

Notice d'utilisation et d'installation FD 50 D

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce produit haut de gamme. Vous avez choisi un appareil qui allie qualités techniques et un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons les plus grandes satisfactions avec ce produit.

I CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous recommandons de bien suivre les instructions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, choc électrique, brûlure, blessure ou autres désagréments. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, tels que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions ci-jointes.
- Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire, le gel et l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants lors de l'utilisation et après, l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes : utiliser les poignées et les boutons.
- Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Confier les réparations uniquement à du personnel qualifié.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Afin d'éviter d'endommager la résistance, n'utilisez pas de graisses solides avec cette friteuse.
- Ne brancher jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas dépasser la capacité maximum de charge de l'appareil indiquée.
- Ne placer jamais le couvercle sur la friteuse pendant l'utilisation.
- Ne mettez jamais l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.

- Ne laisser jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Cette friteuse n'est pas prévue pour être utilisée par des jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Faites attention en retirant le module électrique, les sondes thermiques ainsi que la résistance peuvent être très chaudes.
- Utiliser uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Prenez garde à la vapeur pendant l'utilisation.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- Toujours débrancher votre friteuse après l'utilisation.

II CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

- Appareil : Friteuse
- Accessoire : Deux bacs à huile en inox avec poignées.
Deux paniers avec poignée amovible isolante.
Deux couvercles.
Deux filtres.

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

La friteuse à zone froide est non seulement conçue pour faire les frites, mais elle permet aussi de frire des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... sans transmissions de goût ou d'odeur. Elle est équipée d'un thermostat de régulation avec un bulbe inox très précis, d'un thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et d'un micro-interrupteur de contact.

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

- Déballer la friteuse de son emballage.
- Enlever le film de protection.
- Positionner l'appareil sur un support stable, solide et résistant à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composée d'un matériau combustible même recouvert d'un bon isolant thermique.
- Une distance de 10 cm par rapport à la cloison ou au mur est jugée suffisante.
- Positionner les accessoires.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez rincer le bac et le panier à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Branchement de l'appareil :

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Toujours vérifier que le câble d'alimentation électrique ou la fiche n'est pas endommagé.
- Dérouler entièrement le cordon avant d'introduire la fiche dans la prise.
- Brancher le câble d'alimentation électrique dans une prise avec la mise à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans mise à la terre ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Elément de commande et affichage	Fonction
Interrupteur vert	Arrêt/Marche
Thermostat	Réglage de la température
Thermostat sécurité	Arrêt automatique en cas de problème
Micro interrupteur	Arrêt automatique en cas de défaut de positionnement de l'unité de commande
Voyant orange de température	Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint)

Mise en marche

- Insérez l'unité de commande dans le renforcement en vous assurant qu'elle soit enfoncée au maximum. La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande est mal placée, le micro interrupteur empêche la mise en marche.
- Versez l'huile dans le bac, son niveau doit se situer entre les indications MAX et MIN. L'utilisation des graisses solides n'est pas recommandée.
- Verrouiller la poignée du panier en place en la tirant en arrière jusqu'à ce qu'elle se bloque
- Appuyer sur l'interrupteur vert.
- Tourner le bouton du thermostat sur la position souhaitée.

- Le voyant orange de température s'éteint lorsque l'huile est chaude, votre friteuse est prête pour la cuisson.
- Remplissez le panier et plongez-le dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulevez le panier et posez-le sur son support.

Thermostat de sécurité

- Afin d'éviter une surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement si elle est mise en marche avec trop peu d'huile ou pas d'huile du tout. Débrancher et laisser la friteuse refroidir puis appuyez sur le bouton rouge de réinitialisation sous l'unité de commande.

Zone froide

- Durant la friture, les miettes ou particules alimentaires superflues tombent dans la zone froide située sous la résistance. Cette zone restant à une température plus faible durant l'utilisation, elle empêche les particules alimentaires de brûler, ce qui augmente la durée de vie de l'huile.

Astuces

- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélanger jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.
- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
- Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation.
- Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
- Pour préparer des frites, couper les pommes de terre en morceaux égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez les et séchez les avant de les faire cuire.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrer l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.
- Éliminez toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

Arrêt de l'appareil

- Mettre le thermostat à zéro
- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage).

X DUREES DE FRITURE ET TABLEAU DES TEMPERATURES

Les durées de friture qui figurent ci-dessous ne vous sont données qu'à titre indicatif. Vous les utiliserez en fonction des quantités ou des épaisseurs diverses des aliments, ainsi que selon vos préférences personnelles.

Aliment	Température de cuisson	Temps cuisson
Frites fraîches - 1 kg (quantité recommandée pour un résultat optimal)	170° C Puis 190° C	9-11 minutes puis 1-2 minutes Jusqu'à ce qu'elles soient dorées
Frites surgelées	190° C	9-11 minutes
POISSONS Scampi – surgelés en chapelure (juste assez pour couvrir sans serrer le fond du panier)	170° C	3-5 minutes
Friture de goujons (juste assez pour couvrir le fond du panier)	190° C	1-2 minutes
Morue ou églefin frais enrobés pâte à frire	190° C	5-10 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Portions de morue ou d'églefin surgelés enrobés chapelure ou pâte à frire	170° C	10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Carrelet surgelé	190° C	5-6 minutes

VIANDES		
Hamburgers surgelés (50g)	150° C	3-5 minutes
Portions de poulet en chapelure	170° C	15-20 minutes (petites/moyennes portions)
Portions de poulet en chapelure	170° C	20-30 minutes (grosses portions)
Escalopes de veau surgelées	170° C	3-8 minutes (selon l'épaisseur)
Pilons de poulet frais en chapelure	170° C	15 minutes

XI GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas aucun voyant allumé	La friteuse n'est pas branchée	Vérifiez si la friteuse est branchée
	L'unité de commande n'est pas bien en place	Mettez l'unité de commande bien en place en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum.
	Il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la friteuse ce qui entraîne le déclenchement du thermostat de sécurité	Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir. Appuyez sur le bouton de réinitialisation sous l'unité de commande.
De l'huile déborde	Le niveau d'huile maximum a été dépassé	Vérifiez le niveau de l'huile

De l'huile déborde	Panier trop chargé/la capacité maximale de frites a été dépassée	Reportez-vous aux quantités recommandées dans le tableau de cuisson.
	Des aliments humides ont été placés dans l'huile	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
	L'huile est vieille et s'est altérée	Remplacez-la par de la nouvelle huile.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne huile/plusieurs huiles ont été mélangées	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
Odeur désagréable/l'huile fume	L'huile s'est altérée	Remplacez-la par de la nouvelle huile
	L'huile n'est pas adaptée à la friture	Utilisez une huile de bonne qualité.
	Température, huile trop élevée	Vérifier le bon positionnement des sondes
Friture inadéquate	La température utilisée est incorrecte	Sélectionnez la bonne température.
	Le panier est surchargé	Réduisez la quantité à frire.
	Les frites fraîches sont trop humides	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
Les frites fraîches sont brûlées à l'extérieur mais pas assez cuites à l'intérieur	Méthode de cuisson	On recommande une méthode en 2 temps pour préparer des frites fraîches, soit 170°C pendant 9 à 11 mn puis 90°C pendant 1 à 2 mn jusqu'à ce qu'elles obtiennent la couleur dorées.

XII MANIPULATION DU BOITIER

Toutes les manipulations du boîtier de commande doivent être réalisées soit à froid, soit à l'aide de maniques de cuisson.

Pour extraire le boîtier de son logement prendre appui avec les pouces sur le haut de la cuve et lever avec une légère poussée sur l'arrière (voir photo).

Pour reposer le boîtier procéder de manière inverse. Descendre le boîtier avec une légère pression contre la cuve pour engager les deux crochets de maintien et laisser glisser.

ATTENTION : Votre friteuse est équipée d'une sécurité. Si votre résistance ne chauffe pas, vérifiez le bon positionnement de votre boîtier.



XIII GARANTIE

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une cause accidentelle, à une erreur de manipulation, à une négligence, à une utilisation impropre, à des modifications techniques et en cas de réparations effectuées par des personnes non qualifiées. En aucun cas, cette garantie ne peut donner droit à des dommages et intérêts.