

*Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation de cet appareil et conservez-la pour toute utilisation ultérieure.*

## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE**

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants.

Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.

Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation. 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.

## **CONSIGNES DE SECURITE**

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. Votre appareil doit impérativement être branché sur une prise de courant reliée à la terre.

- La réparation des appareils électriques doit toujours être faite par un électricien qualifié. Une réparation faite par un personnel non qualifié exposerait l'utilisateur à un réel danger.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de votre habitation. Il ne peut être utilisé dans un contexte commercial. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur de la maison.
- N'immergez jamais l'appareil ni son cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Risques de chocs électriques.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes, à proximité d'arêtes vives qui pourraient l'endommager ou pendre de votre plan de travail à la portée de jeunes enfants.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Placez votre appareil sur une surface plane et stable, de manière à ce que l'huile ne puisse être renversée. L'appareil doit être placé sur une surface résistant à la chaleur.
- Laissez au minimum un espace de 10 à 15 cm tout autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures : ne touchez pas les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle. Ne touchez pas une surface chaude sans gant ou protection.



ATTENTION : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur

extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière. Laissez toujours le hublot propre.

- Assurez-vous que la cuve soit bien sèche avant de verser l'huile.
- Toutes les parties de l'appareil doivent être parfaitement sèches avant que vous ne mettiez l'huile ou la graisse à chauffer. Les aliments que vous voulez cuire doivent être le moins humide possible, afin d'éviter les éclaboussures.
- Assurez-vous que le niveau d'huile versé dans la cuve soit bien situé entre les repères minimum et maximum marqués à l'intérieur de la cuve.
- Ce produit ne doit pas être utilisé à vide (sans huile) car il y a un risque de surchauffe de l'appareil. Branchez l'appareil après avoir versé l'huile dans la cuve.
- Attention à la vapeur lorsque vous enlevez le couvercle de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la vapeur pour ne pas risquer de brûlures.
- Avant de faire frire des légumes, assurez-vous qu'ils soient bien secs, sinon essuyez-les avec un chiffon. Un ingrédient humide peut causer des vapeurs importantes ainsi que des éclaboussures.
- Il doit y avoir suffisamment d'espace autour de l'appareil produit pour assurer une bonne ventilation.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation. Si vous devez le déplacer, éteignez-le, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse avant de le déplacer.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de retirer l'huile et de procéder à son nettoyage.
- Ce produit ne doit pas être raccordé à une minuterie externe ou à un système de contrôle à distance.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui qui est prévu dans cette notice.

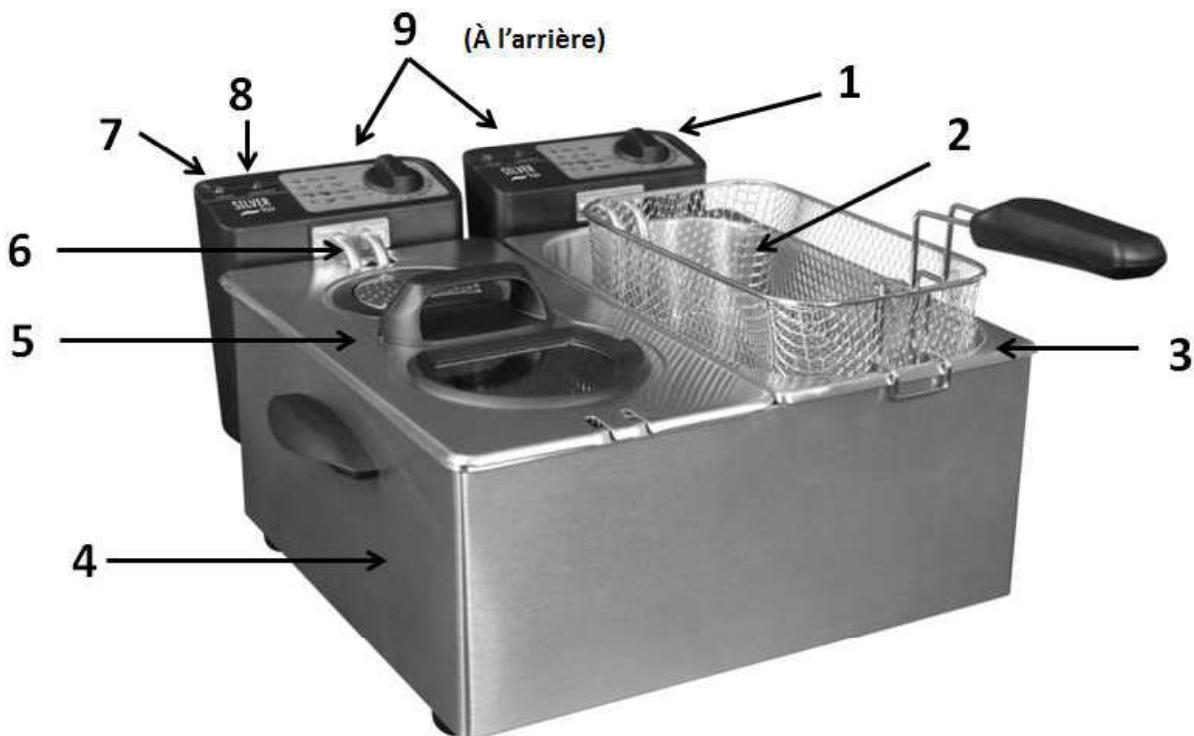
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil, ni pour le déplacer.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides.
- N'utilisez pas de rallonge électrique pour brancher l'appareil
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne placez pas à proximité de la friteuse un textile ou une matière susceptible de s'embraser (torchon, serviette, gant....). Ne placez pas la friteuse sur une toile plastifiée. Ne recouvrez jamais l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau : fermez le couvercle, étouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec votre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé et endommagé. Adressez vous à votre revendeur.
- Ne connectez pas cet appareil à une minuterie ou à un système de télécommande à distance.
- 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 de type chambres d'hôtes.
- 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.

**N'utilisez pas de pain de graisse  
ni de graisse à frire.**

**N'utilisez que de l'huile pour friture.**

***N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL SANS HUILE***

## **DESCRIPTION DETAILLEE**



1. Thermostat (ON/OFF)
2. Panier métallique
3. Cuve amovible
4. Corps de l'appareil
5. Couvercle
6. Élément chauffant
6. Voyant lumineux rouge « HEAT »
7. Voyant lumineux vert « ON/OFF »
8. Touche reset (RESTART) et range-cordons

## **SECURITE ANTISURCHAUFFE**

**Cette friteuse est protégée par un système de coupe-circuit qui arrête l'appareil automatiquement en cas de surchauffe** (par exemple, si l'appareil est accidentellement branché alors qu'il n'y a pas assez d'huile dans la cuve, ou si la cuve est vide).

**Ce dispositif est un petit bouton (« RESTART ») situé dans un trou à l'arrière de chacun des panneaux de commande de l'appareil.**

**Il peut être réactivé en l'enfonçant avec un objet pointu et effilé.**

**ATTENTION ! Débranchez l'appareil et laissez l'huile refroidir pendant 30mn avant de la réactiver !**

## **PRECAUTIONS D'UTILISATION**

Utilisez le produit dans un lieu à l'abri de l'humidité. Placez-le sur une surface surélevée, stable, plane et résistante à la chaleur.

N'utilisez pas ce produit sous un meuble, la vapeur s'échappant du filtre pendant l'utilisation étant susceptible de l'abîmer.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans huile ou avec un niveau d'huile insuffisant. De plus, le niveau d'huile ne doit pas dépasser le marquage maximum à l'intérieur du produit.

Avant de faire frire des légumes, assurez-vous qu'ils soient bien secs, sinon essuyez-les avec un chiffon. Un ingrédient humide peut causer des vapeurs importantes ainsi que des éclaboussures.

### **Note sur l'acrylamide**

L'acrylamide est une substance potentiellement cancérogène qui se forme au moment de la cuisson à haute température (au-delà de 175°C) de certains aliments riches en asparagine (un acide aminé) et en amidon. La pomme de terre sous forme frite ou sautée est un aliment particulièrement contributeur à l'exposition à l'acrylamide.

Quelques précautions sont à prendre pour réduire l'exposition des consommateurs à l'acrylamide : ne surchauffez pas l'huile de friture ou de cuisson (limitez la cuisson des aliments à 170°C), ne faites pas doré à l'excès les produits et ne consommez pas les zones les plus brunies lors de la cuisson, car ce sont les zones les plus riches en acrylamide.

## **Avant la première utilisation**

Déballez l'appareil ainsi que l'ensemble des accessoires de leurs emballages.

Sortez les éléments chauffants. Nettoyez les paniers, cuves et couvercles minutieusement, comme indiqué dans la partie « NETTOYAGE ». Lorsqu'ils sont complètement secs, remettez-les en place.

## **UTILISATION**

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistance à la chaleur.

### **Préparation des aliments**

- Découpez les aliments à frire afin qu'ils soient tous de la même taille et de la même épaisseur pour optimiser la cuisson et la rendre homogène.
- Quand vous faites des frites, coupez-les de façon régulière, lavez-les et séchez-les correctement. Puis mettez-les dans le panier et veillez à descendre

celui-ci très lentement dans l'huile, spécialement quand il s'agit de pommes de terre fraîches et froides (elles ont plus d'eau) sinon l'huile risque de déborder.

- Pour réaliser de bonnes frites, nous vous conseillons de les cuire en 2 fois : plongez le panier 5 à 10 minutes à 170°C pour les précuire puis 2 à 4 minutes à 190°C pour les cuire.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés, enlever le maximum de glace.
- Les aliments que vous mettez dans le panier doivent être secs.
- Ne remplissez jamais plus d'un demi-panier (un quart à un demi-panier maximum).

## Préchauffage

Avant de frire les aliments, il est nécessaire de faire préchauffer l'huile de friture.

Ôtez le panier et l'élément chauffant de la cuve. Versez ensuite l'huile dans la cuve. Assurez-vous que le niveau d'huile versé soit bien situé entre les repères minimum et maximum marqués à l'intérieur de la cuve. Le niveau maximum est d'environ 3,5L.

Remettez précautionneusement l'élément chauffant. Ne remettez pas le panier en place ! Posez le couvercle sur l'appareil. Vous pouvez remplir chacune des 2 cuves.

Branchez votre appareil (une ou 2 fiches selon l'utilisation désirée) : le voyant lumineux vert s'allume, indiquant que l'appareil est en service.

Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « ON », puis réglez le thermostat sur la température désirée : le voyant lumineux rouge s'allume. Après quelques minutes, lorsque la température est atteinte, celui-ci s'éteint.

L'appareil est prêt à être utilisé pour la cuisson.

## Cuisson

Placez les aliments à frire dans le panier. Attention à ne pas trop remplir ce dernier !

Enlevez le couvercle de l'appareil (attention à la vapeur !) et insérez doucement le panier. Assurez-vous que le panier soit bien en place avant de repositionner le couvercle.

### **ATTENTION:**

**Manipulez l'appareil avec précaution. L'huile chaude peut causer de graves brûlures.**

Lorsque la cuisson est terminée, remontez le panier et laissez-le s'égouttez (bloquez-le avec la poignée sur la cuve). Sortez doucement le panier de l'appareil.

Versez les aliments frits dans un plat et épongez l'excès de graisse avec du papier absorbant.

## Après la cuisson

Eteignez l'appareil en positionnant le thermostat sur la position « OFF » : le voyant lumineux rouge s'éteint. , puis débranchez-le : le voyant lumineux vert s'éteint à son tour.

Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.

## Conseils utiles

1. Découpez les aliments à frire afin qu'ils soient tous de la même taille et de la même épaisseur pour optimiser la cuisson et la rendre homogène.
2. Il est possible d'ajouter de la farine ou de la panure sur les aliments à frire pour une cuisson dite « panée ».
3. N'utilisez que des ustensiles de cuisine en métal. L'huile chaude endommage les ustensiles en plastique. Ne laissez pas d'ustensile à l'intérieur de l'appareil.
4. Après chaque utilisation, filtrer l'huile pour enlever les résidus et conservez-la dans un récipient hermétiquement fermé, dans un endroit frais à l'abri de la lumière du soleil.
5. Si vous utilisez votre friteuse pour cuire des aliments panés, vous devrez changer l'huile plus souvent.
6. Il est temps de changer l'huile de friture si :
  - L'huile noircit.
  - L'huile dégage une odeur déplaisante.
  - L'huile fume lorsqu'elle est chauffée
  - L'huile mousse beaucoup lors de la friture.
7. N'ajoutez jamais de l'huile de friture neuve dans de l'huile déjà utilisée.

**Note :** *Evitez de jeter l'huile ou la graisse dans l'évier car elles risquent d'encrasser ou de boucher les canalisations et de perturber le travail des stations d'épuration. Reversez l'huile ou la graisse encore liquide dans un récipient que vous pouvez fermer. Apportez-le de préférence en déchetterie, pour les DMS (déchets ménagers spéciaux).*

## Tableau indicatif de cuisson

TEMPERA-TURE	ALIMENT	QUANTITE	TEMPS DE CUISSON
160°C	Frites fraîches	600g	7-8 minutes
	Poisson	450g	5-7 minutes
170°C	Pilons de poulet	3-5 pièces	12-15 minutes
	Légumes (champignon, chou-fleur)	8-10 pièces	2-3 minutes
175°C	Frites congelées	450g	5 minutes
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces	3-4 minutes
180°C	Nuggets de poulet	8-10 pièces	3-4 minutes
	Crevettes	8-10 pièces	3-4 minutes
190°C	Camembert	2-4 pièces	2-3 minutes
	Beignets	3-4 pièces	5-6 minutes
	Aubergines (tranches)	600g	3-4 minutes

Ces informations sont données à titre indicatif. Suivez les informations données sur les emballages des produits que vous souhaitez frire. La température et le temps de cuisson peuvent également varier selon vos goûts personnels, la nature des aliments et leur quantité.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Après chaque utilisation, il est important de nettoyer le(s) panier(s), la(les) cuve(s) et le(s) couvercle(s).

Eteignez l'appareil puis débranchez-le.

Déplacez l'appareil refroidi par les poignées latérales. Assurez-vous que l'appareil et l'huile aient bien refroidi avant d'ouvrir le(s) couvercle(s). Sortez la (les) cuve(s) avec précaution.

Videz l'huile (vous pouvez la réutiliser, voir « Conseils utiles »).

**IMPORTANT :** N'immergez JAMAIS l'appareil ni l'élément chauffant et ne les mettez pas au lave-vaisselle.

Nettoyez le(s) panier(s), le(s) couvercle(s) et la(les) cuve(s) dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Rincez bien les pièces et laissez-les sécher.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le corps de l'appareil. N'utilisez jamais de produits abrasifs.

Réassemblez l'appareil lorsque les différents éléments sont bien secs.

Stockez votre appareil dans un endroit sec et aéré.

## **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Alimentation : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 2x2000W

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

Ce produit est garanti pour une durée déterminée avec le distributeur à partir de la date d'achat 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 anormale du produit.

L'appareil doit être rendu dans son emballage d'origine et accompagné du ticket de caisse sous réserve d'une manipulation conforme. Respectez donc bien les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées ci-dessus. Par ailleurs, nous ne pourrons garantir votre appareil si vous ou une tierce personne avez procédé à des modifications ou réparations.

## **COLLECTE SELECTIVE DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES**



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