

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Friteuse semi-professionnelle



Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

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

Important : Votre 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 des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

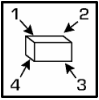
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
 - Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
 - Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
 - N'utilisez cet appareil que pour sa fonction de friteuse. Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
 - Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
 - 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.** Toujours porter l'appareil par les poignées. Toujours débrancher l'appareil avant de le manipuler.
 - Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
 - **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.

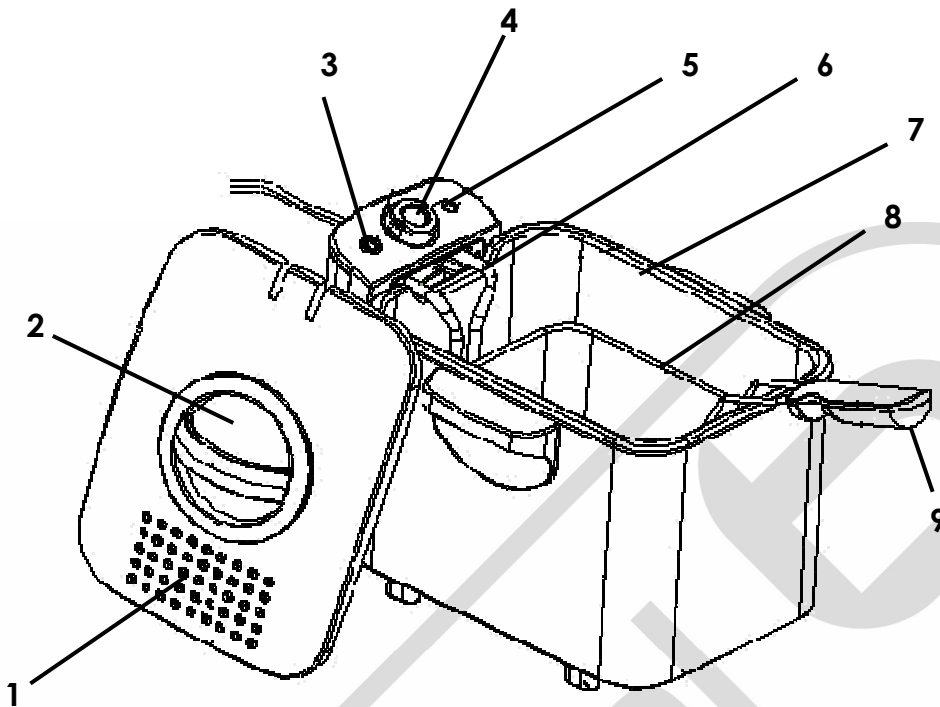
- Une extrême prudence est recommandée lorsque vous devez déplacer la friteuse remplie d'huile. **Ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile est encore chaude !**
- **POUR ÉVITER TOUT CHOC ÉLECTRIQUE, NE PLONGEZ JAMAIS LE CÂBLE D'ALIMENTATION, LA PRISE OU LE BLOC RESISTANCE / PANNEAU DE COMMANDE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- Ne pas manipuler la friteuse avec les mains humides.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Lors de l'utilisation, déroulez toujours entièrement le cordon d'alimentation de son logement.
- Posez cet appareil sur une surface plane et stable afin d'éviter sa chute.
- **Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans huile ou matière grasse. Le niveau d'huile dans la**

cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve. Ne pas dépasser le niveau maximum, des projections d'huile ou de graisse pourraient vous brûler.

- **N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile.**
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez également à ce que les parties chaudes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe, etc. lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne couvrez pas cet appareil avec quoi que ce soit.
- **Assurez-vous que les aliments soient le plus secs possible.**
- **ATTENTION : la friteuse peut atteindre une température élevée pendant son utilisation.** Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent de ne pas laisser votre friteuse allumée pour de longues périodes. Avant de débrancher l'appareil, positionnez le thermostat sur « 0 ».
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Filtre à charbon actif + filtre métallique dans le couvercle
2. Hublot de contrôle
3. Témoin lumineux de fonctionnement
4. Thermostat
5. Témoin lumineux de chauffe
6. Résistance chauffante
7. Cuve amovible
8. Panier
9. Poignée du panier



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 2000 W – 2400 W
Alimentation : 220 V – 240 V~ 50 / 60 Hz
Contenance en huile : 4 litres
Capacité totale du panier : 1.2 Kg (*)
Thermostat réglable de 0 à 190°C
Parois froides
Démontage complet de l'appareil pour un nettoyage facile

(*) Remarque : pour des frites plus croustillantes, il est recommandé de placer une quantité de frites de 1 Kg maximum dans le panier.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

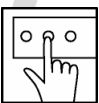
- Retirez tout matériel d'emballage de l'appareil.
- Retirez le couvercle, le panier, la poignée et tous les accessoires de l'appareil.
- Avant la première utilisation, il est recommandé de laver soigneusement le couvercle, la cuve, le panier, la poignée et l'extérieur de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.

DEMONTAGE DE LA FRITEUSE

- La friteuse doit être totalement refroidie avant de procéder à son démontage.
- Retirez le bloc résistance / panneau de commande de l'appareil en faisant coulisser ce dernier vers le haut.
- Retirez le panier à l'aide de la poignée.
- Prenez la cuve des deux côtés et soulevez-la doucement.

MONTAGE DE LA FRITEUSE

- Posez la friteuse sur une surface horizontale et sèche.
- Insérez la cuve amovible.
- Insérez le bloc résistance / panneau de commande dans les rainures prévues à cet effet sur l'extérieur de la cuve. Assurez-vous que celui-ci soit bien fixé.
NOTE : L'appareil ne sera opérationnel que si le panneau de commande est bien positionné.
- Fixez la poignée du panier. Pour cela, pincez les deux tiges de la poignée et insérez l'embout de ces dernières dans les trous prévus à cet effet sur le panier. Faites ensuite pivoter la poignée vers l'extérieur jusqu'au verrouillage de celle-ci pour pouvoir remonter le panier lors de l'utilisation.



UTILISATION

Première utilisation

- Lors de la première utilisation, remplissez la cuve d'huile entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqué dans la cuve.

Par la suite, le niveau d'huile dans la cuve devra toujours être maintenu entre les repères « MIN » (3 litres) et « MAX » (4 litres) indiqués sur la paroi interne de la cuve.



Vérifiez le niveau d'huile avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même huile ou matière grasse.

- Utilisez de préférence de l'huile spéciale pour fritures. (Vérifiez l'étiquette sur la bouteille).
- Si néanmoins vous préférez utiliser des pains de graisse, coupez-les en petits morceaux. Branchez l'appareil, mettez le thermostat sur la position minimale (140°C) et ajoutez la graisse petit à petit. Chaque fois que l'indicateur lumineux s'éteint, positionnez le bouton de température sur une température plus élevée jusqu'à ce que la graisse ait fondu. Une fois que la graisse a fondu, positionnez le thermostat sur la température désirée. Ce type de graisse se solidifiera quand l'appareil refroidira.
- Note : Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.

Préchauffage

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation de son logement.
- Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre.
- Placez le thermostat sur 140°C.
- Pour atteindre une température d'utilisation correcte et stable, il faut patienter 10 à 15 minutes. Pendant cette période, le témoin lumineux de contrôle de la température s'allumera et s'éteindra à plusieurs reprises.
- Un bon préchauffage vous permettra d'obtenir des frites dorées et croustillantes.

Utilisation

- Après le préchauffage, placez le thermostat sur la température maximum (190°C).
- Placez les aliments dans le panier puis faites descendre le panier dans l'huile progressivement pour éviter le bouillonnement et les éclaboussures d'huile.
- Placez le couvercle sur la friteuse. (Ce couvercle est muni d'un filtre qui réduira les odeurs et la fumée).
- Le témoin lumineux de fonctionnement et le témoin de chauffe s'allument. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de chauffe s'éteint. *(Lorsque la température baisse, le thermostat se réenclenche ainsi que ce témoin lumineux, qui s'éteint de nouveau dès que la température requise est atteinte).*
- Vérifiez la cuisson au travers du hublot de contrôle. Dès que les aliments sont cuits, retirez le couvercle et remontez le panier, laissez égoutter les aliments soit en maintenant le panier au-dessus de la cuve, soit en l'accrochant sur le bord de la cuve.



Attention, lorsque vous enlevez le couvercle, il peut y avoir une évacuation subite de vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler.

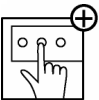
- Après utilisation, veuillez remettre le thermostat sur la position éteinte et débrancher la friteuse. Laissez-la refroidir complètement (1 à 2 heures) avant de la ranger. Rentrez le câble d'alimentation dans son logement.



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	TEMPERATURE	MINUTES
Filets de poisson	170°C	6-7
Scampi	170°C	4-6
Blanc de poulet	175°C	4-5
Poulet pané	170°C	12-15
Oignons	180°C	4
Champignons	180°C	3-4
Brocoli	185°C	3-4
Courgettes	185°C	3-4
Céleri	180°C	3-4
Frites (1 ^{ère} cuisson)	170°C	8
Frites (2 ^{ème} cuisson)	180°C	3



CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une cuisson homogène.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.
- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le témoin s'éteigne avant de mettre les aliments dans le panier.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.
- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.

DISPOSITIF DE SECURITE

ATTENTION : Votre friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil s'il surchauffe accidentellement (par exemple en cas de dysfonctionnement du thermostat). Si ceci devait arriver, éteignez d'abord l'appareil puis débranchez la prise de courant.

Attendez le refroidissement de votre friteuse (environ 15 minutes).

Insérez un objet pointu au fond de l'orifice marqué du mot « RESET » (Remise à zéro) situé sous l'appareil.

Votre friteuse est de nouveau opérationnelle. Pour vous assurer que ceci ne se reproduise plus, lisez attentivement les instructions d'utilisation.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

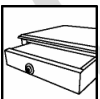
- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ-LE REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE PROCÉDER À SON NETTOYAGE.
- **Attention** : la résistance peut rester chaude longtemps après que vous ayez débranché l'appareil.
- **Mise en garde** : **NE PLONGEZ JAMAIS LE BLOC RESISTANCE / PANNEAU DE COMMANDE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

Entretien

- Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse avec une écumoire.
- L'huile doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.
- Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.
- Changez la matière grasse toutes les 5 à 10 utilisations maximum. Une matière grasse « propre » conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- **L'huile** peut être utilisée plusieurs fois. Pour la conserver, laissez-la dans la friteuse et fermez le couvercle.

Nettoyage

- Voir chapitre "Démontage de la friteuse".
- Retirez **la cuve** amovible et videz l'huile.
- Lavez **la cuve, le panier et la poignée** avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Vous pouvez également laver ces trois pièces au lave-vaisselle.
- Essuyez **les surfaces en acier inoxydable** (corps de la friteuse et couvercle) avec un chiffon doux et sec. Attention : retirez le filtre du couvercle avant de nettoyer ce dernier (le filtre ne doit pas être lavé à l'eau).
- **Le filtre à charbon actif** ne se nettoie pas. **Il doit être remplacé toutes les 5 à 10 utilisations** et/ou lorsqu'il est abimé ou surchargé en graisse. Vous pouvez vous procurer des filtres adaptables dans le commerce (à découper à la dimension adéquate). Pour remplacer le filtre, desserrez la vis qui verrouille la grille au dos du couvercle, retirez la grille et sortez le filtre.
- Lavez **le filtre métallique** avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour assembler votre friteuse, voir paragraphe "Montage de la friteuse".



RANGEMENT

- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Fermez bien le couvercle.



❖ Frites fraîches

- Il est recommandé de cuire les frites en deux fois.
- Utilisez de vieilles pommes de terre (pas des nouvelles). Coupez-les en morceaux égaux. Rincez les morceaux sous l'eau pour les débarrasser de leur amidon. Essuyez-les soigneusement.
- Ne dépassez pas le poids recommandé. Mettez les frites dans le panier quand la température atteint les 180°C, fermez le couvercle et descendez le panier lentement dans l'huile.
- Le temps de friture requis pour 500 g de frites est de 6 minutes à 180°C. Enlevez ensuite le panier de l'huile mais n'ouvrez pas encore le couvercle.
- Attendez que le témoin s'éteigne de nouveau, redescendez le panier et faites cuire encore pendant environ deux minutes.
- Soulevez le panier et laissez égoutter les frites.
- Pour obtenir le meilleur résultat, séchez les frites avec du papier "essuie-tout" pour absorber la graisse.
- Le temps de friture peut varier légèrement selon la qualité des pommes de terre et l'épaisseur des frites.

❖ Rondelles d'oignons

- Temps de friture : 4 à 5 minutes à 175°C
- Epluchez et coupez les oignons. Divisez les morceaux en rondelles.
- Plongez les rondelles dans du lait épicé.
- Saupoudrez de farine.
- Répartissez les rondelles les unes à côté des autres dans le fond du panier. (Ne pas les superposer).

❖ Champignons panés

- Temps de friture : 4 à 5 minutes à 175°C.
- Plongez les champignons dans un œuf battu.
- Enroulez-les dans la chapelure.
- Répartissez les champignons les uns à côté des autres dans le fond du panier. (Ne pas les superposer).

❖ Bâtonnets de sole

- Temps de friture : 3 à 4 minutes à 160°C.
- Coupez le filet de sole en bâtonnets. Saupoudrez de farine.
- Plongez-les dans un œuf battu et enroulez-les dans la chapelure.
- Répartissez les bâtonnets les uns à côté des autres dans le fond du panier. (Ne pas les superposer).

Essentiel



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.

Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel

Service Clientèle
Essentiel b
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN