



Friteuse

DORAPRO



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

sommaire

consignes d'usage	5
votre produit	10
Contenu de l'emballage	10
Description de l'appareil	10
Description du bandeau de commande	11
Caractéristiques techniques	11
avant la première utilisation	12
montage de l'appareil	12
Assemblage du panier	12
Assemblage de la cuve	13
utilisation	14
Remplissage de la cuve	14
Informations relatives à la cuisson	15
Cuissons programmées	15
Cuisson manuelle	17
Arrêt de l'appareil	18
Conseils de cuisson	18
guide de cuisson	19
Aliments frais	19
Aliments congelés	20
nettoyage et entretien	20
Huile de friture	21
Nettoyage des éléments	21
Stockage	21
guide de dépannage	22
recettes	23
Fish & chips (pour 4 personnes)	23
Boulettes de poulet (pour 4 personnes)	24
Chips de légumes (pour 4 personnes)	24
Beignets nature (pour 4 à 6 personnes)	25
Oreillettes (pour 4 à 6 personnes)	25

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 Friteuse vous donnera entière satisfaction.

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 correspond 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, ne plongez 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.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Maintenez-le hors de la portée des enfants. Si l'appareil est utilisé en leur présence, soyez vigilant.
- 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 comprenant 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 de l'appareil 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.

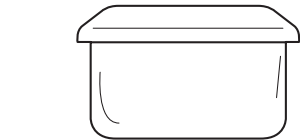
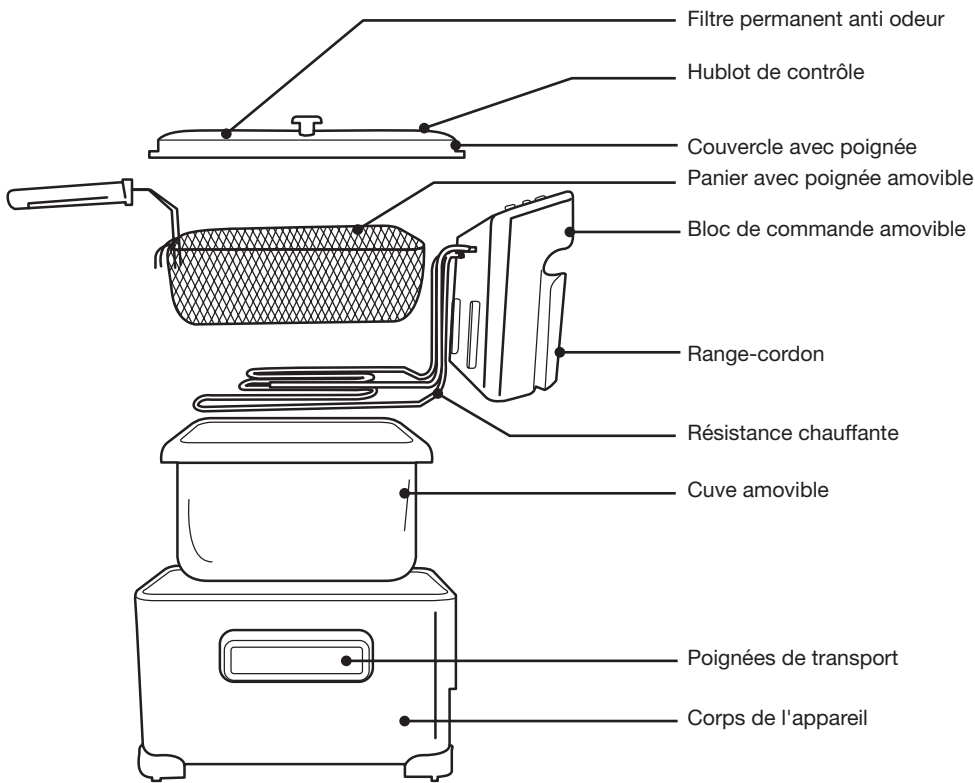
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec cet appareil. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve.
- En cas de 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.
- La friteuse n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'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 végétale.

votre produit

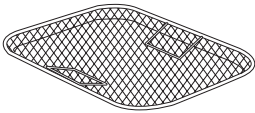
Contenu de l'emballage

- 1 friteuse
- 1 bac et couvercle de conservation d'huile
- 1 tamis de filtration
- 1 notice d'utilisation

Description de l'appareil

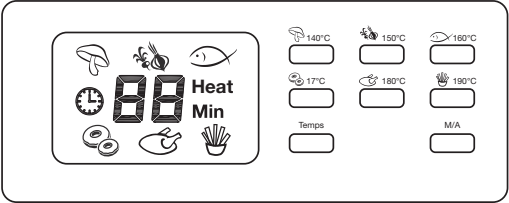


Bac de récupération et de conservation de l'huile avec couvercle hermétique



Tamis de filtration métallique

Description du bandeau de commande



M/A	Bouton marche/arrêt		Poisson (160°C)
	Temps de cuisson		Beignets (170°C)
88 Min	Affichage du temps		Poulet (180°C)
	Champignons (140°C)		Frites (190°C)
	Oignons (150°C)	Temps	Régler la durée de cuisson

Caractéristiques techniques

- Puissance : 2000 W
- Capacité huile : 4 L
- Capacité frites : 1,3 kg (5 personnes)
- Entièrement compatible lave-vaisselle (hors bloc de commande avec résistance et couvercle)
- Écran LCD
- Minuteur digital : de 1 à 60 min
- Température : de 140 à 190°C
- Cuve amovible avec revêtement antiadhésif
- Bac de conservation avec couvercle hermétique et tamis de filtration métallique
- Hublot de contrôle
- Poignée isolante escamotable
- Poignée de transport
- Panier avec poignée isolante
- Filtre à graisses
- Range-cordon

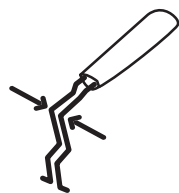
avant la première utilisation

- Retirez tout matériel d'emballage de l'appareil.
- Retirez le couvercle, le panier, la poignée et tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez les éléments, sauf le bloc de commande avec la résistance et le couvercle, avec une éponge et du liquide vaisselle. Séchez soigneusement.

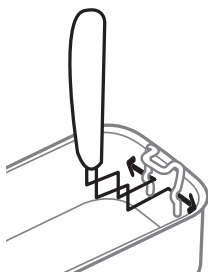
montage de l'appareil

Assemblage du panier

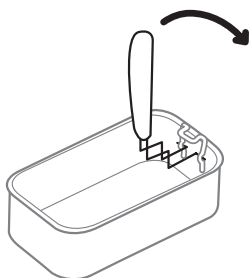
Avant de monter l'appareil, il est nécessaire de placer la poignée sur le panier.



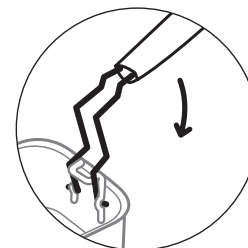
1. Resserrez les crochets de la poignée.



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

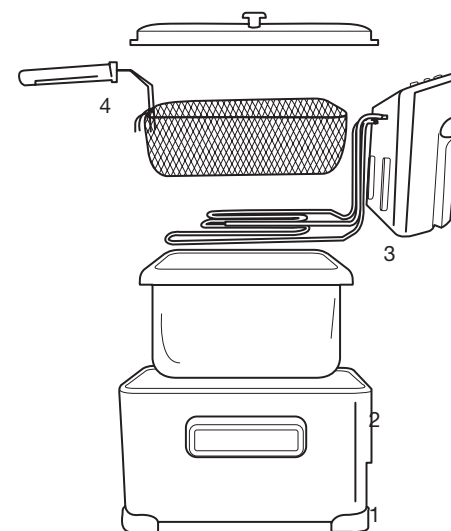


3. Basculez la poignée vers l'extérieur du panier.



4. Appuyez fermement pour verrouiller la position.

Assemblage de la cuve



1. Posez le corps de l'appareil sur une surface plane stable, sèche et non recouverte de textile.
2. Insérez la cuve amovible.
3. Glissez le bloc de commande avec la résistance dans les rainures prévues à cet effet à l'extérieur de la cuve. Assurez-vous que celui-ci soit bien fixé.

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

4. Placez le panier préalablement équipé de sa poignée à l'intérieur de la cuve.

utilisation



- Ne branchez jamais la friteuse quand la cuve est vide. Mettez toujours l'huile avant de brancher l'appareil.
- Ne posez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre du hublot sont brûlants.
- N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil lors de la friture afin d'éviter toute brûlure.

Remplissage de la cuve

1. Remplissez la cuve d'huile entre les repères "MIN" et "MAX" indiqués sur la paroi de la cuve. La résistance chauffante doit être entièrement immergée dans l'huile.



Choix de l'huile de friture :

- 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 adaptée avant de la transférer dans la cuve.



- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours être maintenu entre les marques "MIN" et "MAX" indiquées sur la paroi interne de la cuve.

2. 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 regarder les aliments durant la cuisson.
3. Fermez le couvercle de l'appareil en faisant correspondre les encoches du couvercle avec le bloc de commande à l'arrière et la poignée du panier à l'avant de l'appareil.

Informations relatives à la cuisson

- 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.
- Vous pouvez vérifier la cuisson à l'aide du hublot de contrôle.
- Salez et poivrez les aliments frits **en dehors de la friteuse** pour préserver la matière grasse.



Zone froide :

L'appareil possède une zone froide qui permet à l'huile de rester propre plus longtemps. Les résidus se déposent au fond de la cuve, sous la résistance, et ne brûlent pas grâce à la basse température de la zone froide.

Cuissons programmées

1. Branchez l'appareil. L'écran ci-dessous s'affiche :



2. Appuyez sur la touche correspondant au type de cuisson souhaitée. Reportez-vous au marquage situé à l'avant de l'appareil :

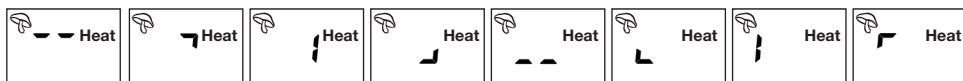


L'écran affiche le type d'aliment sélectionné ainsi que la durée de cuisson correspondante. Si, par exemple, vous avez sélectionné l'aliment "Champignons", l'écran ci-contre s'affiche.

3. Appuyez successivement sur la touche "**Temps**" si vous souhaitez augmenter la durée de cuisson.



4. Appuyez sur le bouton "M/A". Le préchauffage commence et "Heat" clignote à l'écran. Si, par exemple, vous avez sélectionné la cuisson "Champignons", l'écran s'affichera comme suit pendant la phase de préchauffage :



Le préchauffage dure de 5 à 8 minutes selon le programme sélectionné.



5. Lorsque le préchauffage est terminé, 2 signaux sonores retentissent et la mention "Heat" s'affiche fixement à l'écran, comme indiqué sur la figure ci-dessus.
6. Ouvrez le couvercle de l'appareil, montez le panier sur son support et placez-y les aliments. **Ne remplissez jamais le panier lorsque celui-ci est immergé dans l'huile.**
7. Faites descendre le panier dans l'huile progressivement pour éviter le bouillonnement et les éclaboussures d'huile, puis replacez le couvercle sur la friteuse. Celui-ci est muni d'un filtre qui réduira les odeurs et la fumée. La cuisson commence.
8. Lorsque la durée de cuisson arrive à son terme, 5 signaux sonores retentissent et la cuisson s'arrête. Après 3 minutes, l'écran retourne à son affichage initial (figure ci-dessous).



9. Lorsque 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.

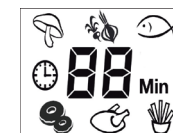


Attention ! Lorsque vous enlevez le couvercle, il peut y avoir un dégagement subit de vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler et soulevez délicatement, par la poignée, le couvercle de la friteuse.

10. Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement (2 heures environ) avant de le nettoyer.

Cuisson manuelle

1. Branchez l'appareil. L'écran ci-dessous s'affiche.

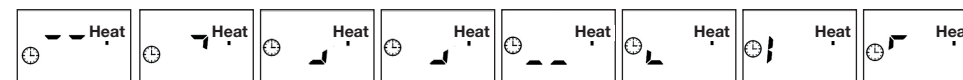


2. Appuyez successivement sur la touche "Temps" pour régler la durée de cuisson souhaitée par incrémentation de 1 minute. L'écran ci-dessous s'affiche (exemple pour une durée de cuisson réglée sur 6 minutes).



Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 et 60 minutes.

3. Appuyez sur le bouton "M/A". Le préchauffage commence et la mention "Heat" clignote à l'écran :



Le préchauffage dure de 5 à 8 minutes selon le temps de cuisson sélectionné.

4. Lorsque le préchauffage est terminé, 2 signaux sonores retentissent et la mention "Heat" s'affiche fixement à l'écran, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



5. Ouvrez le couvercle de l'appareil, montez le panier sur son support et placez-y les aliments. **Ne remplissez jamais le panier lorsque celui-ci est immergé dans l'huile.**
6. Faites descendre le panier dans l'huile progressivement pour éviter le bouillonnement et les éclaboussures d'huile, puis replacez le couvercle sur la friteuse. Celui-ci est muni d'un filtre qui réduira les odeurs et la fumée. La cuisson commence.

- **Pour modifier la durée du minuteur en cours de cuisson** (en cas d'erreur par exemple), appuyez successivement sur la touche du minuteur et effectuez un nouveau réglage.
- **Pour arrêter le décompte en cours de cuisson**, appuyez sur la touche "M/A".

7. Lorsque la durée de cuisson arrive à son terme, 5 signaux sonores retentissent et la cuisson s'arrête. Après 3 minutes, un signal sonore retentit et l'écran retourne à son affichage initial (figure ci-dessous).



8. Lorsque 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 un dégagement subit de vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler et soulevez délicatement, par la poignée, le couvercle de la friteuse.

9. Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement (2 heures environ) avant de le nettoyer.

Arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil en cours d'utilisation, appuyez sur la touche "M/A" puis débrancher l'appareil et laissez-le refroidir complètement.






Conseils de cuisson

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Lorsque vous souhaitez frire des aliments surgelés ou congelés, enlevez tout le givre ainsi que les cristaux de glace qui peuvent provoquer le bouillonnement de l'huile et la projection de gouttelettes.
- Veillez à ce que les aliments soient plus ou moins de la même taille pour permettre une cuisson homogène.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.
- Attendez que le préchauffage soit terminé et qu'un signal sonore retentisse avant de mettre les aliments dans le panier.
- Veillez à ventiler la pièce pendant la cuisson.




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)	
<div>Frites</div> 	Friture optimale	500	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	1200	190	1ère friture	10-12
				2ème friture	2-3
<div>Viande</div> 	Steaks boeuf	250	170	5-6	
	Filets poulet	300	170	6-7	
	Boulettes	400	160	7-9	
<div>Légumes</div> 	Artichauts	250	150	5-6	
	Choux-fleurs	400	160	8-9	
	Aubergines	300	170	11-12	
	Courgettes	200	170	8-10	
<div>Poisson & Fruits de mer</div> 	Calamars	500	160	9-10	
	Coquilles St Jacques	500	160	9-10	
	Langoustines	600	160	7-10	
	Sardines	500	170	8-10	
	Seiches	500	160	8-10	
	Soles	500	160	6-7	
<div>Beignets/Fruits</div> 	Beignets	500	170	12-15	
	Fruits	300	150	10-12	

Aliments congelés

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
<div>Frites</div> 	Friture optimale	180 (*)	190	1ère friture	3-4
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	700	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
Bâtonnets pomme de terre		500	190	7-8	
<div>Viande</div> 	Filets poulet	200	180	6-8	
<div>Poisson & Fruits de mer</div> 	Bâtonnets de morue	300	190	4-6	
	Crevettes	300	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 couvercle et le bloc de commande avec la résistance 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

L'huile peut-être utilisée plusieurs fois mais doit être filtrée après chaque utilisation :

1. Posez le bac de conservation sur une surface plane et stable.
 2. Posez le tamis métallique sur le bac de conservation.
 3. Transvasez l'huile de la cuve vers le bac de conservation. Le tamis permet de filtrer l'huile en retenant les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse.
 4. Fermez le bac de conservation à l'aide du couvercle hermétique, puis placez-le dans un endroit frais et sec.
- Changez la matière grasse toutes les 5 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.
 - Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Videz-la dans un bidon et portez celui-ci dans une déchetterie.

Nettoyage des éléments

- Nettoyez tous les éléments, **sauf le bloc de commande et la résistance**, à l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher complètement.
- Tous les éléments, **sauf le couvercle avec le filtre permanent et le bloc de commande avec la résistance**, sont également compatibles lave-vaisselle.
- Essuyez les surfaces intérieure et extérieure du couvercle et du bloc de commande avec du papier absorbant puis avec un chiffon doux légèrement humide, puis séchez complètement.

Stockage

- Enroulez le cordon d'alimentation autour du range-cordon situé à l'arrière du bloc de commande.
- Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit frais et sec.
- Assurez-vous que le bac de conservation de l'huile est correctement fermé avec le couvercle hermétique prévu à cet effet, puis conservez-le dans un endroit frais et sec.

guide de dépannage

La friteuse ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le bloc de commande est correctement assemblé sur l'appareil.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

De l'huile se répand hors de la friteuse :

- La cuve contient trop d'huile : arrêtez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement avant de procéder au retrait d'excédent d'huile. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les repères "MIN" et "MAX" indiqués sur les parois de la cuve.
- Le panier est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez les aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.
- L'huile est usagée : laissez refroidir l'appareil et l'huile complètement avant de procéder au renouvellement de l'huile.

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 est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez les aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.

Les aliments à frire ne sont pas assez cuits :

- L'huile est usagée : laissez refroidir l'appareil et l'huile complètement avant de procéder au renouvellement de l'huile.

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

recettes

Fish & chips (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 4 filets de cabillaud
- 1 kg de pommes de terre
- 220 g de farine avec levure incorporée
- 20 cl de bière blonde
- 1 oeuf
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Pelez et coupez les pommes de terre en forme de frites puis faites-les tremper dans l'eau.
2. Préchauffez la friteuse à 150°C.
3. Égouttez et séchez les frites, puis versez-les dans la friteuse. Laissez cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, puis égouttez-les et mettez-les de côté.
4. Dans un saladier, mélangez la bière, l'oeuf entier, la farine et une pincée de sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis laissez reposer 1 heure.
5. Dans un plat séparé, mélangez un peu de farine avec du sel et du poivre.
6. Placez délicatement les filets de cabillaud un à un dans le mélange farine/sel/poivre et retournez-les jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une fine pellicule de farine.
7. Placez ensuite les filets un à un dans le mélange bière/oeuf/farine jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
8. Préchauffez la friteuse à 180°C.
9. Versez les filets de cabillaud dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Lorsque la cuisson est terminée, sortez les filets délicatement à l'aide d'une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant.
11. Plongez à nouveau les frites dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
12. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les frites et servez-les rapidement avec les filets de cabillaud.

Vous pouvez également agrémenter ce plat d'une sauce tartare fraîche.

Boulettes de poulet (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de poulet
- 200 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 oeufs
- 1 oignon
- 1/2 poivron (vert, rouge ou jaune)
- Chapelure
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Versez le lait dans un saladier et faites tremper les escalopes dans le lait pendant 30 minutes pour attendrir la viande.
2. Coupez la viande puis hachez-la à l'aide d'un mixer.
3. Pelez et émincez l'oignon et le poivron.
4. Dans un saladier, mélangez la viande hachée, les oeufs entiers, l'oignon et le poivron, puis réservez.
5. Versez la farine dans une assiette plate et la chapelure dans une autre assiette.
6. Faites des petites boulettes de viande à la main puis roulez-les successivement dans la farine puis dans la chapelure.
7. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
8. Versez les boulettes dans la friteuse et laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture dorée et croustillante.
9. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les boulettes sur du papier absorbant. Salez et poivrez, puis servez rapidement.

Chips de légumes (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre
- 1 courgette
- 1 betterave
- 2 grosses carottes

PRÉPARATION

1. Lavez et épluchez les légumes.
2. Coupez les légumes en fines rondelles.
3. Préchauffez la friteuse à 170°C.
4. Versez les rondelles de légumes dans la friteuse et laissez-les cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
5. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les chips sur du papier absorbant.
6. Salez et poivrez.

Vous pouvez servir les chips de légumes froides ou tièdes, en apéritif ou en accompagnement d'un plat.

Beignets nature (pour 4 à 6 personnes)

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 150 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajoutez le lait, les oeufs entiers et la fleur d'oranger, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
3. Formez des petites boules de pâte et réservez.
4. Préchauffez la friteuse à 180°C.
5. Plongez les boules de pâte dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
6. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les beignets sur du papier absorbant.
7. Saupoudrez-les de sucre ou de cannelle et servez tiède ou froid.

Avant de cuire les beignets, vous pouvez introduire des petits morceaux de fruits (pomme, framboise, etc.) à l'intérieur des boules de pâte.

Oreillettes (pour 4 à 6 personnes)

INGRÉDIENTS

- 750 g de farine
- 5 cl de lait
- 6 oeufs
- 25 grammes de beurre fondu
- 5 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Sucre glace (pour la décoration)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel.
2. Ajoutez les oeufs entiers, le beurre fondu, le lait et la fleur d'oranger.
3. Pétrissez à la main ou au robot, puis formez une boule.
4. Recouvrez le saladier d'un linge propre et laissez la pâte reposer pendant 2 heures minimum.
5. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
6. Après repos de la pâte, divisez-la en petites boules et étalez-les une à une très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
7. Coupez des rectangles de 10x15 cm environ dans la pâte.
8. Soulevez les rectangles très délicatement et plongez-les dans la friteuse.

9. Faites-les dorer 1 à 2 minutes.
10. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les oreillettes sur du papier absorbant.
11. Placez les oreillettes dans un plat et saupoudrez-les de sucre glace.

Les oreillettes se conservent facilement pendant plusieurs jours dans une boîte hermétique.


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 DORAPRO



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.

