

Essentiel 

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Friteuse semi-professionnelle



SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	1
CONSIGNES D'USAGE.....	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	8
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	9
MONTAGE DE LA FRITEUSE.....	9
UTILISATION.....	10
Première utilisation.....	10
Préchauffage	10
Utilisation	10
GUIDE DE CUISSON.....	11
CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION	11
DEMONTAGE DE LA FRITEUSE	12
DISPOSITIF DE SECURITE/REINITIALISATION.....	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
GUIDE DE DEPANNAGE	14
IDEES RECETTES	15

Vous venez d'acquérir un produit de la marque *Essentiel b* et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage 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 comprennent bien les dangers potentiels.

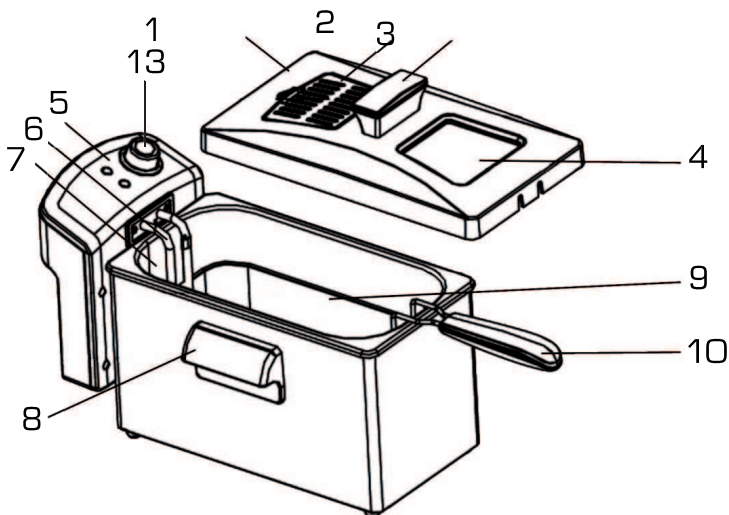
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable pour éviter 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.

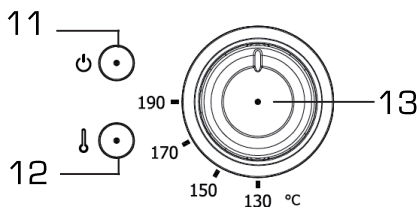
- Ne pas manipuler la friteuse avec les mains humides.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec cet appareil. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Couvercle
2. Filtre permanent anti-odeur
3. Poignée du couvercle
4. Hublot de contrôle
5. Panneau de commande
6. Résistance chauffante
7. Cuve amovible
8. Poignées de transport
9. Panier en acier chromé
10. Poignée « monte et baisse »



Détail du panneau de commande :

11. Témoin lumineux de fonctionnement
12. Témoin lumineux « PRET »
13. Bouton de réglage de la température (thermostat)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 2750 W
Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz
Contenance en huile : 3,5 litres maximum
Capacité totale du panier : 1 kg (*)
Thermostat réglable de 130° à 190° C
Cuve amovible revêtue émail avec zone froide
Longueur du cordon d'alimentation : 1,2 m
Témoin lumineux de mise sous tension
Témoin lumineux de fonctionnement

Couvercle avec hublot de contrôle et filtre anti-odeur
Thermostat de sécurité en cas de surchauffe

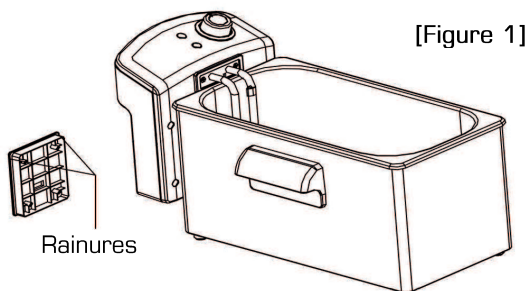
(*) Remarque : pour des frites plus croustillantes, il est recommandé de placer une quantité de frites de 650g maximum dans le panier.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tout matériel d'emballage de l'appareil.
- Retirez le couvercle, le panier, la poignée et tous les accessoires de l'appareil.
- Avant la première utilisation, il est recommandé de laver soigneusement le couvercle, la cuve, le panier, la poignée et l'extérieur de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.

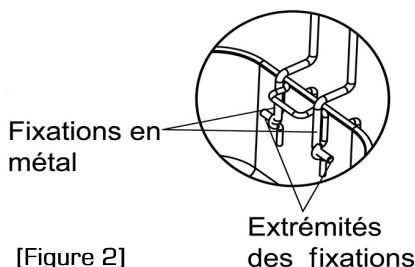
MONTAGE DE LA FRITEUSE

- Posez la friteuse sur une surface horizontale, sèche et non recouverte d'un textile.
- Insérez la cuve amovible.
- Insérez le bloc panneau de commande/résistance chauffante dans les rainures prévues à cet effet à l'extérieur de la cuve (voir fig. 1). Assurez-vous que celui-ci soit bien fixé.



NOTE : La friteuse est pourvue d'un système de sécurité qui empêche son fonctionnement si le panneau de commande n'a pas été inséré correctement dans les rainures.

- Accrochez le panier sur le support de la friteuse.
- Fixez la poignée « monte et baisse » sur le panier. Pour cela, pincez les deux tiges de fixation et insérez les extrémités de ces dernières dans les encoches prévues à cet effet sur le panier (fig. 2).



UTILISATION

Première utilisation

- Lors de la première utilisation, remplissez la cuve d'huile entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqué dans la cuve. Ne branchez l'appareil que lorsque la résistance chauffante est immergée dans l'huile.

Par la suite, le niveau d'huile dans la cuve devra toujours être maintenu entre les repères « MIN » (2,5 litres) et « MAX » (3,5 litres) indiqués sur la paroi interne de la cuve.



Vérifiez le niveau d'huile avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même huile ou matière grasse.

- Utilisez de préférence de l'huile spéciale pour fritures. (Vérifiez l'étiquette sur la bouteille).
- Si néanmoins vous préférez utiliser des pains de graisse, coupez-les en petits morceaux. Branchez l'appareil, mettez le thermostat sur la position minimale (130°C) et ajoutez la graisse petit à petit. Chaque fois que l'indicateur lumineux s'éteint, positionnez le bouton de température sur une température plus élevée jusqu'à ce que la graisse ait fondu. Une fois que la graisse a fondu, positionnez le thermostat sur la température désirée. Ce type de graisse se solidifiera quand l'appareil refroidira.
- Note : Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.

Préchauffage

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation de son logement.
- Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre.
- Placez le thermostat sur 130°C.
- Pour atteindre une température d'utilisation correcte et stable, il faut patienter 10 à 15 minutes. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux « PRET » s'allume.
- 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 180°C (voir paragraphes GUIDE DE CUISSON & CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION).
- Ne remplissez jamais le panier lorsque celui-ci est immergé dans l'huile. Montez le panier sur son support et placez-y les aliments. Puis faites descendre le panier dans l'huile progressivement pour éviter le bouillonnement et les éclaboussures d'huile.
- Placez toujours le couvercle sur la friteuse. Celui-ci est muni d'un filtre qui réduira les odeurs et la fumée.
- Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux « PRET » s'allume à son tour. (Lorsque la température baisse, le thermostat se réenclenche : le témoin lumineux « PRET » s'éteint puis se rallume de nouveau dès que la température requise est atteinte).

- Vérifiez la cuisson au travers du hublot de contrôle. Dès que les aliments sont cuits, retirez le couvercle et remontez le panier, laissez égoutter les aliments soit en maintenant le panier au-dessus de la cuve, soit en l'accrochant sur le bord de la cuve.



Attention, lorsque vous enlevez le couvercle, il peut y avoir une évacuation subite de vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler et soulevez délicatement, par sa poignée, le couvercle de la friteuse.

- Après utilisation, veuillez tourner le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la position haute (éteint) et débranchez la friteuse. Laissez-la refroidir complètement (2 heures environ) avant de la ranger. Rentrez le câble d'alimentation dans son logement.

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	TEMPERATURE	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 (1 ^{ère} cuisson)	130-150°C	5-8
Frites (2 ^{ème} cuisson)	180°C	3
Beignets	160-175°C	4

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Séchez vos 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, enlevez tout le givre ainsi que les cristaux de glace qui peuvent provoquer le bouillonnement d'huile et la projection de gouttelettes. Remplissez le panier en veillant à ne pas dépasser le niveau « MAX » indiqué.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.

- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le témoin s'allume avant de mettre les aliments dans le panier.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.
- En fin de cuisson, positionnez le panier sur le support de la friteuse pour laisser s'égoutter l'excédent d'huile.
- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- Maniez toujours le panier par sa poignée « monte et baisse ».

DEMONTAGE DE LA FRITEUSE

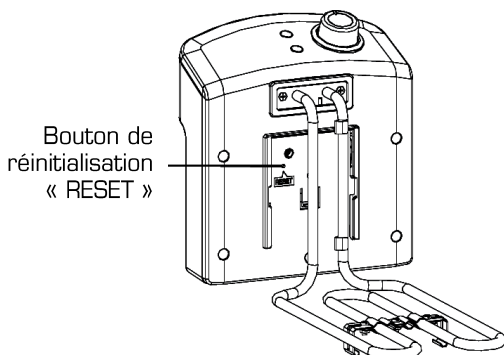
- La friteuse doit être totalement refroidie avant de procéder à son démontage.
- Retirez le bloc panneau de commande/résistance chauffante de l'appareil en faisant coulisser ce dernier vers le haut.
- Retirez le panier à l'aide de la poignée.
- Prenez la cuve des deux côtés et soulevez-la doucement.

DISPOSITIF DE SECURITE/REINITIALISATION

Votre friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Si pour une raison quelconque, la friteuse ne chauffe plus, vous devrez réinitialiser la friteuse.

Pour réinitialiser la friteuse :

1. Eteignez d'abord l'appareil puis, débranchez-le de la prise de courant.
2. Laissez l'appareil et l'huile refroidir complètement.
3. Soulevez le panneau de commande. Utilisez la pointe d'un stylo à bille ou d'un crayon pour appuyer sur le bouton de réinitialisation du thermostat qui se trouve à l'intérieur du panneau de commande (Fig. 3).
4. Remontez le panneau de commande de la friteuse.
5. La friteuse est de nouveau opérationnelle.



[Figure 3]

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



DEBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ-LE REFROIDIR COMPLETEMENT AVANT DE PROCEDER A SON NETTOYAGE.



Attention : la résistance peut rester chaude longtemps après que vous ayez débranché l'appareil.



Mise en garde : N'IMMERGEZ JAMAIS LE BLOC RESISTANCE/PANNEAU DE COMMANDE 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.
- Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.
- Changez la matière grasse toutes les 8 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.

Nettoyage

- Voir chapitre "Démontage de la friteuse".
- Retirez **la cuve** amovible et videz l'huile.
- Lavez **la cuve, le panier et la poignée « monte et baisse »** avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Vous pouvez également laver ces trois pièces au lave-vaisselle.
- Lavez **le couvercle et le filtre permanent** avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
NOTE : Le filtre permanent ne peut être mis au lave-vaisselle
- Essuyez **les surfaces en acier inoxydable** (corps de la friteuse et couvercle) avec un chiffon doux et sec. Attention : retirez le filtre du couvercle avant de nettoyer ce dernier (le filtre ne doit pas être lavé à l'eau).
- Pour assembler votre friteuse, voir paragraphe "Montage de la friteuse".

Rangement

- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Fermez bien le couvercle.

GUIDE DE DEPANNAGE

La friteuse ne fonctionne pas

- Vérifiez que le panneau de commande est bien enclenché.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.
- Réinitialisez la friteuse tel qu'indiqué dans le paragraphe "Dispositif de sécurité/Réinitialisation".

De l'huile se répand hors de la friteuse

- La cuve contient trop d'huile : mettez le thermostat sur la position « arrêt » et laissez refroidir complètement la friteuse avant de procéder au retrait d'excédent d'huile. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "MIN" et "MAX".
- Le panier alimentaire est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez des aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.
- L'huile est usagée : laissez refroidir complètement la friteuse avant de procéder au renouvellement de l'huile. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "MIN" et "MAX" de la cuve.

Les aliments à frire sont détrempés et deviennent gras

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

Les aliments à frire ne sont pas assez cuits

- Les aliments sont d'un volume important : 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 tableau page 7).

L'huile mousse, émet de la fumée ou une odeur nauséabonde

- L'huile est usagée : laissez refroidir complètement l'huile avant de procéder au renouvellement de l'huile. 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.

❖ Frites fraîches

- Il est recommandé de cuire les frites en deux fois.
- Utilisez 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 de 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 de 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
- Epluchez et coupez les oignons. Divisez les morceaux en rondelles.
- Plongez les rondelles dans du lait épicié.
- 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.

Essentiel



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.

Essentiel

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



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