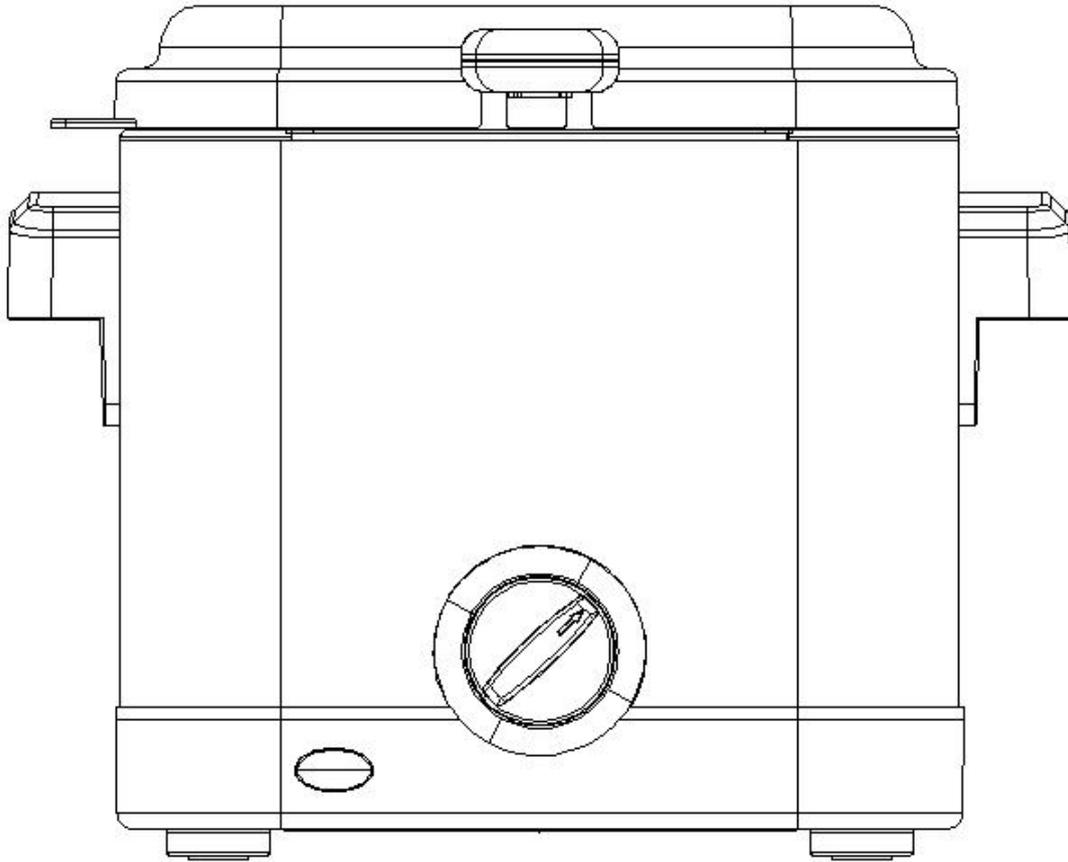


FRITEUSE



Modèle: DF-09

Manuel d'Instructions

Ce produit est destiné à un usage domestique seulement
Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

GUIDE DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de cet appareils électrique, les consignes de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils sont surveillés en permanence. 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. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Les interventions de nettoyage et de maintenance qui reviennent à l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants.
2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
3. L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
4. Pour usage intérieur seulement.
5. Pour usage domestique seulement.
6. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau
7. Cet appareil est destiné à un usage domestique et autres applications similaires telles que :
 - espace cuisine pour le personnel dans un magasin, des bureaux ou tout autre environnement de travail;
 - maisons de ferme;
 - pour les clients d'un hôtel, motel ou tout autre environnement résidentiel ;
 - environnements de type lit et petit déjeuner.
8. Les appareils de cuisson doivent être placés sur un support stable avec les poignées (le cas échéant) bien placées pour éviter le déversement des liquides chauds.
9. Les surfaces sont susceptibles d'être chaudes pendant l'utilisation.
10. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil fonctionne.
11. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont en contact avec la nourriture ou l'huile, référez-vous au paragraphe "Nettoyage et maintenance".

Cet appareil est conforme aux directives EU pour EMC est conçu selon les exigences de sécurité les plus récentes.

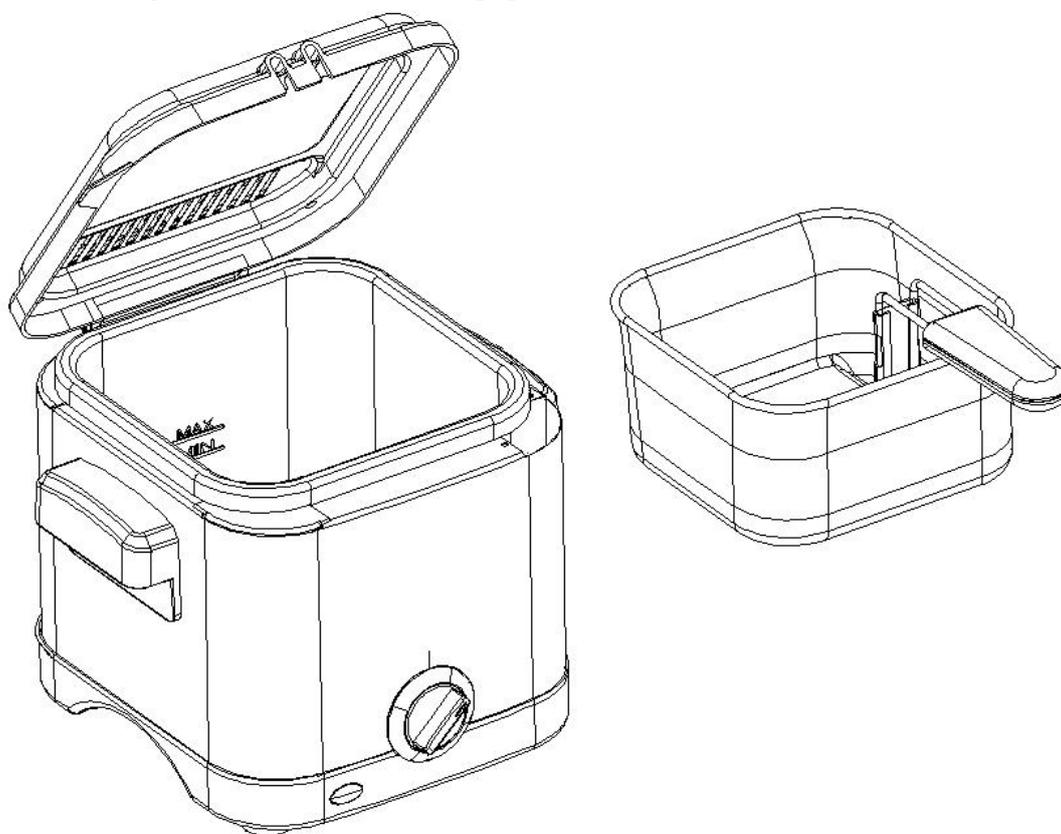
Sous réserve de modifications techniques sans préavis.



GARDEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE!

CE PRODUIT EST POUR L'USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

PARTIES DE LA FRITEUSE



- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1. Fenêtre de visualisation | 2. Couvercle | 3. Pot d'huile fixé |
| 4. Niveau maximum d'huile | 5. Poignée | 6. Base |
| 7. Boîtier | 8. Bouton de thermostat | 9. Voyant d'avertissement |
| 10. Panier à frire | 11. Poignée de panier | |

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour référence ultérieure.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Votre friteuse est équipée d'un voyant d'avertissement pour indiquer le voyant d'alimentation et le voyant «Prêt» pour assurer des résultats parfaits à chaque fois.

Le couvercle, qui est équipé d'un filtre intégré, se verrouille en position verticale pour assurer une protection contre les éclaboussures d'eau.

Votre friteuse est équipée d'un thermostat et d'un guide de cuisson sur le panneau avant pour faciliter la cuisson, sans avoir besoin de rechercher une recette.

Le pot, dont la capacité du réservoir d'huile est de 1,2 litre, est idéal pour une petite famille.

La position réglable du panier assure une cuisson pratique et sûre.

La friteuse de 1.2L dispose d'un voyant 'Power on' et 'Ready-to-cook' pour assurer une cuisson parfaite à chaque fois.

Le pot de cuisson recouvert, facile à nettoyer, dispose d'un élément dissimulé pour augmenter la capacité de cuisson. Le couvercle, équipé d'un filtre intégré, est positionné en position verticale pour un bouclier pratique anti-éclaboussures.

La friteuse de 1.2L dispose d'une commande de thermostat rotative avec un guide de cuisson sur le panneau avant pour faciliter la friture, sans avoir à se référer à une recette.

La friteuse a une capacité du réservoir d'huile de 1,2 litre, qui est parfait pour la famille la plus petite.

La position réglable de la hauteur du panier assure une cuisson sûre et pratique.

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les consignes de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

- ◆ Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser un appareil.
- ◆ Assurez-vous toujours que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension secteur de votre domicile.
- ◆ Un fonctionnement incorrect et une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- ◆ L'appareil est destiné à un usage ménager uniquement. Pas pour un usage commercial
- ◆ Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- ◆ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou d'un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- ◆ Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou par son agent de service ou par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

- ◆ Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. En cas de dommages, retournez l'appareil pour examen et/ou réparation par un agent de service autorisé.

Pour réduire les risques d'électrocutions, ne pas immerger ou exposer la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou autre liquide.

- ◆ Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage.

Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de nettoyer ou lors de l'ajout ou de l'enlèvement des pièces.

L'utilisation de pièces jointes autres que fournies par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou une électrocution.

- ◆ Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.

- ◆ Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne le placez pas à proximité d'un brûleur à gaz électrique, ou dans un four chauffé.

- ◆ Ne pas utiliser l'appareil au dessus d'une plaque de cuisson gaz ou électrique ou à proximité d'une flamme nue.

- ◆ L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser un

câble d'extension, assurez-vous que la rallonge est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil afin d'éviter une surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou de la prise. Ne placez pas la rallonge dans une position où il peut être tiré par des enfants ou des animaux ou trébuchée.

◆ Une extrême prudence doit être utilisée lorsque le déplacement d'un appareil contenant huile chaude ou d'autres liquides chauds.

◆ Assurez-vous que les poignées sont correctement assemblées au panier et verrouillées en place. Voir les instructions de montage détaillées.

◆ Cet appareil est prohibé à l'extérieur.

◆ En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et ne pas tenter de réparer vous-même.

Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour examen.

◆ Remarque: la surface devient chaude pendant l'utilisation.

◆ Ne laissez pas la friteuse chauffer sans huile, ni avec l'huile sous le niveau Min.

◆ Ne branchez pas la friteuse à l'alimentation sans huile dans l'appareil.

◆ Ne pas utiliser ce produit pour chauffer de l'eau.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

AVANT DE L'UTILISATION POUR LA PREMIÈRE FOIS

Déballez la friteuse et lisez attentivement les instructions

Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Nettoyez le panier (4) dans un lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

MODE D'EMPLOI

Placez la friteuse sur une surface plane et stable.

Remplissez le bol à frire avec de l'huile fraîche. Le beurre, la margarine, l'huile d'olive ou la graisse animale n'est pas recommandé en raison de ses températures plus faibles. Assurez-vous que l'huile est en-dessus de la marque Min et en-dessous de la marque Max, vue à l'intérieur du bol.

Branchez le radiateur sur une prise murale et activez la prise murale.

Tournez le thermostat rotatif au réglage de température requis.

Le voyant 'Power on' s'allume.

Placez la nourriture dans le panier de friture et abaissez lentement le panier dans l'huile. Placez le couvercle sur l'appareil.

Lorsque la nourriture est cuite, soulevez le couvercle de l'appareil. Faites attention lorsque vous retirez le couvercle, car de la vapeur chaude peut être émise. Soulevez le panier hors de l'huile pour égoutter, en utilisant la poignée du panier. Une fois que l'huile est vidangée, servir comme vous le souhaitez.

Toujours débranchez la friteuse après l'utilisation.

DIRECTIVES DE CUISSON:

Les aliments congelés réduiront la température de l'huile, donc ne pas en mettre trop à la fois. La nourriture surgelée prend aussi un peu plus de temps pour cuisiner.

Il est conseillé d'enrober les aliments à base d'amidon faible avant de cuisiner. Cela garantit des résultats savoureux et empêche les aliments de se dessécher pendant la cuisson.

Voici un guide de temps pour les aliments communs. Ceci a valeur indicative seulement.

Nourriture	Température	Poids	Temps
Frites du jour	190°C	350g	10-15min.
Frites surgelées	190°C	350g	10-15min.
Filet de poisson	150°C	250g	8-12min.
Eglefin ou cabillaud frais en pâte	190°C	250g	10-15min.
Eglefin ou cabillaud congelé en pâte	170°C	250g	12-18min.
Plante congelée	190°C	250g	12-18min.
Viande	150°C	300g	8-10min.
Hamburger congelé	150°C	300g	8-15min.
Portions de poulet aux miettes de taille petite/moyenne	170°C	300g	12-15min.
Portions de poulet aux miettes de taille grande	170°C	300g	12-18min.
Baguettes de poulet fraîches	170°C	300g	12-15min.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'oubliez pas de débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

Laissez l'huile refroidir complètement. L'huile ou la graisse conserve longtemps sa température après l'utilisation, alors ne tentez pas de déplacer ou de transporter la friteuse alors qu'elle est encore chaude.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ou maintenez-le sous un robinet pour le nettoyer.

Le corps de l'appareil doit être nettoyé avec un chiffon humide. Ne pas utiliser d'agents blanchissants ou autres substances abrasives ou solvants

Lavez le panier et recouvrez le couvercle dans un lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avant l'utilisation.

Lorsque vous changez d'huile, la friteuse doit être essuyée avec du papier absorbant puis avec un chiffon humide et un peu de détergent et enfin nettoyée avec un chiffon sec. Pour éviter d'endommager l'intérieur du pot d'huile, il ne faut pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres.

STOCKAGE DE L'APPAREIL

Stockage de la friteuse

1. Assurez-vous que la friteuse a complètement refroidi avant de la ranger.
2. Placez le cordon d'alimentation dans le compartiment de stockage désigné.
3. Rangez la friteuse dans un endroit sec, hors de la portée des enfants.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeurs désagréables	Le filtre est bloqué. L'huile usée. L'huile n'est pas adaptée à la friteuse.	Remplacer le filtre Changer l'huile toutes les 20 utilisations. Utilisez de l'huile végétale de bonne qualité ou une autre appropriée à la friteuse.
La condensation apparaît sous l'écran	Le couvercle n'a pas été correctement fermé	Vérifiez que le couvercle est bien fermé
L'huile est débordante	La quantité d'huile dépasse le niveau maximal. Il y a trop de nourriture dans le panier. La nourriture n'est pas sèche.	Réduire la quantité d'huile. Vérifiez les quantités indiquées dans le GUIDE DE CUISSON. Séchez les aliments avant la cuisson.
La nourriture n'est pas croustillante	La température de cuisson est trop basse. Il y a trop de nourriture dans le panier.	Régalez la température en conséquence. Vérifiez les quantités indiquées dans le GUIDE DE CUISSON.
Les frites sont collantes	La pomme de terre coupée n'a pas été lavée abondamment (avec de l'eau propre).	Assurez-vous que les pommes de terre ont été lavées avant de les frire.

Recyclage

Ce produit comporte le symbole de tri sélectif pour le matériel électrique et électronique(WEEE).

Cela signifie qu'il doit être traité conformément à la Directive européenne 2002/96/EC afin d'être recyclé ou démantelé pour minimiser son impact sur l'environnement.

Veillez contacter votre autorité locale ou régionale pour plus d'informations.



Les produits électroniques non inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Poids net: 1,9 kg

ATTENTION:

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.