

essentiel 

Friteuse

COMPACT DUO



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits. Nous espérons que cette mini Friteuse vous donnera entière satisfaction.



sommaire

consignes d'usage	6
votre produit	11
Contenu de l'emballage	11
Caractéristiques techniques	11
description de l'appareil	12
avant la première utilisation	13
première utilisation	13
utilisation	13
Remplissage de la cuve	13
Installation du panier*	14
Préchauffage	15
Préparation du panier pour la cuisson	15
Cuisson	15
Retrait des aliments	16
Deuxième cuisson	16
Arrêt de la friteuse	16
guide de cuisson	17
nettoyage et entretien	19
Huile de friture	19
Nettoyage des éléments	19
rangement	20
guide de dépannage	21

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas 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 ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.

- N'utilisez pas l'appareil :
 - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - En cas de mauvais fonctionnement,
 - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Une extrême prudence est recommandée lorsque vous devez déplacer la friteuse remplie d'huile. Ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile est encore chaude !
- Pour éviter tout choc électrique, n'immergez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Éteignez-le quand vous ne l'utilisez pas.
- Maintenez-le hors de la portée des enfants. Si l'appareil est utilisé en leur présence, soyez vigilant.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les

- poignées ou les boutons.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence.
 - Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
 - 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.
 - Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable pour éviter de renverser les liquides chauds.
 - Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement lorsque vous utilisez la friteuse.
 - Cet appareil doit être installé sur une surface plane

et stable, éloignée de toute source de chaleur du type cuisinière à gaz ou électrique ou près d'un four chauffant.

- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, ceci pourrait vous mettre en danger. Consultez toujours une personne qualifiée pour le faire afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou près d'une surface chaude.
- Ne pas manipuler la friteuse avec les mains humides.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec cet appareil. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve.
- En cas de fuite de l'appareil, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
- Après la friture, laissez l'aliment égoutter, ne secouez jamais le panier.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez. Cela peut produire des éclaboussures et une émulsion brutale d'huile.
- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétal.



- Ne posez pas la main au-dessus des filtres pendant le fonctionnement. La vapeur et les surfaces de l'appareil sont brûlantes.

votre produit

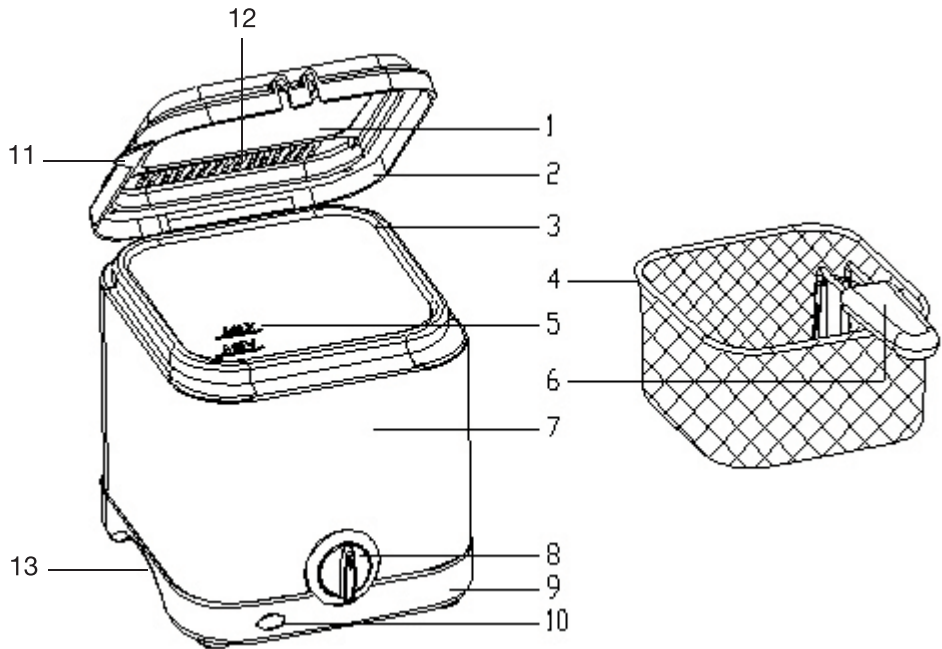
Contenu de l'emballage

- 1 friteuse
- 1 panier à frites
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 230 V~ 50 Hz
- Puissance : 900 W
- Capacité d'huile max : 1,2 L
- Capacité max de frites : 600 g (2 à 3 personnes)
- Thermostat réglable jusqu'à 190°C
- Cuve au revêtement antiadhésif
- Panier avec poignée amovible
- Hublot de contrôle
- Couvercle démontable compatible lave-vaisselle
- Panier (sans la poignée) compatible lave-vaisselle
- Filtre permanent
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants

description de l'appareil



1. Hublot de contrôle
2. Couvercle
3. Cuve
4. Panier à frites
5. Indicateur de niveau min/max dans la cuve
6. Poignée du panier
7. Corps de l'appareil
8. Thermostat réglable
9. Base
10. Témoin lumineux de fonctionnement
11. Languette d'ouverture du couvercle
12. Filtre permanent
13. Poignée de transport (x 2)

avant la première utilisation

- Lavez le couvercle, la cuve et le panier à frites avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement avec un chiffon doux.

première utilisation

- Lors de la première utilisation, la cuve à huile et le panier peuvent émettre une légère odeur : ceci est normal et ne se produira plus par la suite.

utilisation



Ne branchez jamais la friteuse quand la cuve est vide. Mettez toujours l'huile avant de brancher l'appareil.

Remplissage de la cuve

1. Soulevez le couvercle à l'aide de la languette (11).
2. Retirez le panier à frites.
3. Remplissez la cuve d'huile (Capacité max : 1,2 litre).



- Nous vous déconseillons d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale. Préférez plutôt l'huile d'arachide, l'huile végétale ou l'huile de colza.
- Vous pouvez également utiliser une matière grasse solide, auquel cas faites-la fondre lentement dans une casserole séparée avant de la transférer dans la cuve.

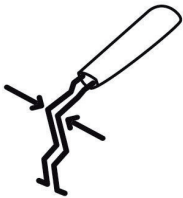


- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.
- **Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués dans la cuve.**

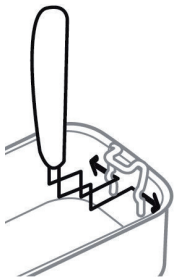
4. Frottez la face intérieure du hublot avec de l'huile froide ou de la matière grasse (selon ce que vous utilisez) pour empêcher qu'une condensation ne se produise et pour pouvoir contrôler les aliments durant la cuisson.

Installation du panier*

* Le système de fixation de la poignée varie légèrement selon les modèles.



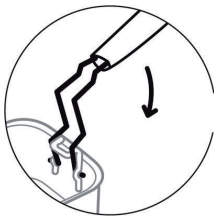
1. Resserrez les crochets de la poignée.



2. Placez l'extrémité des deux crochets dans les encoches du panier.



3. Basculez la poignée vers l'extérieur du panier et appuyez fermement pour verrouiller la position.



La poignée est verrouillée.

Préchauffage

L'huile doit obligatoirement être préchauffée avant la cuisson.

1. Plongez le panier dans l'huile et refermez le couvercle de la friteuse.
2. Branchez l'appareil. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
3. Réglez le thermostat selon les aliments que vous allez frire en vous référant au guide de cuisson présent dans cette notice.

Préparation du panier pour la cuisson

4. Après le préchauffage, soulevez le couvercle et relevez le panier. Une encoche est prévue sur le panier pour le poser sur la cuve.
5. Placez les aliments dans le panier. Les aliments à cuire doivent être le plus sec possible ou congelés.



- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.
- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.

Cuisson

6. Plongez le panier dans l'huile avec précaution et fermez aussitôt le couvercle pour éviter toute éclaboussure lorsque l'eau des aliments entrera en contact avec l'huile.



- Ne posez pas la main sur le couvercle lors de la cuisson. La vapeur dégagée par les orifices de ventilation au niveau du filtre et le verre du hublot sont brûlants.
- N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil lors de la friture afin d'éviter toute brûlure.

7. Vous pouvez suivre la progression de la cuisson en regardant à travers le hublot.

Retrait des aliments

8. Lorsque vos aliments sont cuits, ouvrez le couvercle en le saisissant par sa languette.
9. Saisissez le panier uniquement par sa poignée. Sortez-le avec précaution et posez-le sur la cuve pour l'égoutter.



Saliez et poivrez les aliments frits en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.

Deuxième cuisson

10. Pour une deuxième préparation, rectifiez le niveau d'huile ou de matière grasse si nécessaire.






Arrêt de la friteuse

11. La dernière friture terminée, tournez le bouton du thermostat sur la position « 0 » (arrêt).
12. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
13. Laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures) avant de la nettoyer et de la ranger.
14. Entourez le cordon d'alimentation autour de la base de l'appareil.




guide de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments et du goût de chacun.

Aliments frais

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
 Frites	Friture optimale	350	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	600	190	1ère friture	10-12
				2ème friture	2-3
 Viande	Steaks boeuf	125	170	5-6	
	Filets poulet	150	170	6-7	
	Boulettes	200	160	7-9	
 Légumes	Artichauts	125	150	5-6	
	Choux-fleurs	200	160	8-9	
	Aubergines	150	170	11-12	
	Courgettes	100	170	8-10	
	Champignons	200	160	9-10	
 Poisson & Fruits de mer	Calamars	250	160	9-10	
	Coquilles St-Jacques	250	160	9-10	
	Langoustines	300	160	7-10	
	Sardines	250	170	8-10	
	Seiches	250	160	8-10	
	Soles	250	160	6-7	
 Beignets/Fruits	Beignets	250	150	12-15	
	Fruits	150	150	10-12	

Aliments congelés

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
Frites  * * *	Friture optimale	90 (*)	190	1ère friture	3-4
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	350	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
Bâtonnets de pommes de terre		250	190	7-8	
Viande 	Filets poulet	100	180	6-8	
Poisson & Fruits de mer 	Bâtonnets de morue	150	190	4-6	
	Crevettes	150	190	4-6	

(*) Quantité recommandée pour une friture optimale. Il est possible de frire une quantité plus importante de frites surgelées. Dans ce cas, elles seront légèrement plus grasses compte tenu de la soudaine chute de température de l'huile au moment de l'immersion.

nettoyage et entretien

- **Assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché et totalement refroidi avant de procéder à toute opération de nettoyage.**
- **N'immergez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement.**

Huile de friture

- Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse avec une écumoire.
- La matière grasse doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.
- Changez la matière grasse toutes les 5 à 10 utilisations maximum. Une matière grasse « propre » conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Videz-la dans un bidon et portez celui-ci dans une déchèterie.



Nettoyage des éléments

LE CORPS DE L'APPAREIL :

- Essuyez les **surfaces en acier inoxydable** (corps de la friteuse) avec une éponge douce légèrement imbibée d'eau savonneuse. Séchez ensuite soigneusement avec un chiffon doux.

LE COUVERCLE :

- Le couvercle est démontable pour un nettoyage facilité. Pour le retirer, déboîtez-

le du corps de l'appareil.

- Lavez **le couvercle** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Remplacez le couvercle lorsqu'il est complètement sec.
- Le couvercle peut également être lavé au lave-vaisselle.

LA CUVE :

- Videz l'huile présente dans la cuve (reportez-vous au paragraphe « Huile de friture »). Essuyez le surplus d'huile avec du papier absorbant.
- Lavez **la cuve** avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire.
- **N'immergez jamais la cuve dans l'eau ou tout autre liquide et veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures d'aération situées au-dessous.**
- Séchez soigneusement la cuve à l'aide d'un chiffon doux.

LE PANIER À FRITES :

- La poignée du panier est démontable. Pour la retirer, effectuez la procédure décrite au paragraphe « Installation du panier » dans l'ordre inverse.
- Lavez **le panier et sa poignée** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Le panier à frites (sans sa poignée) peut être lavé au lave-vaisselle.

LE FILTRE MÉTALLIQUE :

- Dans le cas où vous souhaitez nettoyer ou remplacer le filtre métallique, retirez les 4 vis situées sous le couvercle pour avoir accès au filtre.
- Le filtre métallique peut être lavé avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le à l'eau claire et séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

rangement

- Assurez-vous que la friteuse ait complètement refroidi avant de la ranger.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Fermez bien le couvercle.

guide de dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Des odeurs désagréables.	Le filtre est obstrué.	Lavez ou remplacez le filtre métallique (cf. Paragraphe « Nettoyage et entretien »).
	L'huile a été trop utilisée.	Changez l'huile toutes les 5 à 10 utilisations.
	L'huile n'est pas adaptée à la friteuse.	Utilisez une bonne qualité d'huile adaptée aux friteuses (cf. Paragraphe « Remplissage de la cuve »).
Il y a de la condensation sous le hublot.	Le couvercle n'a pas été fermé correctement.	Contrôlez que le couvercle est fermé correctement. Vous pouvez aussi huiler la face intérieure du hublot pour empêcher qu'une condensation ne se produise et pour pouvoir contrôler les aliments durant la cuisson.
L'huile déborde.	Vous avez dépassé le niveau maximum indiqué dans la cuve.	Réduisez le niveau d'huile dans la cuve.
	Il y a trop d'aliments dans la cuve.	Contrôlez les quantités maximum recommandées en vous reportant au guide de cuisson présent dans cette notice.
	Les aliments ne sont pas secs.	Posez les aliments sur un papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau avant de les faire frire.
Les aliments ne sont pas croustillants.	La température de cuisson est trop basse.	Ajustez la température de cuisson en fonction de l'aliment à frire.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Contrôlez les quantités maximum recommandées en vous reportant au guide de cuisson présent dans cette notice.
Les frites sont collantes.	Les pommes de terre découpées n'ont pas été bien lavées (à l'eau claire).	Veillez bien nettoyer les frites fraîches avant de les passer à la friture.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.



Friteuse COMPACT DUO



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

