

## **F** FRITEUSE

### Notice d'utilisation

---



Ref : BDZ-5A-1 / 230V~ 50Hz 1800W

**F** Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation, puis conserver cette notice.





**F** FRITEUSE

Notice d'utilisation

P. 4-12

---

Pour utiliser votre appareil plus efficacement et plus facilement, veuillez lire attentivement les instructions ci-dessous :

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- 1-** Avant de brancher l'appareil, vérifiez que l'alimentation électrique de votre maison correspond au voltage indiqué.
- 2-** Ne plongez l'appareil dans aucun liquide et ne l'utilisez pas près d'un lavabo, d'une douche ou d'une baignoire.
- 3-** Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- 4-** Protégez l'appareil de toute exposition au soleil, à la pluie, etc.
- 5-** Ne laissez pas l'appareil à proximité d'enfants ou de personnes irresponsables sans surveillance.
- 6-** Avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage ou de maintenance, veillez toujours à le mettre hors tension, en le débranchant ou en l'éteignant à l'aide de l'interrupteur.
- 7-** Vérifiez le bon état du câble.
- 8-** Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ni sur l'appareil pour débrancher la prise.
- 9-** N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés.
- 10-** Les utilisateurs ne doivent pas remplacer eux-mêmes le cordon d'alimentation ni la prise de cet appareil. Seul un technicien spécialisé est à même de réparer ou remplacer un élément endommagé.
- 11-** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celle à laquelle il est destiné.
- 12-** Après la friture, laissez l'aliment égoutter, ne secouez jamais le panier.
- 13-** Afin d'éviter un choc électrique, n'immergez jamais le cordon, les prises ou la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 14-** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés

continuellement. 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. 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 avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.

**15-** Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par le Service Après Vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

**16-** 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.

**17-** Cet appareil est 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;

- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

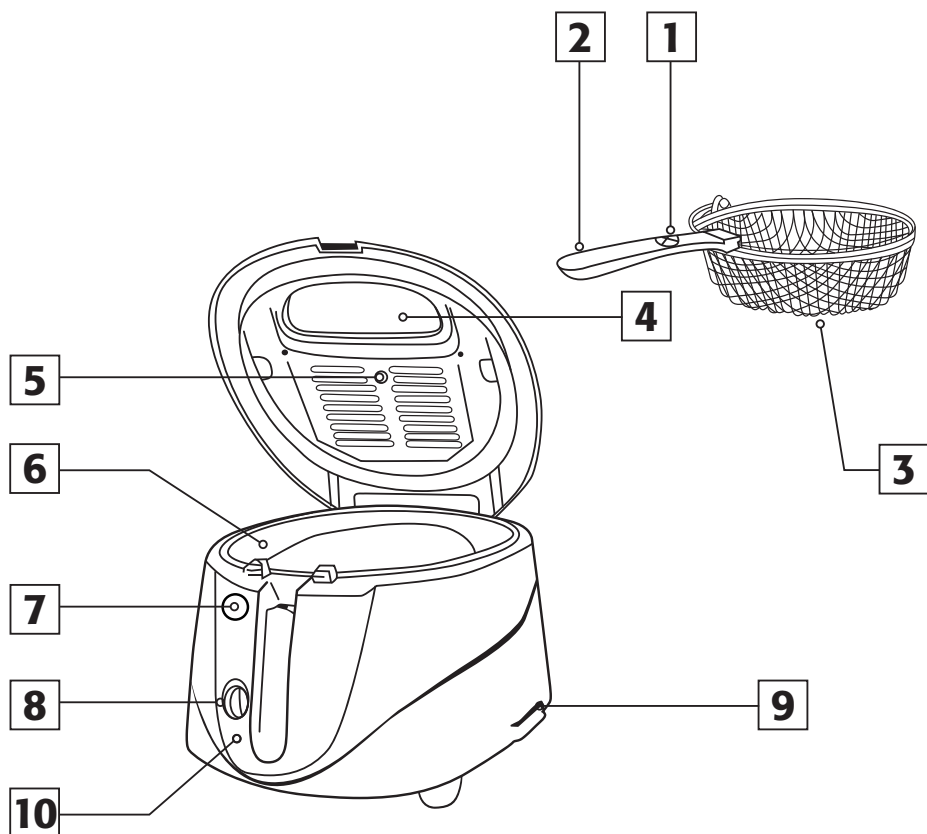
- des environnements du type chambres d'hôtes.

**18-**  Attention, surface chaude. Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

**19-** En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

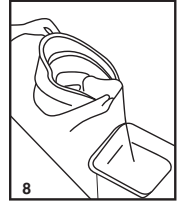
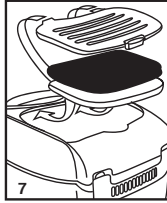
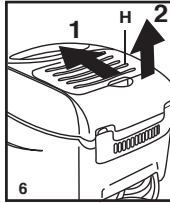
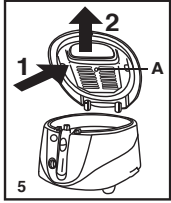
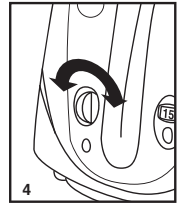
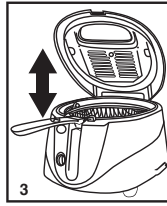
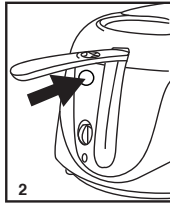
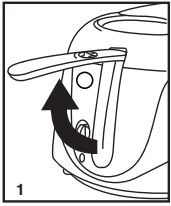
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---



- 1** Bouton de verrouillage
- 2** Poignée du panier
- 3** Panier à friture
- 4** Hublot de surveillance
- 5** Filtre

- 6** Cuve amovible
- 7** Bouton de déverrouillage du couvercle
- 8** Thermostat à puissance variable
- 9** Coque de l'appareil
- 10** Témoin lumineux de mise sous tension



## POIGNÉE DU PANIER

Elle permet de soulever / abaisser le panier tout en maintenant le couvercle de la friteuse fermé. Levez la poignée pour soulever le panier (illustration 1). Baissez la poignée pour abaisser le panier.

## BOUTON DE DÉVEROULLAGE DU COUVERCLE

Il permet de libérer le couvercle de son compartiment et de laisser la vapeur s'échapper (illustration 2).

## POUR ÔTER LE COUVERCLE

Levez délicatement le couvercle à 90° et tirez-le vers le haut (illustration 5).

## FILTRE

Il récupère les gouttes d'huile contenues dans la vapeur. Il doit être remplacé au bout de 60 utilisations (illustration 7).

## RANGEMENT DU CÂBLE

Entourez le câble autour du porte-câble sur la base.

## HUBLLOT DE SURVEILLANCE

Enduisez la face intérieure du hublot de surveillance d'un peu d'huile pour éviter la formation de condensation et pouvoir surveiller la friture.

## THERMOSTAT

---

- Le thermostat est réglable sur 150°C, 170°C, 180°C et 190°C ce qui vous permet de sélectionner la température idéale à la cuisson de chaque aliment.
- Si le thermostat est en position « 0 », la friteuse est éteinte.
- Le thermostat permet la mise sous tension de la friteuse en tournant le bouton pour sélectionner une température de cuisson.

## TÉMOIN LUMINEUX DE MISE SOUS TENSION

---

Il s'allume lorsque le câble est branché sur une prise électrique et que le thermostat est réglé sur une température allant de 150°C à 190°C.



## GRILLE DE RÉFÉRENCE DE CUISSON :

### FRITURE D'ALIMENTS NON CONGELÉS

Type d'aliment		Quantité maximum en g	Température en °C	Durée en minutes	
FRITES	Quantité recommandée pour une friture optimale	500	190	1re friture	6-7
				2e friture	1-2
	Quantité MAX (limite de sécurité)	1000	190	1re friture	10-12
				2e friture	2-3
POISSON	Calamars	500	170	9-10	
	Coquilles St-Jacques	500	170	9-10	
	Queues de langoustines	600	170	7-10	
	Sardines	500-600	170	8-10	
	Seiche	500	170	8-10	
	Sole	500-600	170	6-7	
VIANDE	Steak de bœuf	250	170	5-6	
	Filet de poulet	300	170	6-7	
	Boulettes de viande	400	170	7-9	
LÉGUMES	Artichauts	250	150	10-12	
	Choux-fleurs	400	170	8-9	
	Champignons	400	150	9-10	
	Aubergines	300	170	11-12	
	Courgettes	200	170	8-10	

Les temps et températures de cuisson sont donnés à titre approximatif et doivent être adaptés selon les goûts de chacun.

## FRITURE D'ALIMENTS CONGELÉS

Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une huile d'arachide de bonne qualité. Evitez de mélanger différents types d'huiles. Si vous utilisez de la matière grasse sous forme solide, coupez-la en petits morceaux afin que le fond de la friteuse ne surchauffe pas à nu pendant les premières minutes. Les aliments congelés présentent une température très basse. En conséquence, ils font considérablement baisser la température de l'huile ou de la matière grasse. Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau ci-dessous. Les aliments congelés sont souvent recouverts de cristaux de glace que vous prendrez soin d'éliminer en secouant le panier. Immergez ensuite le panier très lentement dans la friteuse afin d'éviter les éclaboussures d'huile. Les temps de cuisson sont donnés à titre approximatif et doivent être modifiés en fonction de la température initiale de l'aliment à cuire et selon la température recommandée par le fabricant du produit congelé.

Type d'aliment		Quantité maximum en g	Température en °C	Durée en minutes	
FRITES	Quantité recommandée pour une friture optimale	180 (*)	190	1re friture	3-4
				2e friture	1-2
	Quantité MAX (limite de sécurité)	500	190	1re friture	6-7
				2e friture	1-2
BÂTONNETS DE POMME DE TERRE		500	190	7-8	
POISSON	Bâtonnets de morue	300	190	4-6	
	Crevettes	300	190	4-6	
VIANDE	Filet de poulet	200	190	6-8	

**ATTENTION :** Avant de plonger le panier, vérifiez que le couvercle est parfaitement fermé.

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

## COMMENT UTILISER VOTRE FRITEUSE

---

- Avant d'utiliser votre friteuse pour la première fois, lavez la cuve et le panier et séchez-les soigneusement.
- Retirez le panier à l'aide de la poignée.
- Versez 2 à 2,5 litres d'huile environ.
- Utilisez uniquement une huile végétale de bonne qualité. Il est déconseillé d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale.
- Enduisez la face intérieure du hublot de surveillance d'un peu d'huile.
- Branchez l'appareil et sélectionnez la température souhaitée. Dès que le témoin lumineux s'éteint, vous pouvez lancer la friture.
- Placez vos aliments secs dans le panier en veillant à ne pas le surcharger.
- Placez le panier dans la friteuse et fermez le couvercle. Plongez le panier dans l'huile à l'aide de la poignée.
- N'ajoutez pas d'eau et ne plongez pas d'aliments humides dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulevez le panier et appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle.

## CONSEILS

---

- N'utilisez jamais l'appareil vide (sans huile).
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine métalliques munis d'une poignée isolante.
- Sélectionnez le temps de cuisson en vous référant au tableau ci-dessus en tenant compte du fait qu'un aliment précuit doit être cuit moins longtemps mais à plus forte température.

## NETTOYAGE

---

1. Avant de nettoyer votre appareil, vérifiez qu'il est débranché et qu'il est totalement refroidi.
2. Laissez l'huile refroidir totalement avant de vider la friteuse.
3. Ôtez le couvercle avant de vider l'huile ou pour le nettoyer.
4. N'utilisez pas de produits abrasifs ni acides.
5. Essuyez l'intérieur de la friteuse avec du papier absorbant puis avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Laissez sécher complètement.
6. Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse.
7. Remplacez le filtre au bout de 60 utilisations.

## GARANTIE

---

Cet appareil est garanti un an à compter de sa date de vente par le distributeur sur présentation de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture datés).

Cette garantie couvre la main-d'oeuvre et les pièces détachées.

Sont exclus de la garantie :

- Tout dommage consécutif à une

utilisation impropre de l'appareil (usage professionnel non autorisé).

- Les dégâts provoqués par le branchement de cet appareil sur une tension non conforme à celle préconisée (230 volts ~ 50Hz) et toute intervention réalisée en dehors du réseau d'après-vente du distributeur.



Cet appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais orienté vers les points de collecte mis à votre disposition. Il peut présenter un danger pour l'environnement.

---