec une éponge douce (non abrasive). Videz l'eau de la cuve en prenant soin de ne pas faire couler d'eau sur le cordon d'alimentation ou dans les ouvertures de ventilation de l'appareil. Rincez la cuve à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

- Le couvercle peut être retiré pour un nettoyage facilité. Pour cela, placez-le en position verticale puis, soulevez-le. Retirez toujours les 2 filtres présents sous la grille avant de nettoyer le couvercle.
- Essuyez les surfaces extérieures de la friteuse avec une éponge douce (non abrasive) légèrement imbibée de produit vaisselle. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau dans la friteuse par les ouvertures de ventilation. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

NETTOYAGE DU PANIER

- Laissez tremper le panier dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Assurez-vous que le panier soit totalement sec avant de le réutiliser.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

UNE MAUVAISE ODEUR SE DÉGAGE :

- Les filtres sont saturés, remplacez-les.
- L'huile de cuisson est trop ancienne, renouvelez-la.
- L'huile de cuisson n'est pas adaptée. Reportez-vous au paragraphe « Remplissage de la cuve avec l'huile de cuisson ».

L'HUILE DÉBORDE DE LA CUVE :

- La qualité de l'huile est dégradée et provoque un dégagement de mousse. Renouvelez-la.
- Les aliments placés dans le panier sont humides. Assurez-vous que les aliments à cuire soient le plus sec possible.
- Le panier a été immergé trop rapidement. Veillez à descendre le panier lentement et avec précaution.
- La quantité d'huile est trop importante. Assurez-vous que le niveau d'huile soit compris entre les repères « MIN » et « MAX ».

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.

Attention :



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.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti 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 normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



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



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin, France

Fabriqué en R.P.C.
Art. 8007891
Réf. FCF L4