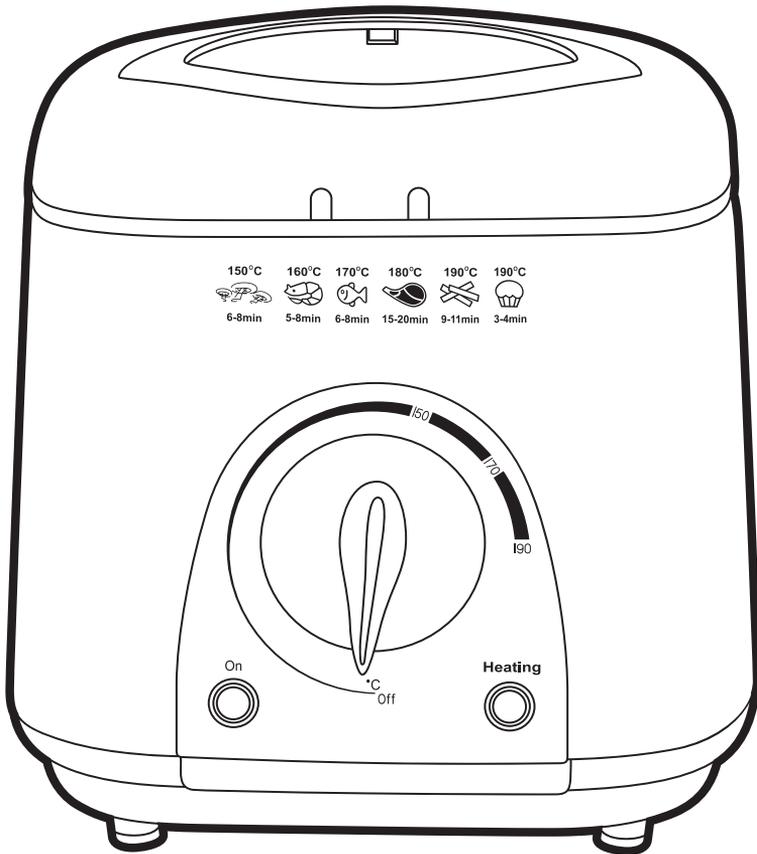
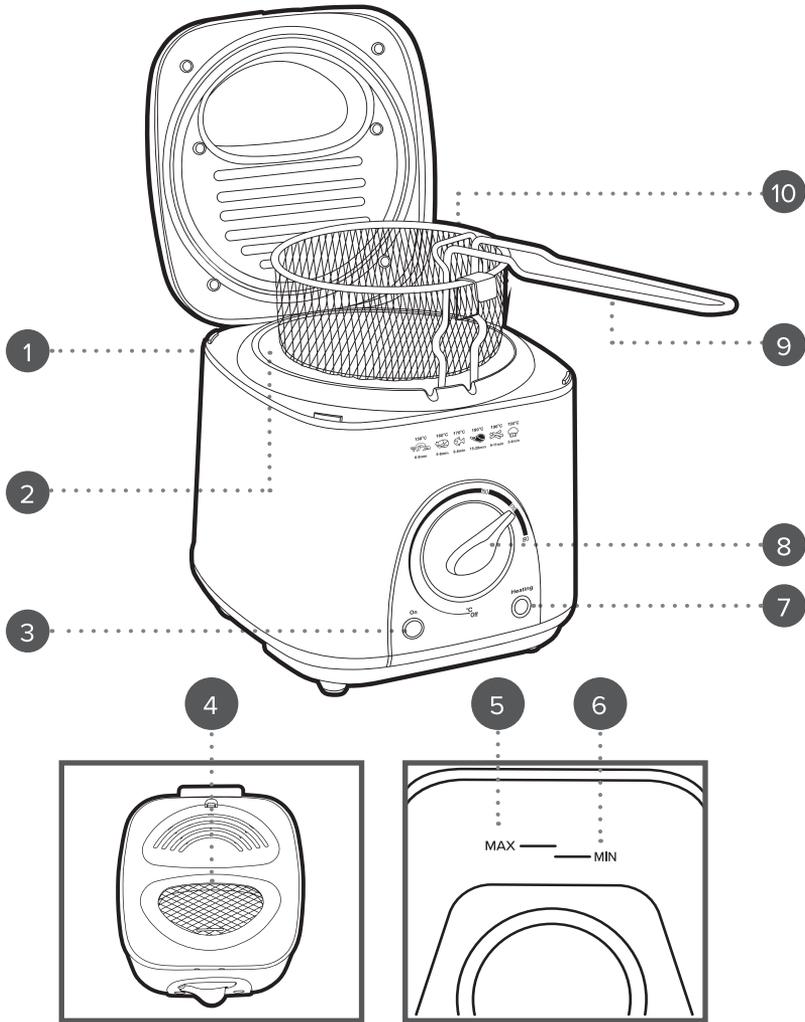


Manuel d'utilisation

Friteuse



Description des pièces



1. Unité principale de la friteuse
2. Cuve antiadhésive
3. Voyant d'alimentation
4. Levier de déverrouillage du couvercle
5. Repère de remplissage max. de 0,7 L
6. Repère de remplissage min. de 0,6 L
7. Voyant de chauffe
8. Contrôle réglable de la température
9. Poignée du panier à friture
10. Panier à friture

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- 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. Des réparations hasardeuses 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.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le 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 laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



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

Entretien et maintenance

Avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance de l'appareil, tournez le bouton de contrôle de la température sur la position « **OFF** », puis éteignez et débranchez la friteuse de l'alimentation secteur. Laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez l'unité principale de la friteuse avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez le panier à friture et sa poignée à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement.

Ne plongez pas l'unité principale 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. 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. 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.



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

Veillez toujours à ce que le niveau d'huile atteigne le repère de remplissage minimal avant d'utiliser la friteuse.

N'utilisez pas de beurre, de margarine ou d'huile d'olive dans la friteuse car ces ingrédients ne sont pas adaptés pour la 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 : il est important de changer l'huile si elle dégage une odeur désagréable, si la friteuse dégage beaucoup de fumée lorsqu'elle chauffe et si l'huile est foncée.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher la friteuse sur l'alimentation secteur, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



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 ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la friteuse pendant l'utilisation pour une bonne ventilation.

Utilisation de la friteuse

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 le thermostat sur une température comprise entre 150 et 190 °C, puis fermez le couvercle. Le voyant de chauffe devient orange 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 l'unité principale 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 reste allumé. Le voyant de chauffe 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 solide. L'humidité peut faire gicler la graisse. 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 : ne mettez jamais de l'eau ou d'objets humides dans de l'huile chaude. Séchez toujours les aliments avant de les frire pour éviter que l'huile ne mousse, ne crépite 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. L'huile chaude peut entraîner des blessures graves. Ne laissez jamais de l'huile chaude entrer en contact avec la peau.

Temps de cuisson

Les instructions suivantes sont destinées à la cuisson de certains types d'aliments. La plupart des aliments surgelés 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

Aliment	Température	Temps de cuisson approx.
Surgelé		
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

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.

Stockage

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

Spécifications

Code produit : EK2969
 Entrée : 220 – 240 V, 50 – 60 Hz

Sortie : 850–950 W



Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur 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/batteries 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 collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD141218/MD220824/V6