145x210mm 2024.09.12

FR

ARTHUR MARTIN

Friteuse à huile Semi-professionnelle 5L
Modèle : AMPFH50

MANUEL D'INSTRUCTION

Lisez soigneusement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence future.

AVANT UTILISATION

Lisez d'abord attentivement toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
Avant la première utilisation, retirez les matériaux d'emballage : les films de protection sur le couvercle, le boîtier extérieur (veuillez faire attention à la protection de l'environnement). Ensuite, lavez les accessoires et le bac intérieur à l'eau tiède. Faites bien sécher avant utilisation. Assurez-vous que les pièces électriques restent sèches. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants lumineux. Le système de friture garantit d'excellents résultats professionnels et un nettoyage facile.
Ce manuel d'instructions est également disponible auprès de notre service après-vente.

IMPORTANT!

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque de connaissance s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou d'instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et sa corde hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être apportés par des enfants.

- Les appareils de cuisson devront être positionnés sur une surface stable avec les poignées (s'il y a) positionnés de manière à éviter le débordement de liquides chauds.
- En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- L'appareil ne devra pas être immergé dans l'eau.
- Cet appareil est 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 ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Placez toujours la friteuse sur une surface stable et éloignez tous les matériaux inflammables.
- Assurez-vous que la friteuse n'est pas à proximité ou sur une plaque chauffante allumée.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est respectée avant de connecter l'appareil au secteur

- Avant d'utiliser la friteuse, elle doit être remplie de la quantité d'huile ou de graisse requise.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ni graisse car cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais la friteuse pendant son utilisation. L'huile devient très chaude et vous pouvez vous brûler. Attendez de déplacer la friteuse jusqu'à ce que l'huile se soit refroidie.
- Cette friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui arrête automatiquement la machine en cas de surchauffe.
- Ne plongez jamais l'élément de commande et l'élément chauffant dans l'eau et ne nettoyez pas ces pièces sous l'eau courante.
- N'allumez jamais la friteuse si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse qui ne mousse pas et convient à la friture.
- Surface chaude : la température de la surface métallique est susceptible de chauffer lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces métalliques de l'appareil pendant son utilisation.
- Ne placez pas d'aliments surdimensionnés dans la friteuse.
- Veuillez consulter les conseils de friture pour obtenir des informations sur les aliments à frire.
- De la vapeur chaude s'échappe pendant la friture. Gardez une distance de sécurité à l'écart de la vapeur pour éviter les brûlures et autres blessures.
- Après utilisation, réglez le thermostat sur le réglage le plus bas (tournez-le à fond dans le sens inverse

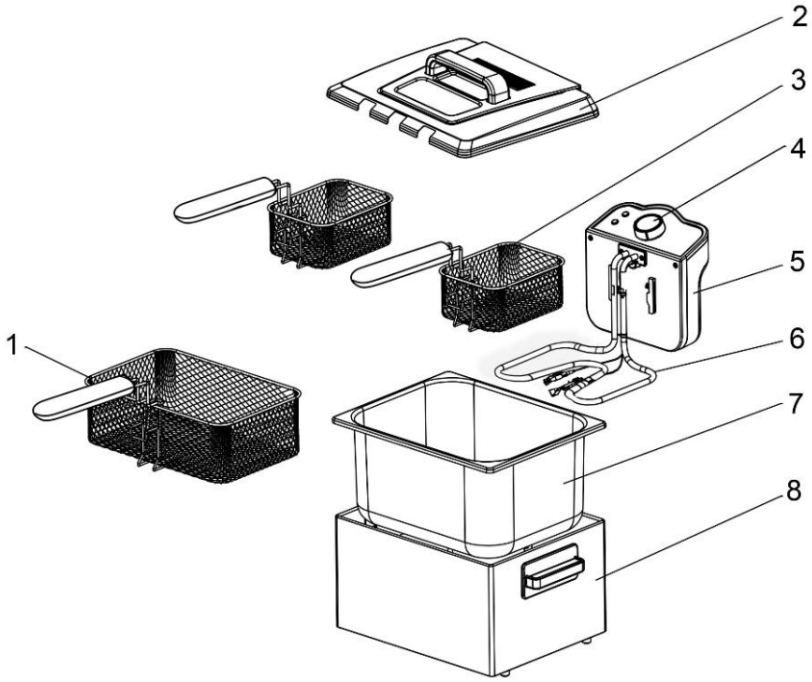
des aiguilles d'une montre). Débranchez la fiche secteur et laissez l'huile ou la graisse refroidir. Ne déplacez pas la friteuse jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.

- N'utilisez pas d'accessoires non inclus dans l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne placez pas l'appareil près d'une cuisinière à gaz ou d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé.
- N’utilisez pas l’appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales
- Ne surchauffez jamais l'huile / la graisse car elle pourrait prendre feu. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un incendie d'huile de cuisson.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son utilisation. Assurez toujours la sécurité des enfants s'ils se trouvent à proximité de la friteuse.
- Si la friteuse et / ou le cordon sont endommagés, ils doivent être réparés par un service après-vente professionnel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, ni de remplacer un cordon endommagé. Cela nécessite des outils spéciaux.
- Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne le pliez pas.)
- Le composant électrique est équipé d'une coupure de sécurité, ce qui garantit que l'élément chauffant ne peut fonctionner que lorsque l'élément est correctement placé sur la friteuse.
- En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique arrête automatiquement la friteuse. Cet

appareil peut être réactivé à nouveau en appuyant sur le bouton avec un objet pointu (par exemple un stylo à bille) à travers un trou à l'arrière du compartiment de rangement du cordon, signé avec un mot de «redémarrage». Avant la réactivation, débranchez-le du secteur et attendez le refroidissement complet du système.

- ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

DESCRIPTION



1	Grand panier	4	Thermostat	7	Cuve à huile
2	Couvercle	5	Boitier de commandes	8	Compartiment
3	Petit panier	6	Elément chauffant		

UTILISATION DE LA FRITEUSE

Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide et ne convient pas à une utilisation avec de la graisse solide. La graisse solide peut contenir de l'eau, ce qui peut provoquer une projection de graisse chaude lorsqu'elle est chauffée.

1. N'allumez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela pourrait endommager la machine. De plus, ne placez aucun autre liquide tel que de l'eau ou d'autres substances dans la friteuse.
2. Placez la friteuse sur une surface sèche et stable.
3. Étant donné que la friteuse devient chaude pendant son utilisation, assurez-vous qu'elle n'est pas trop proche d'autres objets.
4. Retirez le couvercle de la friteuse et sortez les accessoires.
5. Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse souhaitée. Assurez-vous qu'il est rempli au moins au niveau minimum et au-dessus du niveau maximum comme indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger différents types d'huile ensemble.
6. Choisissez la température qui convient à ce que vous faites frire. Consultez le tableau des températures.
7. Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
8. Placez les aliments à cuire profondément dans le panier.
9. Pour de meilleurs résultats, mettez les aliments secs dans le panier.
10. Abaissez lentement le panier dans l'huile pour éviter les bulles excessives.

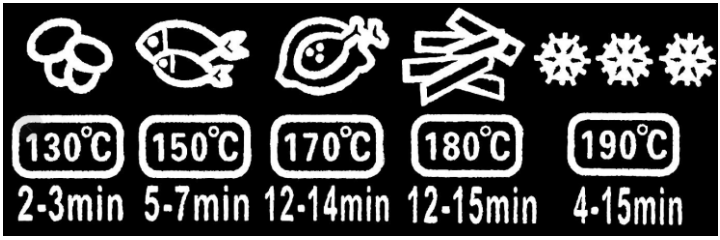
11. Le préchauffage de l'huile est nécessaire. L'indicateur rouge est un voyant d'alimentation qui s'allume lorsque la friteuse est connectée à l'alimentation.
12. Soulevez à nouveau le panier une fois le temps de friture écoulé.
13. Retirez la fiche de la prise.
14. Rincez la poignée et le panier après utilisation et faites bien sécher.
15. Une fois la friteuse complètement refroidie, vous pouvez replacer le panier dans l'appareil et le ranger. Conservez la friteuse, couvercle fermé, dans un endroit sombre et sec. De cette façon, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lors du stockage.

Conseil de friture

Utilisez un maximum de 200 grammes de frites fraîches par litre d'huile ;
Avec les produits surgelés, utilisez un maximum de 100 grammes car ils refroidissent rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace.
Lorsque vous utilisez des frites à base de pommes de terre fraîches : séchez les frites après le lavage afin qu'aucune eau ne pénètre dans l'huile.
Faire frire les frites en 2 étapes. Première étape (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170 degrés ℃

Deuxième étape (friture finale) 2 à 4 minutes à 190 degrés ℃. Bien égoutter.

TABLEAU DE FRITURE



Aliments		Durée	Standards (℃)
	Légumes	2-3mins	130℃
	Poisson	5-7mins	150℃
	Cuisses de poulet	12-14mins	170℃
	Frites	12-15mins	180℃
	Poulet frit	4-15mins	190℃

REMPLACER L'HUILE

Assurez-vous que la friteuse (soit débranchée) et l'huile ont totalement refroidi avant de nettoyer et remplacer l'huile. Remplacez l'huile régulièrement. Cela est absolument nécessaire si l'huile devient sombre ou prend une odeur différente. Remplacez l'huile en une seule fois ; ne mélangez pas l'huile ancienne et la nouvelle. L'huile usée peut être dangereuse pour l'environnement et la santé. Ne

jetez pas l’huile dans une poubelle normale, mais suivez les directives du collecteur de déchets municipal de votre région.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Nettoyez régulièrement la friteuse à l'intérieur et à l'extérieur.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux et propre.
- N'utilisez jamais de nettoyants ou éponges abrasifs.
- Le panier et la poignée peuvent être nettoyés à l'eau tiède savonneuse. Faites bien sécher avant de réutiliser.
- Lors du remplacement de l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez d'abord l'intérieur avec une serviette en papier puis avec un chiffon trempé à l'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon humide doux et laissez sécher complètement.
- Tous les composants, à l'exception des pièces électriques, peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement avant utilisation.
- Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé.

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.
Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !
Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !
Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Emballage à conserver pour référence ultérieure et

mise en œuvre du service après-vente :

sav@gmtfrance.fr

EN

ARTHUR MARTIN

Oil Fryer 5L Semi-professional 5L
Model: AMPFH50
INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

BEFORE USE

First read carefully all instructions before use and retain for later reference.
Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case (Pls. pay attention to environment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fat fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.
Plug this appliance into an earthed socket only.
This instruction is also got from our after sales service.

IMPORTANT!

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid

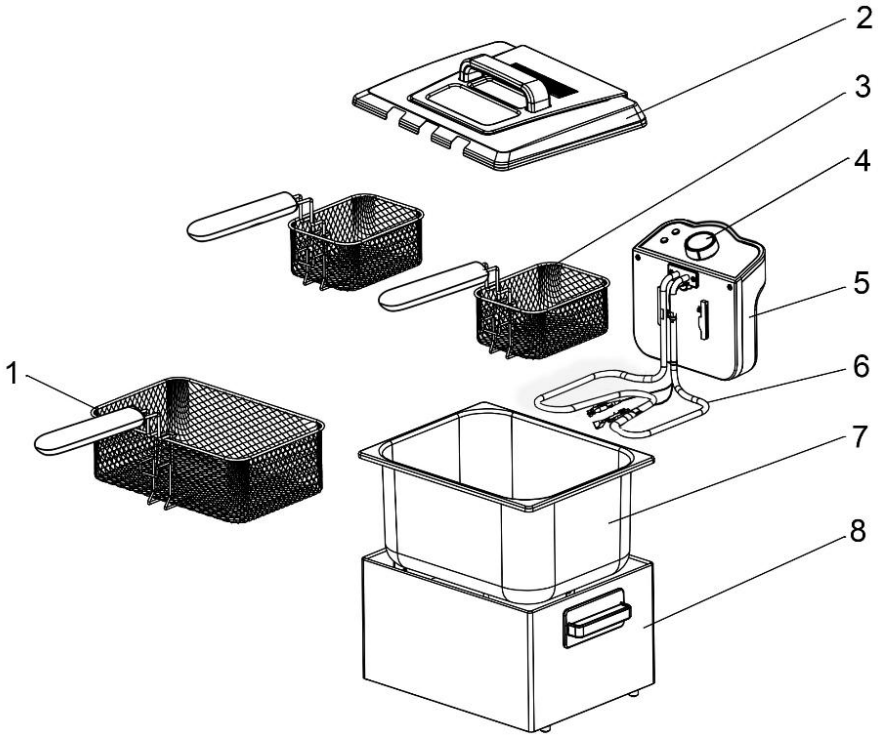
spillage of the hot liquids.

- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "cleaning" in manual.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched on hot plate.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate is followed before connecting the unit to the mains supply
- Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.

- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the control and heating element in water and don't clean these parts under running water.
- Never switch on the deep fryer if it is not filled with oil or liquid fat
- Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying
- Hot surface: The temperature of the metal surface liable to get hot when the appliance is operating. Don't touch the appliance's metal surfaces during use.
- Do not put oversized food into the deep fryer.
- Please see the Frying Tips for information for each food items to be fried.
- Hot steam is released during frying Keep a safe distance away from the steam to avoid burns and other injuries.
- After use set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fryer until it and its contents have cooled down
- Do not use attachments not included in the appliance.
- Keep the appliance away from children.
- Do not place the appliance near a gas stove or electric burner or in a heated oven.
- Do not use outdoors or for commercial purpose

- Never overheat the oil/fat otherwise it catches fire. Never use water to extinguish a cooking oil fire.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
- Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cut off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
- In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen) through a hole on the back of cord storage compartment, signed with a word of “Restart”. Before reactivation, disconnect it from mains and wait a while for system cooling down.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

DESCRIPTION



1	Big basket	4	Thermostat	7	Oil tank
2	Lid	5	Control box assembly	8	Housing
3	Small basket	6	Heating element		

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

This type of fryer may only be used with oil or liquid fat and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.

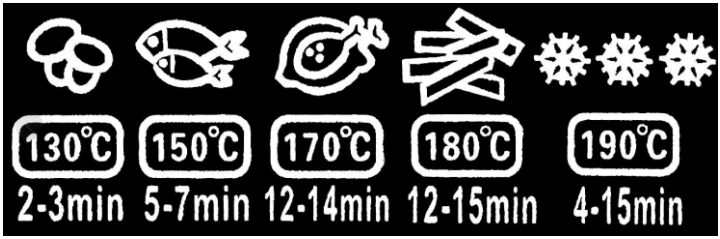
1. Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
2. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
3. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
4. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
5. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
6. Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
7. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
8. Place the food to be deep fired into the basket.
9. For best results, put dry food into the basket.
10. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
11. Preheating the oil is necessary. The red indicator is a power light which will be on when the deep fryer is connected to power supply.
12. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
13. Remove the plug from the outlet.

14. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
15. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

Use a maximum of 200 grams of fresh French fries per liter of oil;
With deep freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep freeze products above the sink to remove excess ice.
When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
Deep fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees ℃
Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees ℃.
Drain well.

FRYING TABLE



Food name		Time(Mins)	Temperature (℃)
	Vegetable	2-3mins	130℃
	Fish	5-7mins	150℃
	Chicken leg	12-14mins	170℃
	French fries	12-15mins	180℃
	Fried chicken	4-15mins	190℃

TO REPLACE THE OIL

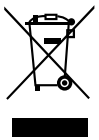
Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw

in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.
The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.
Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!
Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty

Your device has two years warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

AFTER-SALES SERVICE

Retain packaging for future reference and after-sales service: sav@gmtfrance.fr

ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark

Used under license from AB Electrolux (publ).

GMT: Global Market Technology

20/22 Rue de la ferme Saint Ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE

CE