

Friteuse



Friteuse



Mode d'emploi • Gebruiksaanwijzing

www.groupeseb.com

Français 2

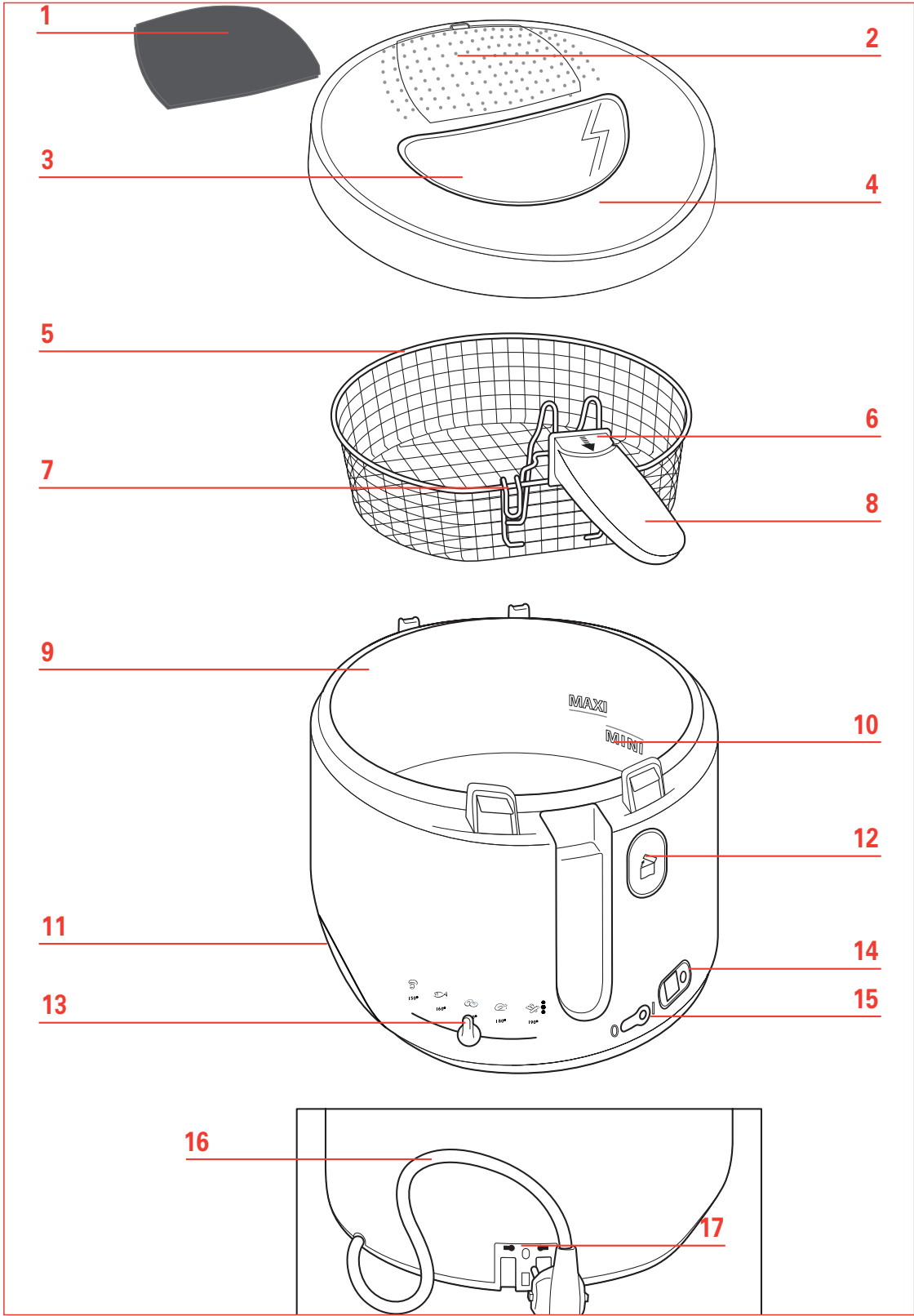
Description	2
Protection de l'environnement	2
Consignes de Sécurité	2
Avant la première utilisation	3
Remplissez la cuve	3
Préchauffez	4
Préparez le panier	4
Plongez le panier	5

Réglez le minuteur	5
En fin de cuisson	5
Tableaux de cuisson	6
Arrêtez l'appareil	7
Filtrez la matière grasse	7
Entretien et nettoyage	7
Problèmes et causes possibles	8

Nederlands 9

Beschrijving van het apparaat	9
Bescherming van het milieu	9
Veiligheidsvoorschriften	9
Vóór het eerste gebruik	10
Vullen van de binnenpan	10
Voorverwarmen	11
Vullen van het frituurmandje	11

Het mandje in de olie laten zakken ...	12
Instellen van de timer	12
Uitnemen van het frituurmandje	12
Frituurtabellen	13
De friteuse uitzetten	14
Filteren van het frituurvet	14
Schoonmaken en onderhoud	14
Problemen en mogelijke oorzaken ...	15



Description

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Filtre mousse anti-odeur au charbon actif 2. Bouchon de filtre 3. Hublot (selon modèle) 4. Couvercle démontable 5. Panier 6. Bouton de déverrouillage de la poignée 7. Crochets d'accrochage du panier 8. Poignée escamotable 9. Cuve (à revêtement anti-adhésif selon modèle) | <ol style="list-style-type: none"> 10. Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve 11. Poignées de transport 12. Bouton d'ouverture du couvercle 13. Thermostat réglable 14. Minuteur (selon modèle) 15. Interrupteur Marche-Arrêt avec témoin lumineux 16. Cordon 17. Range prise |
|---|--|

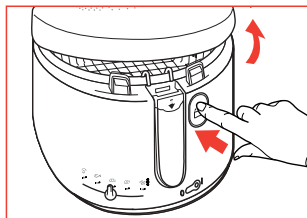
Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu de fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant la mise au rebut de votre friteuse, la pile de la minuterie doit être retirée par un Centre de Service Agréé.
- Les centres services agréés reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

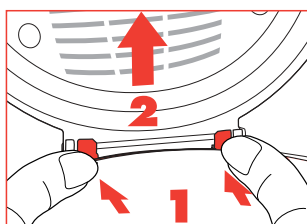
Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives
 - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE
 - 72/23/CEE modifiée par 93/68/CEE
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique de la friteuse, ne pas toucher les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise de courant reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement)
- Si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un Centre de Service Agréé.
- N'utilisez et ne branchez jamais votre appareil, si :
 - Son cordon est défectueux ou endommagé,
 - L'appareil est tombé
 - Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement
 Dans ces cas, afin d'éviter tout danger, prenez contact avec un Centre de Service Agréé le plus proche pour faire réparer l'appareil car des outils spéciaux sont nécessaires. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux,...) ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante,...)
- Cet appareil a été conçu pour usage domestique seulement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Avant la première utilisation



- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle.

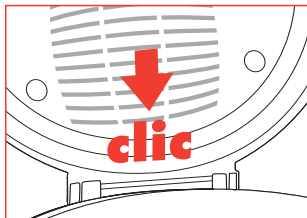


- Appuyez sur les deux pattes pour enlever le couvercle



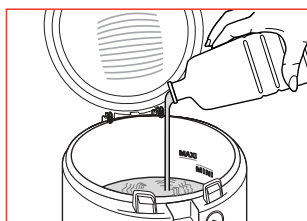
- Retirez le bouchon du filtre et enlevez le filtre anti-odeur.
- Mettez le couvercle et le panier au lave-vaisselle
- Nettoyez le corps avec une éponge et de l'eau savonneuse.

⚠ Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Ne passez jamais le filtre anti-odeur sous l'eau ou au lave-vaisselle.



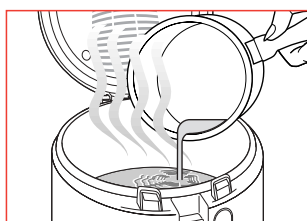
- Remettez le couvercle en place.

Remplissez la cuve



- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépins de raisin, palme...

⚠ Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères mini et maxi de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.



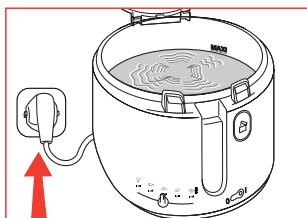
- Si vous utilisez une matière grasse solide :
- Coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (**ne la faites jamais fondre dans le panier, ni dans la cuve**).

⚠ Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.

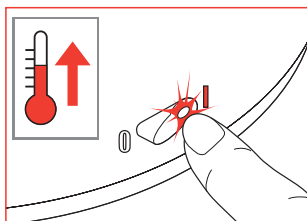
	Huile	Matière grasse
Min.	1,8 l	1660 g
Max.	2,1 l	1910g

FR

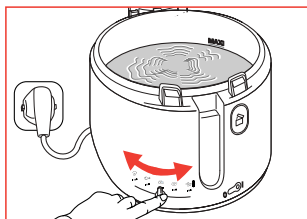
Préchauffez



- Branchez la friteuse.
⚠ Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.

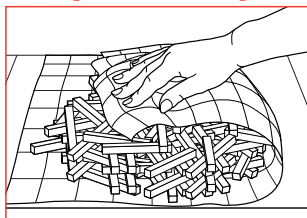


- Placez l'interrupteur Marche-Arrêt à la position I, il s'allumera.



- Réglez le thermostat selon les tableaux de cuisson p. 6.

Préparez le panier



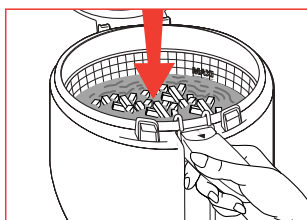
- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace puis remplissez le panier avant de placer celui-ci dans la friteuse.
- Réduisez les quantités pour les aliments surgelés (voir le tableau ci-dessous et les tableaux de cuisson p. 6).



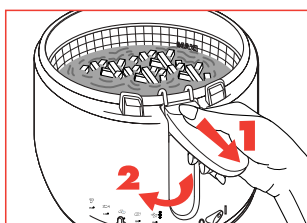
- ⚠ Ne dépassez jamais la quantité limite de sécurité.**
Pour une cuisson correcte et rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier par bain.

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	1200 g	900 g
Quantité recommandée	600 g	450 g

Plongez le panier



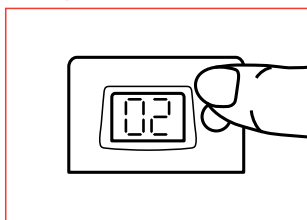
- Lorsque le voyant de température s'éteint, descendez le panier doucement.



- Repliez la poignée dans son logement et fermez le couvercle.
- Nous vous conseillons de garder le couvercle fermé durant la friture pour réduire les odeurs, et pour votre sécurité.

⚠ Attention : ne placez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants.

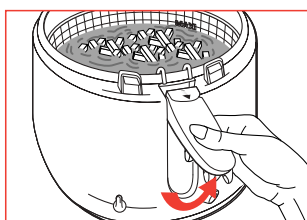
Réglez le minuteur (selon modèle)



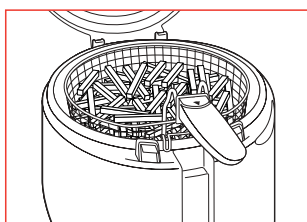
- Appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute. Relâchez. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir le bouton appuyé pendant 2 secondes. Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

⚠ Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

En fin de cuisson



- Relevez la poignée du panier à l'horizontale jusqu'au « clic » de verrouillage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.



- Placez le panier sur le bord de la cuve grâce aux pattes d'accrochage du panier et égouttez les aliments.
- Sortez le panier.
- Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse est non utilisée.



Nous vous recommandons :

- de contrôler la cuisson : ne mangez pas les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés. Préférez une friture légèrement dorée.
 - de nettoyer votre huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et de la changer régulièrement.
 - d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et de légumes.
- Pour une cuisson réussie et rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier par bain.