

homday®

**MANUEL D'UTILISATION /
MANUAL DE USUARIO / INSTRUCTION
MANUAL / GEBRUIKSAANWIJZING**



**FRITEUSE / FREIDORA / DEEP FRYER /
FRITUUR
592890**

Ce mode d'emploi est important pour votre sécurité. Lisez-le attentivement dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Este manual de instrucciones es importante para su seguridad. Léalo atentamente y en su integridad antes de utilizar el aparato y consérvelo para referencia en el futuro.

This manual is important for your safety. Read it carefully in its entirety before using the device and keep it for future reference.

Deze gebruiksaanwijzing is belangrijk voor uw veiligheid. Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar het voor latere raadpleging.

AVANT L'UTILISATION

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit et les conserver pour toute future référence. Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique reliée à la terre. Avant la première utilisation, retirez les matériaux d'emballage ; déchirez les films de protection du couvercle ou du boîtier extérieur (veuillez respecter l'environnement !)

Lavez ensuite les accessoires et la cuve intérieure de cuisson dans de l'eau chaude. Faites bien sécher toutes les pièces avant l'utilisation. Vérifiez que les pièces électriques ne sont pas mouillées. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants électriques. Le système de cuisson "ouvert" garantit des résultats professionnels et un nettoyage facile.

Avertissement

1. Les aliments ne doivent pas être chauffés trop longtemps.
2. Vérifiez la température des aliments en cas de chauffage trop élevé.
3. Avant d'accéder aux terminaux, tous les circuits doivent être déconnectés.
4. Ne fermez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche afin d'éviter de vous ébouillanter en l'ouvrant. Vous pouvez fermer le couvercle lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

5. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
6. L'appareil ne doit pas être immergé.
7. 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.
8. 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.
9. 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

10. Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
11. Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou tant que l'huile est encore chaude. Laissez-le refroidir avant de le déplacer.



14.  Attention, surface chaude

FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE

Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide, et elle n'est pas appropriée à l'utilisation de graisses solides. La graisse solide peut contenir de l'eau, ce qui peut causer des éclaboussures de graisse bouillante lorsqu'elle est chauffée. Nous recommandons l'utilisation exclusive d'huile de friture dans cet appareil. L'utilisation de graisse de friture est à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur ou le fournisseur ne peut être tenu pour responsable des blessures subies en raison de l'utilisation

d'huile ou de graisse inappropriée ; la friture se fait à vos propres risques.

- Ne mettez jamais la friteuse en marche sans y mettre de l'huile ou de la graisse, car cela peut endommager la machine. Ne versez pas non plus d'autres liquides tels que de l'eau ou d'autres substances dans la cuve.

- Posez la friteuse sur une surface sèche et stable.

Étant donné que la friteuse chauffe au cours de l'utilisation, assurez-vous qu'elle ne se trouve pas à proximité d'autres objets.

- Retirez le couvercle de la friteuse et les accessoires.

- Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse souhaitée. Assurez-vous qu'elle est remplie au-dessus du niveau minimum, et pas plus haut que le niveau maximum, comme indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger des huiles de type différent.

- Sélectionnez la température adaptée à ce que vous faites frire. Consultez la table des températures.

- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.

- Déposez les aliments à faire frire dans le panier. Pour de meilleurs résultats, placez des aliments secs dans le panier. Abaissez doucement le panier dans l'huile pour éviter des bouillonnements excessifs.

- Le voyant va s'éteindre lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte. Attendez toujours que la température sélectionnée soit atteinte. Pour que l'huile reste à la même température, le thermostat s'allume et s'éteint à maintes reprises, de même que le voyant.
- Soulevez le panier à nouveau lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise électrique.
- Rincez la poignée et le panier après utilisation, puis faites-les sécher consciencieusement.
- Lorsque la friteuse a complètement refroidi, vous pouvez remettre le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la friteuse avec le couvercle fermé dans un endroit sombre et sec. De cette manière, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lorsque vous la rangez.

CONSEILS POUR LA FRITURE

- Utilisez 200 g de frites au maximum par litre d'huile.
- Avec des produits surgelés, utilisez un maximum de 100 g, car ils refroidissent l'huile rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier afin de retirer l'excès de glace.
- Lorsque vous utilisez des frites réalisées avec des pommes de terre fraîches, laissez les frites sécher après les avoir rincées, afin qu'aucune eau n'entre en contact avec l'huile.
- Faites frire les frites en 2 étapes.

Première étape (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170 °C.

Deuxième étape : (friture finale) 2 à 4 minutes à 190 °C.

Égouttez bien les frites dans le panier.

- TABLE DE FRITURE

Type d'aliment	Température (°C)
Frites	Pré-friture : 170
Frites	Friture finale : 190
Fondue parmesan	170
Croquettes de fromage	170
Croquettes de viande / poisson / pommes de terre	190
Poisson	150
Bâtonnets de poisson	180
Beignets de fromage	180
Beignets	190
Poulet	160
Beignets de crevette	180

POUR REMPLACER L'HUILE

Vérifiez que la friteuse et l'huile ont totalement refroidi avant de remettre de l'huile (retirez la fiche de l'appareil de la prise d'électricité !) Remplacez l'huile régulièrement. Ceci est

absolument nécessaire si l'huile noircit ou change d'odeur. Dans tous les cas, remplacez l'huile toutes les 10 utilisations. Remplacez toute l'huile ; ne mélangez pas de l'huile utilisée avec de l'huile neuve. La mise au rebut de l'huile est nocive pour l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets domestiques, mais suivez les consignes du système municipal de gestion des déchets municipaux de votre région.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est sur « OFF » (Arrêt), que la machine est débranchée et que l'appareil et l'huile sont complètement refroidis.
- Retirez le panier de la cuve d'huile.
- Nettoyez régulièrement la friteuse à l'intérieur et à l'extérieur.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec et propre.
- N'utilisez jamais d'éponges ou de nettoyeurs abrasifs.
- Le panier et la poignée peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Faites les bien sécher avant de les utiliser à nouveau.
- Lorsque vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse, puis commencez par nettoyer l'intérieur avec du papier absorbant et finissez avec un chiffon trempé dans de

l'eau savonneuse. Essuyez-la ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-la complètement.

- Tous les composants, à l'exception des pièces électriques peuvent être nettoyés dans de l'eau tiède savonneuse. Faites-le bien sécher avant de le réutiliser.
- Nous vous recommandons de ne pas les laver au lave-vaisselle.

CONSEILS

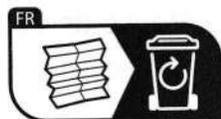
- Placez toujours la friteuse sur une surface stable et à distance de matériaux inflammables.
- Assurez-vous que la friteuse ne se trouve pas à proximité ou sur une plaque de cuisson allumée.
- Avant d'utiliser la friteuse, elle doit être remplie avec la quantité d'huile ou de graisse nécessaire.
N'utilisez jamais la friteuse sans y mettre de l'huile ou de la graisse, car cela peut endommager la machine.
- Ne déplacez jamais la friteuse lorsque vous l'utilisez. L'huile devient très chaude et vous risquez de vous brûler. Attendez que la friteuse ait refroidi avant de la déplacer.
- La friteuse est protégée par un dispositif thermique de sécurité, qui arrête la machine automatiquement si elle est surchauffe.
- N'immergez jamais l'unité électrique de chauffe dans de l'eau.

- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son utilisation. Assurez-vous toujours de la sécurité des enfants s'ils se trouvent à proximité de la friteuse.
- Ne réparez pas l'appareil et ne remplacez pas vous-même le câble d'alimentation s'il est endommagé. Cela requiert des outils spéciaux.
- Assurez-vous de ne pas endommager les éléments chauffants. (Ne les tordez pas et ne les entaillez pas.)
- Le composant électrique est équipé d'un coupe-circuit à fusible qui assure que les éléments chauffants ne puissent fonctionner que lorsque l'élément est correctement placé sur la friteuse.
- En cas de surchauffe, le dispositif thermique de sécurité éteindra la friteuse automatiquement. Ce dispositif est un bouton de couleur marron foncé qui se trouve dans un trou sur les deux côtés inférieurs du composant électrique, ou dans le compartiment de stockage du câble d'alimentation. Il peut être à nouveau réactivé en appuyant sur le bouton à l'aide d'un objet pointu (un stylo à bille, par exemple). Déconnectez la friteuse de l'alimentation électrique avant de la réactiver !

DONNÉES TECHNIQUES

220-240 V- 50-60 Hz 2000 W, 3 L

	Conformité avec toutes les exigences des directives CE applicables.
 	<p>Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers.</p> <p>Merci de les recycler dans les points de collecte prévus à cet effet.</p> <p>Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.</p>
	<p>Le logo de Triman indique que le produit ou l'emballage ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être jeté ou apporté dans un point de collecte (conteneurs dans les magasins, décharges, etc.) pour qu'il soit recyclé. Pour plus d'informations, veuillez consulter :</p> <p>www.quefairedemesdechets.fr</p>



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. 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 fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

Warning

1. Food cannot be heated for too long.
2. Check the temperature of food in case of heating too high.
3. Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
4. Don't close the cover when the appliance is working in case of scalding when open the cover. Free to close the cover while the appliance isn't working.
5. The appliances are not intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
6. The device must not be submerged.
7. If the power cable is damaged, it must be replaced by the

- manufacturer, its after-sales service or persons with similar qualifications in order to avoid any danger.
8. The appliance only for household use and similar applications such as:
 - Corner reserved for staff kitchens in shops, offices and other working environments;
 - Farm;
 - The use by customers of hotels, motels and other residential type environments;
 - Hotels and type environments rooms.
 9. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. Children aged from 8 years and above if they are continuously supervised can use this appliance. People with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance 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. Children shall not make cleaning and user maintenance. Children should not play with the appliance.
 10. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

11. The outer surfaces are liable to get hot during use.
12. Do not use the device outdoors.
13. Never move the appliance when it operates or as long as the oil is still hot. Let them cool before moving the unit.



14.  Caution, hot surface

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

This type of fryer can only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. The solid fat may contain water, which can cause a spray of hot fat when it is heated. We recommend the exclusive use of frying oil in this appliance. The use of frying fat is at your own risk. Neither the manufacturer nor the importer or supplier cannot be held responsible for any injury incurred due to the use of inappropriate oil nor fat, frying will be at your own risk.

-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.

-Place the deep fryer on a dry, stable surface.

Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

-Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.

- 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.
- Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be deep-fried into the basket. For best results, put dry food into the basket. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
- The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
- Raise the basket again when the frying time has elapsed.
- Remove the plug from the outlet.
- Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
- 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 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 °C.
Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees °C.
Drain well.

-FRYING TABLE

Type of food	Temperature (°C)
French fries	Pre-fry: 170
French fries	Final fry: 190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/Fish/ Potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

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 not 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

- Make sure that the temperature adjustment knob is on "OFF", the machine is unplugged, and the device and oil are completely cooled.
- Remove the basket from the oil tank.
- 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 drying 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.

TIPS

-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.

-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 become 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 electrical unit in water.

- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.

- 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 is a small dark-brown button found through a hole either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re-activated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen). Disconnect it from mains before re-activation!

TECHNICAL DATA

220-240V- 50-60Hz 2000W, 3L

	Compliance with all requirements of applicable CE directives
	<p>Electrical products should not be disposed of with household waste.</p> <p>Please recycle at collection points provided for this purpose.</p> <p>Contact local authorities or your dealer for recycling advice.</p>
	<p>The Triman logo indicates that the product or packaging must not be disposed of with household waste but must be sorted or taken to a collection point (containers in shops, rubbish dumps, etc.) to be recycled. For more information: www.quefairedemesdechets.fr</p>