

PROGRESS®

Est. 1931

**FRITEUSE
COMPACTE**

MANUEL D'UTILISATION

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours des précautions de sécurité de base.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions pour l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations.

De mauvaises réparations peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.

Éloignez le cordon d'alimentation de toute pièce de l'appareil risquant de chauffer pendant l'utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne stockez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans un environnement à humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir brûlante ni les composants chauffants de l'appareil, sous peine de vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec l'appareil.

N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance autre que celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure ou le couvercle peuvent devenir brûlants pendant l'utilisation.



ATTENTION : surface chaude – ne touchez pas les parties ou surfaces de l'appareil qui pourraient devenir chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.

L'huile chaude peut entraîner des blessures graves. Ne laissez jamais de l'huile chaude entrer en contact avec la peau. Ne mettez jamais de l'eau ou des objets humides dans de l'huile chaude.

AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Nettoyage et entretien

Avant de procéder au nettoyage ou la maintenance de l'appareil, tournez le thermostat sur la position « Off », puis éteignez et débranchez la friteuse de l'alimentation secteur. Laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : une fois que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi, videz soigneusement l'huile dans un récipient. Ne la versez pas dans l'évier.

ÉTAPE 2 : si vous souhaitez conserver l'huile pour une utilisation ultérieure, assurez-vous de la filtrer pour éliminer les résidus d'aliments. Transférez-la ensuite dans un récipient hermétique et placez-le au réfrigérateur.

ÉTAPE 3 : essuyez la base de la friteuse avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 4 : nettoyez le panier à friture et sa poignée à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement.

Ne plongez pas la base de la friteuse dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer la friteuse ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

REMARQUE : la friteuse doit être nettoyée après chaque utilisation. La friteuse ne passe pas au lave-vaisselle.

ATTENTION : laissez la friteuse refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

AVERTISSEMENT : ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile ou la graisse liquide n'a pas refroidi.

Ne placez pas la friteuse au réfrigérateur pour conserver l'huile.

Niveaux d'huile et entretien

Assurez-vous que le niveau d'huile atteint toujours le repère de remplissage minimum avant d'utiliser la friteuse.

N'utilisez pas de beurre, de margarine, de saindoux ou d'huile d'olive dans la friteuse car ces ingrédients ne sont pas adaptés à la grande friture.

La friteuse a une capacité d'huile minimale d'environ 0,6 litre et une capacité maximale d'environ 0,7 litre.

Vérifiez toujours que l'huile réutilisée est filtrée pour éliminer les résidus d'aliments.

REMARQUE : l'huile doit être changée plus fréquemment lors de la cuisson d'aliments enrobés de pâte à frire.

ATTENTION : vous pouvez utiliser de la graisse solide à la place de l'huile. Cependant, notez que la graisse se solidifiera après utilisation.

AVERTISSEMENT : il est important de changer l'huile dans les cas suivants :

l'huile dégage une odeur désagréable.

la friteuse dégage beaucoup de fumée lorsqu'elle chauffe.

l'huile est foncée.

PROGRESS®

Est. 1931

Description des pièces



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Unité principale de la friteuse compacte | 5. Voyant lumineux d'alimentation |
| 2. Languette de déverrouillage du couvercle | 6. Panier à friture |
| 3. Contrôle réglable de la température | 7. Poignée du panier à friture |
| 4. Voyant de chauffe | 8. Bol antiadhésif |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher la base de la friteuse sur l'alimentation secteur, essayez-la avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la complètement.

Nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement.

N'immergez pas la friteuse dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer la friteuse ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

REMARQUE : lors de la première utilisation de la friteuse, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Laissez suffisamment d'espace autour de la friteuse pendant l'utilisation.

Utilisation de la friteuse compacte

ÉTAPE 1 : placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

ÉTAPE 2 : avant de brancher la friteuse sur l'alimentation secteur, retirez le panier à friture et versez progressivement de l'huile dans la cuve antiadhésive. Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale.

ÉTAPE 3 : branchez la friteuse sur l'alimentation secteur, puis allumez-la.

ÉTAPE 4 : réglez la température sur une température comprise entre 150 et 190 °C, puis fermez le couvercle. Le voyant de chauffe devient orange (HEATING) pour indiquer que la friteuse est en train de chauffer.

Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant de chauffe s'éteint.

ÉTAPE 5 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 6 : insérez la poignée dans le panier à friture en appuyant sur les pinces et en insérant les extrémités dans la fente du panier. Relâchez la poignée pour qu'elle s'enclenche dans le panier.

ÉTAPE 7 : placez les ingrédients préparés dans le panier à friture et abaissez-le lentement dans l'huile à l'aide de la poignée du panier, qui repose dans les fentes de la base de la friteuse. Fermez le couvercle.

ÉTAPE 8 : ouvrez le couvercle à l'aide du levier de déverrouillage pour regarder si les aliments sont cuits. Une fois la cuisson terminée, soulevez délicatement le panier pour le sortir de la cuve antiadhésive à l'aide de sa poignée et placez les aliments frits sur une feuille de papier absorbant sèche. Cela permettra d'absorber une partie de l'excédent d'huile des aliments.

ÉTAPE 9 : tournez le thermostat réglable sur la position « Off », puis éteignez et débranchez la friteuse de l'alimentation secteur.

REMARQUE : pendant l'utilisation, le voyant d'alimentation orange (ON) reste allumé. Le voyant de chauffe (HEATING) s'allume et s'éteint pour indiquer que la friteuse se maintient à la température sélectionnée.

ATTENTION : vérifiez que tous les accessoires sont complètement secs avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide. Ne remplissez jamais la friteuse au-dessus du repère de remplissage maximal situé à l'intérieur de la cuve antiadhésive. Faites très attention lorsque vous abaissez les aliments dans l'huile chaude car elle risque de grésiller. Nous recommandons le port de

gants de cuisine résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT : séchez toujours les aliments avant de les frire pour éviter que l'huile ne mousse, ne grésille ou ne gicle.

Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la friteuse peut émettre de la vapeur.

ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile ou la graisse liquide n'a pas refroidi.

Temps de cuisson

Les instructions suivantes sont destinées à la cuisson de certains types d'aliments. La plupart des aliments congelés comportent des recommandations de température et de temps de cuisson qui peuvent également être suivies.

Il s'agit de recommandations uniquement et la cuisson doit toujours être surveillée. Vérifiez toujours que les aliments sont parfaitement cuits avant de les servir.

Aliment	Température	Temps de cuisson approx.
Frais		
Champignons panés	150 °C	6 à 8 minutes
Rondelles d'oignons	180 °C	4 à 5 minutes
Frites crues	190 °C	9 à 11 minutes
Cuisses de poulet	180 °C	15 à 20 minutes
Poisson pané cru	170 °C	6 à 8 minutes
Bâtonnets de poisson frais	160 °C	5 à 8 minutes
Beignets	190 °C	3 à 4 minutes
Congelé		
Nuggets de poulet surgelés	190 °C	3 à 5 minutes
Crevettes surgelées	190 °C	4 à 7 minutes
Frites surgelées	170 à 190 °C	8 à 12 minutes
Bâtonnets de fromage panés surgelés	190 °C	2 à 3 minutes

Stockage

Vérifiez que la friteuse est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'huile dégage une fumée excessive.	L'huile a été contaminée en raison d'une utilisation excessive.	Changez l'huile.
L'huile grésille ou mousse de manière excessive.	Les aliments contiennent trop d'eau.	Vérifiez que les aliments contiennent le moins d'eau possible avant de les placer dans la friteuse (par exemple, séchez les frites avec un torchon) avant de les cuire.

Caractéristiques

Code produit : EK2969P

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 850–950 W

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.progresscookshop.com**.

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Progress fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, ses piles ou son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

PROGRESS®

Est. 1931

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany
FABRIQUÉ EN CHINE.

www.progresscookshop.com

©Marque déposée Progress. Tous droits réservés.



CD150622/MD000000/V1