

FONDUE ELECTRIQUE

Manuel d'utilisation



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballer l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
 - Conserver le présent manuel d'instructions.
 - Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
 - Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
 - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
 - Un environnement de type :
 - Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
 - L'utiliser en suivant les indications de la notice.
 - Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
 - Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
 - Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
 - Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
 - Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
 - Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

- 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.
- 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.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire (*) afin d'éviter tout danger.

- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur.
- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.

- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.
- Eviter tout déversement sur le connecteur.
Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.

(*) Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole «PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS SPÉCIFIQUES POUR LES FONDUES

- En ce qui concerne les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec de la nourriture ou de l'huile, consulter le paragraphe ci-dessous du manuel.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsque la graisse est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Attention : Ne jamais mélanger de la graisse et de l'huile. La Friteuse ou Fondue peut mousser et déborder.
- Il est également dangereux de mélanger différents types d'huiles ou de graisses !
- Si la machine prend feu, ne pas essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle de l'appareil. Éteindre les flammes avec un chiffon humide.

ATTENTION : RISQUE DE BRULURE.

- Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante.
- Les parties chauffantes restent chaudes longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Le symbole «SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortir l'appareil et tous les accessoires délicatement et en faisant attention aux accessoires.

Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols, rincer et essuyer soigneusement.

Nettoyer l'habillage extérieur et intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer.

UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.

1. Retirer régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile.

Note : Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.

2. Utiliser pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité car, La graisse ou l'huile de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures.

Note : Eviter d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisses ne conviennent pas pour la friture et peuvent dégager de la fumée, Même à faibles températures.

3. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture seulement jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.

4. Choisir la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.

5. Ne jamais soulever ni déplacer la fondue lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.

FONDUES

Cet appareil est prévu pour préparer des fondues bourguignonnes, savoyardes ou de légumes.

1. S'assurer que l'appareil est arrêté, débranché et froid.

2. Oter le couvercle de l'appareil.
3. Remplir le bac d'huile spéciale fondue.
4. Placer le caquelon rempli de liquide froid (Huile ou bouillon) sur le socle chauffant.

*Notes : Le niveau de remplissage doit se trouver sous la marque Max = 1,6L.
Certaines huiles ne doivent pas être chauffées, se renseigner avant de les utiliser ou consulter les instructions inscrites sur la bouteille d'huile.
La viande peut être cuite dans l'huile ou dans du bouillon.
Il est également possible de frire des petits morceaux de légumes.*

Exemples : brocolis, choux de Bruxelles, chou-fleur, carottes ou champignons de Paris.

les faire cuire comme la viande, en les piquant au bout des fourchettes et en les faisant mijoter dans le bouillon ou frire dans l'huile.

5. Placer le cercle anti-éclaboussures sur l'appareil.
6. Brancher l'appareil dans une prise de courant de 220-240V~ 50Hz.
7. Tourner le bouton du thermostat dans le sens horaire. Le témoin lumineux « Marche » s'allume.
8. Positionner le thermostat sur la température désirée.

*Notes : Selon la quantité versée d'huile ou de bouillon, il faut environ 20 à 25 minutes pour atteindre la température nécessaire.
Le voyant lumineux s'allume et s'éteint par intervalles pour signaler que l'appareil maintient la température choisie.
Vous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'une cuillère en bois ou un pic à brochette. En plongeant l'ustensile dans l'huile, de petites bulles d'air doivent se former.
Il est également possible de plonger l'un des aliments dans l'huile.*

9. Piquer des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et les plonger dans l'huile.

Notes : La cuisson dure de 1 à 2 minutes selon la taille des morceaux de viande.

Plus les morceaux de viande ou autre aliment sont petits, plus ils cuiront vite.

10. Sécher au préalable les aliments à l'aide d'un torchon ou d'un papier absorbant.
11. Adapter la température de l'appareil de façon à ce que l'huile frémissse toujours légèrement.

ATTENTION :

Introduire doucement les aliments dans l'huile.

Le récipient dans lequel vous faites votre friture est ouvert, Il est donc impossible d'éviter, totalement, des éclaboussures d'huile.

Ne jamais porter à la bouche la fourchette de cuisson, celle-ci devient très chaude après son passage dans l'huile et il y a risque de brûlure grave.

FONDUE SAVOYARDE

- Mettre la quantité de fromage souhaitée dans le caquelon.
- Placer le thermostat sur la position «MAX» en le tournant dans le sens horaire. (le sens des aiguilles d'une montre).
- Remuer continuellement avec une cuillère en bois pour faire fondre le fromage. Ajouter le vin et le kirch. Continuer à tourner jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Note : Ce processus dure plusieurs minutes selon la quantité de fromage.

- Lorsque le fromage est complètement fondu placer le thermostat sur une température plus faible pour éviter que le fromage accroche au fond du caquelon.

Note : Vérifier de tant en tant, à l'aide d'une cuillère en bois, que le fromage ne reste pas accroché au fond du caquelon,

- Mélanger de temps à autre et réduire, le cas échéant, la température.
- Accrocher un morceau de pain, préalablement découpés en cubes, au bout d'une fourchette et la tremper dans le fromage. Tourner un peu la fourchette et La ressortir rapidement avec du fromage sur le pain.

Déposer le morceau de pain + fromage dans votre assiette et laisser refroidir quelques instants avant de déguster

Après utilisation

Pour arrêter l'appareil, tourner le thermostat dans le sens antihoraire (vers la gauche jusqu'au point d'arrêt,).

Débrancher le câble d'alimentation.

Laisser l'huile de friture refroidir pendant un long moment.

Vérifier que la température est sans danger avant de déplacer l'appareil rempli d'huile.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours Vérifier que le câble d'alimentation est débranché.
- Attendre que la friteuse soit complètement refroidie avant de commencer le nettoyage.

Note : Il est important d'attendre une à deux heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.

Extérieur de l'appareil

- Ne jamais plonger l'appareil ou le panneau de commande électrique dans l'eau.
- Nettoyer le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'une éponge ou d'un torchon humide et éventuellement un produit dégraissant.
- Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux. ATTENTION : Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau dans l'appareil.

Intérieur de l'appareil

Profiter du remplacement d'huile pour nettoyer l'intérieur du bac à graisse.

- Après avoir retiré l'huile (ou la graisse) Essuyer le bac avec du papier absorbant et enlever les dépôts graisseux, avec une éponge humide enduite de produit détergent doux.
- Les parties en contact avec la nourriture comme Bol, Fourchette, Spatule, bac à huile etc. doivent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
- Bien rincer et essuyer avant de remplir d'huile.
- Ne pas utiliser les produits à récurer ou des objets rayant, pour ne pas endommager l'appareil.

Filtrage

- Pour filtrer l'huile, à travers un tamis posé sur un récipient adéquat, en la faisant couler par le côté.
- Au bout de 8 à 10 utilisations, l'huile ou la graisse n'est plus filtrable. Il est conseillé de la jeter.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

GARANTIE CONFORME A LA RÉGLEMENTATION

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
 - le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.
- Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie légale n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie. En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation 220-240V~ 50Hz

Puissance 1500W

Norme Classe I

Fabriqué en RPC

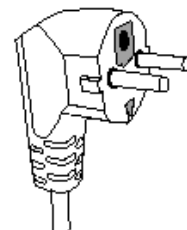
Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.



ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

The symbol " CMIM " is the guarantee of compliance with optional harmonized Moroccan Standards, which reflect the essential requirements in terms of technical specifications.

These standards are not mandatory but ensuring compliance with the essential requirements.



**Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE "
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous-bois - France**