



Notice d'utilisation

Friteuse

FCF L2

CONSIGNES DE SECURITE

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.

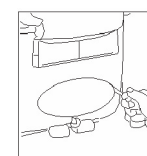
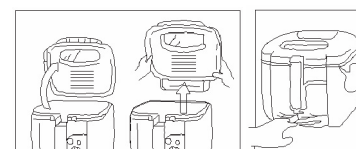
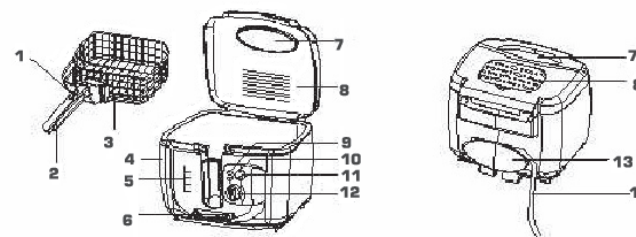
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, 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. 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. 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, sans surveillance.

- 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Bouton de déverrouillage du panier
2. Poignée
3. Panier à frites
4. Couvercle amovible
5. Guide de cuisson
6. Bouton d'ouverture du couvercle
7. Hublot de contrôle
8. Pare-vapeur
9. Voyant lumineux de mise sous tension
10. Témoin lumineux de température
11. Bouton marche/arrêt de la friteuse
12. Thermostat réglable
13. Enrouleur de cordon
14. Cordon d'alimentation
15. Bac de condensation : permet de récupérer l'eau de condensation du couvercle. Epongez l'eau lorsque cela est nécessaire.
16. Poignée de transport (x 2)
17. Couvercle du filtre anti-graisse (blanc) et anti-odeur (noir)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1800 W
 Tension d'alimentation : 230 V~ 50 Hz
 Contenance en huile : 2.5 litres
 Capacité totale du panier : 1 Kg *

(*) Remarque : pour des frites plus croustillantes, il est recommandé de placer une quantité de frites de 800 gr maximum dans le panier.

UTILISATION

Avant la première utilisation

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

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.

Remplissez la cuve

- 1 - Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle.
- 2 - Retirez le panier à frire 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.

Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.

Remarque : 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 1750 g de matière grasse solide.

Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours être maintenu entre les marques « MIN » (2 L) et « MAX » (2,5 L) indiqués sur la paroi interne de la cuve (voir Fig. 1).

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.

- 3 - 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.

Ne jamais brancher la friteuse quand la cuve est vide. Mettre toujours l'huile avant de brancher la friteuse.

Positionnement du panier

- 4 - Placez le panier à frire dans la cuve. Tirez le bouton de déverrouillage de la poignée vers l'arrière, ce qui libérera la poignée vers le bas et entraînera la descente du panier dans l'huile.



Remarque : pour remonter le panier, relevez la poignée jusqu'au « clic » de verrouillage.

Préchauffage

- 5 - Préchauffer l'huile est nécessaire.
- 6 - Fermez le couvercle de la friteuse.
- 7 - Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- 8 - Réglez le thermostat selon les aliments que vous allez frire (Cf. le « Guide de cuisson »). Dès que le voyant de température s'éteint, cela signifie que l'huile est à la température souhaitée et que la cuisson peut commencer.

Préparation du panier pour la cuisson

- 9 - Après le préchauffage, levez le panier et bloquez-le en position levée.
- 10 - Ouvrez le couvercle de la friteuse en appuyant sur le bouton d'ouverture.
- 11 - Placez les aliments dans le panier. Les aliments à cuire doivent être le plus sec possible ou congelés.

Remarques : 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

- 12 - 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.
- 13 - Rabattre la poignée dans son logement.

Attention : ne posez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre du hublot sont brûlants.

Vous pouvez suivre la progression de la cuisson en remontant le panier et en regardant par le hublot. Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil lors de la friture afin d'éviter toute brûlure.

Retirez les aliments

- 14 - Lorsque vos aliments sont cuits, levez le panier jusqu'au verrouillage de la poignée. Attendez quelques secondes avant d'ouvrir le couvercle afin que la pression de la vapeur diminue.
- 15 - Ouvrez le couvercle à l'aide du bouton d'ouverture du couvercle.
- 16 - Egouttez.
- 17 - Sortez le panier.

Pour une 2ème préparation :

Attendez l'extinction du voyant avant de plonger les aliments. Rectifiez le niveau d'huile ou de matière grasse si nécessaire.

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

Arrêtez l'appareil

La dernière friture terminée, tournez le thermostat sur la position 0. Débranchez l'appareil. Laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures). Rentrez le câble d'alimentation dans son logement.

DISPOSITIF DE SECURITE

La friteuse possède un dispositif de sécurité, en cas de défaillance du système du thermostat, le circuit électrique se coupe automatiquement pour prévenir d'une surchauffe.

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	Temps de cuisson
Crevettes entières	170°C	2-4 min
Beignets de poisson	170°C	3-5 min
Filets	170°C	5 min
Frites	170°C	8-10 min

CONSEILS D'UTILISATION

Assurez-vous toujours d'utiliser une bonne qualité d'huile pour la friteuse. Les huiles d'arachide, végétales ou de colza sont idéales, n'utilisez pas de margarine, d'huile d'olive ou du beurre.

Prenez en compte la nature des aliments à frire avant de sélectionner la température de cuisson. Remarque : 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.

ENTRETIEN

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

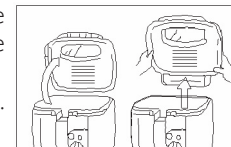
La matière grasse doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.

Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.

Changez la matière grasse toutes les 5 à 10 utilisations maximum. Une matière grasse « propre » conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.

NETTOYAGE

- **Assurez-vous que l'appareil est bien débranché avant de le nettoyer.**
- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de procéder au nettoyage.
- **Attendez dans tous les cas 1 ou 2 heures après utilisation avant de vous servir à nouveau de votre friteuse pour éviter tout risque de brûlure.**
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau quand vous le nettoyez.
- **Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile est encore chaude.**
- 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.
- Pour nettoyer la friteuse, videz l'huile, et essuyez les parois de la cuve avec du papier absorbant, puis avec un chiffon doux humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle. Puis les rincer à l'aide d'un chiffon humide, et séchez-les avec un chiffon doux. L'intérieur de la friteuse est en aluminium. **Pour éviter de l'endommager, n'utilisez jamais de produits abrasifs, ni d'ustensiles tranchants.**
- L'extérieur de la friteuse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Le panier peut être lavé à l'eau chaude savonneuse.
- Epongez l'eau de condensation éventuelle contenue dans le bac de condensation.
- Contrôlez régulièrement l'état des filtres. Les changer lorsqu'ils sont abîmés ou surchargés en graisse. **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.
- Vous pouvez détacher le couvercle pour le nettoyer en le soulevant vers le haut. Enlevez toujours le filtre et le couvercle du filtre avant de nettoyer le couvercle.



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.



SOURCING & CREATION
21 avenue de l'Harmonie
59650 Villeneuve d'Ascq Cedex

Fabriqué en R.P.C.