

Essentiel **b**














Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Friteuse semi-professionnelle



SOMMAIRE

	CONSIGNES DE SECURITE	2
	DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	4
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	4
	AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	5
	MONTAGE DE LA FRITEUSE	5
	UTILISATION	6
	GUIDE DE CUISSON	7
	CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION.....	7
	DEMONTAGE DE LA FRITEUSE.....	8
	DISPOSITIF DE SECURITE/REINITIALISATION	8
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	9
	GUIDE DE DEPANNAGE.....	10
	IDEES RECETTES.....	11

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cette friteuse 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.

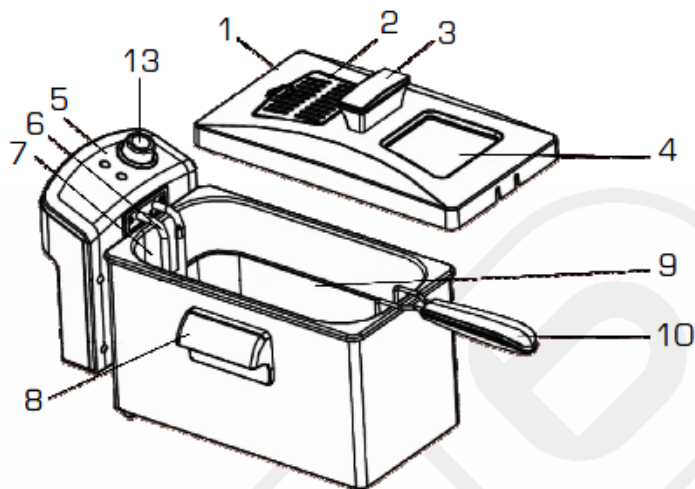
Important : Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable 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 corresponde 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.**
- **DEBRANCHEZ TOUJOURS VOTRE APPAREIL APRES CHAQUE UTILISATION ET LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER, DE LE RANGER OU DE LE DEPLACER.**
- **Transportez toujours l'appareil en le saisissant par ses poignées latérales. Débranchez toujours l'appareil avant de le manipuler.**
- **Lorsque vous débrichez 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 !**

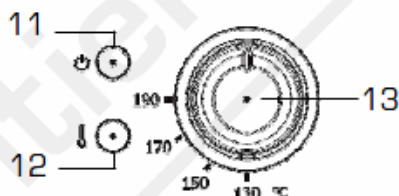
- **POUR EVITER TOUT CHOC ELECTRIQUE, N'IMMERGEZ PAS LE CABLE D'ALIMENTATION, LA PRISE OU LE BLOC RESISTANCE / PANNEAU DE COMMANDE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- Ne manipulez pas la friteuse avec les mains humides.
- Posez cet appareil sur une surface plane et stable afin d'éviter sa chute.
- Ne placez pas l'appareil sur un meuble recouvert d'un textile.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- N'utilisez pas 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. Evitez 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.
- **Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans huile ou matière grasse. Assurez-vous que la cuve est bien positionnée et vérifiez le niveau d'huile dans la cuve. Le niveau d'huile 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.**
- **Assurez-vous que les aliments soient le plus secs possible. Ne plongez pas dans l'huile des aliments couverts de givre ou de cristaux de glace.**
- **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 des rideaux, une nappe, etc. lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne couvrez pas cet appareil avec quoi que ce soit.
- **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, tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur sa position haute (éteint).
- **A la fin de la friture, remontez toujours le panier au moyen de sa poignée « monte et baisse » et positionnez le panier sur le support de la friteuse pour laisser s'égoutter le surplus d'huile.**
- **ATTENTION : maniez avec précaution la cuve contenant de l'huile. Pour procéder au nettoyage de la cuve, attendez toujours que l'huile soit refroidie avant toute manipulation.**
- 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.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Couverture
2. Filtre permanent anti-odeur
3. Poignée du couvercle
4. Hublot de contrôle
5. Panneau de commande
6. Résistance chauffante
7. Cuve amovible
8. Poignées de transport
9. Panier en acier chromé
10. Poignée « monte et baisse »



Détail du panneau de commande :

11. Témoin lumineux de fonctionnement
12. Témoin lumineux « PRET »
13. Bouton de réglage de la température (thermostat)



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 2750 W
 Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz
 Contenance en huile : 3,5 litres maximum
 Capacité totale du panier : 1 kg (*)
 Thermostat réglable de 130° à 190° C
 Cuve amovible revêtue émail avec zone froide
 Longueur du cordon d'alimentation : 1,2 m
 Témoin lumineux de mise sous tension
 Témoin lumineux de fonctionnement

Couvercle avec hublot de contrôle et filtre anti-odeur
 Thermostat de sécurité en cas de surchauffe

(*) Remarque : pour des frites plus croustillantes, il est recommandé de placer une quantité de frites de 650g maximum dans le panier.



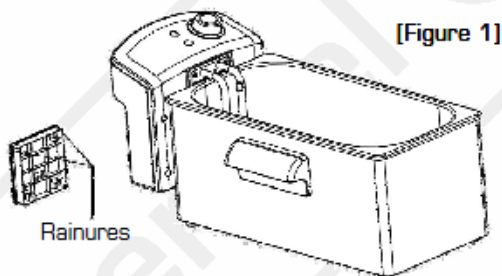
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- 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.



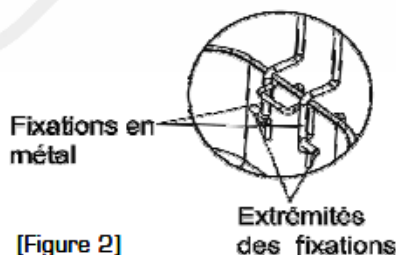
MONTAGE DE LA FRITEUSE

- Posez la friteuse sur une surface horizontale, sèche et non recouverte d'un textile.
- Insérez la cuve amovible.
- Insérez le bloc panneau de commande/résistance chauffante dans les rainures prévues à cet effet à l'extérieur de la cuve (voir **fig.1**). Assurez-vous que celui-ci soit bien fixé.



NOTE : La friteuse est pourvue d'un système de sécurité qui empêche son fonctionnement si le panneau de commande n'a pas été inséré correctement dans les rainures.

- Accrochez le panier sur le support de la friteuse.
- Fixez la poignée « monte et baisse » sur le panier. Pour cela, pincez les deux tiges de fixation et insérez les extrémités de ces dernières dans les encoches prévues à cet effet sur le panier (**fig. 2**).





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. Ne branchez l'appareil que lorsque la résistance chauffante est immergée dans l'huile.

Par la suite, le niveau d'huile dans la cuve devra toujours être maintenu entre les repères « MIN » (2,5 litres) et « MAX » (3,5 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 (130°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 130°C.
- Pour atteindre une température d'utilisation correcte et stable, il faut patienter 10 à 15 minutes. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux « PRET » s'allume.
- Un bon préchauffage vous permettra d'obtenir des frites dorées et croustillantes.

Utilisation

- Après le préchauffage, placez le thermostat sur la température désirée, jusqu'à 180°C (voir paragraphes GUIDE DE CUISSON & CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION).
- **Ne remplissez jamais le panier lorsque celui-ci est immergé dans l'huile.** Montez le panier sur son support et placez-y les aliments. Puis faites descendre le panier dans l'huile progressivement pour éviter le bouillonnement et les éclaboussures d'huile.
- Placez toujours le couvercle sur la friteuse. Celui-ci est muni d'un filtre qui réduira les odeurs et la fumée.
- Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux « PRET » s'allume à son tour. (Lorsque la température baisse, le thermostat se réenclenche : le témoin lumineux « PRET » s'éteint puis se rallume 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 et soulevez délicatement, par sa poignée, le couvercle de la friteuse.

- Après utilisation, veuillez tourner le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la position haute (éteint) et débranchez la friteuse. Laissez-la refroidir complètement (2 heures environ) 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
Friture de poissons (éperlans, goujons...)	170-180°C	5
Filet de poisson	150°C	3-5
Crevettes	150°C	4-6
Morceaux de poulet	170°C	12-18
Oignons	150°C	3-4
Champignons	150°C	3-4
Poivrons	180°C	2-3
Brocolis, courgettes	180°C	3-4
Frites (1 ^{ère} cuisson)	130-150°C	5-8
Frites (2 ^{ème} cuisson)	180°C	3
Beignets	160-175°C	4



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.
- Lorsque vous souhaitez frire des aliments surgelés ou congelés, enlevez tout le givre ainsi que les cristaux de glace qui peuvent provoquer le bouillonnement d'huile et la projection de gouttelettes. Remplissez le panier en veillant à ne pas dépasser le niveau « MAX » indiqué.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.

- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le témoin s'allume avant de mettre les aliments dans le panier.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.
- En fin de cuisson, positionnez le panier sur le support de la friteuse pour laisser s'égoutter l'excédent d'huile.
- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- Maniez toujours le panier par sa poignée « monte et baisse ».



DEMONTAGE DE LA FRITEUSE

- **La friteuse doit être totalement refroidie avant de procéder à son démontage.**
- Retirez le bloc panneau de commande/résistance chauffante 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.

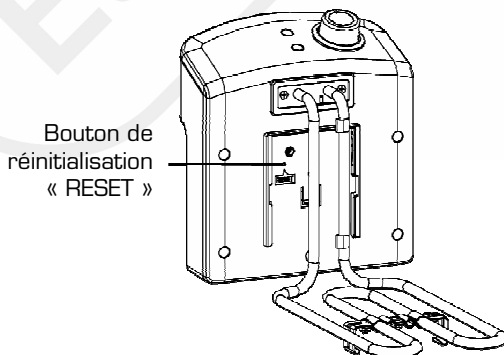


DISPOSITIF DE SECURITE/REINITIALISATION

Votre friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Si pour une raison quelconque, la friteuse ne chauffe plus, vous devrez réinitialiser la friteuse.

Pour réinitialiser la friteuse :

1. Eteignez d'abord l'appareil puis, débranchez-le de la prise de courant.
2. Laissez l'appareil et l'huile refroidir complètement.
3. Soulevez le panneau de commande. Utilisez la pointe d'un stylo à bille ou d'un crayon pour appuyer sur le bouton de réinitialisation du thermostat qui se trouve à l'intérieur du panneau de commande (**Fig. 3**).
4. Remontez le panneau de commande de la friteuse.
5. La friteuse est de nouveau opérationnelle.



[Figure 3]



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



DEBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ-LE REFRIGERIR COMPLETEMENT AVANT DE PROCEDER A SON NETTOYAGE.



Attention : la résistance peut rester chaude longtemps après que vous ayez débranché l'appareil.



Mise en garde : N'IMMERGEZ JAMAIS LE BLOC RESISTANCE/PANNEAU DE COMMANDE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Entretien

- L'huile peut être utilisée plusieurs fois. Pour la conserver, laissez-la dans la friteuse et fermez le couvercle.
- 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 8 à 10 utilisations maximum et dès qu'elle commence à mousser. Une matière grasse « propre » conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- Ne pas utiliser la même huile plus de 6 mois.

Nettoyage

- Voir chapitre "Démontage de la friteuse".
 - Retirez **la cuve** amovible et videz l'huile.
 - Lavez **la cuve, le panier et la poignée « monte et baisse »** 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.
 - Lavez **le couvercle et le filtre permanent** avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- NOTE** : Le filtre permanent ne peut être mis 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).
 - 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.



La friteuse ne fonctionne pas

- Vérifiez que le panneau de commande est bien enclenché.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.
- Réinitialisez la friteuse tel qu'indiqué dans le paragraphe "Dispositif de sécurité/Réinitialisation".

De l'huile se répand hors de la friteuse

- La cuve contient trop d'huile : mettez le thermostat sur la position « arrêt » et laissez refroidir complètement la friteuse avant de procéder au retrait d'excédent d'huile. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "MIN" et "MAX".
- Le panier alimentaire est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez des aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.
- L'huile est usagée : laissez refroidir complètement la friteuse avant de procéder au renouvellement de l'huile. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "MIN" et "MAX" de la cuve.

Les aliments à frire sont détrempés et deviennent gras

- L'huile n'est pas assez chaude : réglez le bouton du thermostat sur une température plus importante, sans excéder 180° C.
- Le panier alimentaire est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez des aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.

Les aliments à frire ne sont pas assez cuits

- Les aliments sont d'un volume important : après les avoir égouttés, coupez les aliments en plusieurs morceaux avant de les réintroduire dans le panier de cuisson.
- Le temps de cuisson est trop court ou la température de l'huile trop élevée : ajustez ces paramètres en fonction des températures et temps de cuisson préconisés dans cette notice (reportez-vous au tableau page 7).

L'huile mousse, émet de la fumée ou une odeur nauséabonde

- L'huile est usagée : laissez refroidir complètement l'huile avant de procéder au renouvellement de l'huile. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "MIN" et "MAX" de la cuve.

Si les problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur.



❖ 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 150°C, fermez le couvercle et descendez le panier lentement dans l'huile.
- Le temps de première friture requis pour 500 g de frites est de 6 minutes. Enlevez ensuite le panier de l'huile mais n'ouvrez pas encore le couvercle.
- Montez le thermostat à 180° C et attendez que le témoin s'allume de nouveau.
- Redescendez le panier et faites cuire encore pendant 2-3 minutes suivant le croustillant que vous souhaitez obtenir.
- 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 : 3 à 4 minutes à 150°C
- Epluchez et coupez les oignons. Divisez les morceaux en rondelles.
- Plongez les rondelles dans du lait épicié.
- 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 170°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 150°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).