

FONDUE - FRITEUSE

Manuel d'utilisation



TFF-81



TFF-86



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.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
 - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - Fermes.
 - Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type 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.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- 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 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 quand il pleut.
- 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.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. 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 mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- 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.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

(*)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 garanties 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).



Le symbole " CMIM " est la garantie du respect des Normes **Marocaines** harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques.



Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garanties de la conformité aux exigences essentielles.

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS SPÉCIFIQUES POUR LA FRITEUSE

- En ce qui concerne les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec de la nourriture ou de l'huile, veuillez consulter le paragraphe ci-dessous du manuel.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque la graisse est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Maintenez le couvercle complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplir le panier de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Toujours utiliser le panier à frire.
- Attention : Ne jamais mélanger de la graisse et de l'huile. La friteuse peut mousser et déborder.
- Il est également dangereux de mélanger différents types d'huiles ou de graisses !
- Si la machine prend feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Éteindre les flammes avec un chiffon humide.
- REMARQUE IMPORTANTE : Cette friteuse est équipée de 2 thermostats. Thermostat réglable, de manière à ajuster la température, en fonction de la nourriture, et un thermostat de sécurité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN FRITEUSES

1. Toujours vérifier que le câble d'alimentation est débranché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage.

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

3. Filtrer l'huile, à travers un tamis posé sur un récipient adéquat, en la faisant couler par le côté.

Extérieur de l'appareil

4. Ne jamais plonger l'appareil ou le panneau de commande électrique dans l'eau.
5. 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. Rincer et sécher. Ne pas laisser de l'eau couler à l'intérieur de l'appareil.

Note : Vous pouvez retirer le couvercle en le soulevant. Cela facilite le nettoyage.

Intérieur de l'appareil

6. Profitez du remplacement d'huile pour nettoyer l'intérieur du bac à graisse.
7. Après avoir retiré l'huile (ou la graisse) Essuyer le bac avec du papier absorbant et enlever les dépôts graisseux, à l'aide d'une éponge humide enduite de produit détergent doux.
8. Les parties en contact avec la nourriture comme : le panier à friture (amovible), 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.
9. Bien rincer et essuyer avant de remplir d'huile.
10. Évitez d'utiliser les produits à récurer ou des objets rayant, de façon à ne pas endommager votre appareil.
11. L'huile ou la graisse n'est plus filtrable, au bout de 8 à 10 utilisations et il est conseillé de la jeter.
12. Pour changer les filtres, soulevez le cache à filtre du couvercle de l'appareil. (voir ci-dessous).

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 coupants.

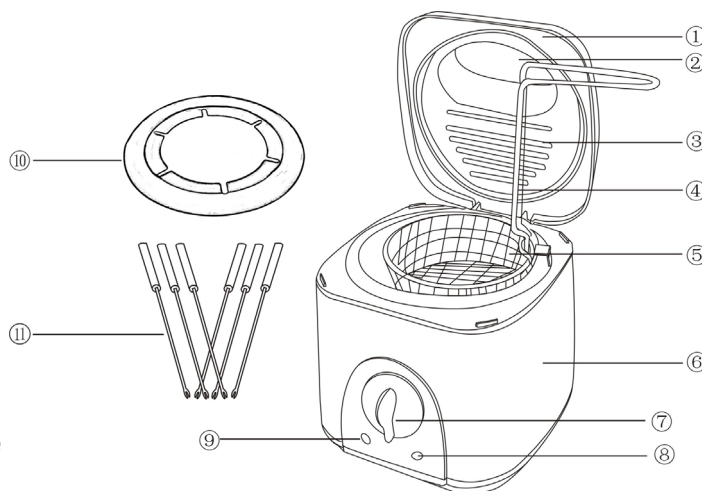
Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols et essuyer soigneusement. Nettoyer l'habillage extérieur et intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer.

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.

DESCRIPTION

1. Couvercle
2. Fenêtre Transparent
3. Filtre
4. Poignée Panier de Friture
5. Panier de Friture
6. Appareil
7. Sélecteur Température
8. Témoin Lumineux "Marche"
9. Témoin Lumineux "Bouillir"
10. Support Pics à Fondue
11. 6 Pics à Fondue



COMMENT UTILISER LA FRITEUSE

- Ouvrez le couvercle et retirez le panier pour le nettoyer avant de l'utiliser.
- Nettoyez le bol lorsque vous l'utilisez pour la première fois.
- Utilisez de la graisse solide ou de l'huile de friture de bonne qualité dans un bol, mais pas plus de 0,8 litre, c'est-à-dire l'huile de maïs ou l'huile de cacahuète, évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Il est recommandé d'avoir une température plus faible.
- Le niveau d'huile doit être entre le niveaux minimum et maximum du bol. Si vous utilisez de la graisse solide, placez moins de 1 kg dans le bol pour le fondre à la température la plus basse.
- Mettez le panier dans l'huile de la friteuse et fermez le couvercle.

- Avec le sélecteur de température, positionnez la température demandée.
 - Sélectionnez la température pour la friture en prenant en compte les aliments à cuire. En général, les aliments préchauffés nécessitent une température plus élevée que les aliments, qui sont complètement crus. C'est-à-dire que les croquettes de pommes de terre faites de pommes de terre précuites ont besoin d'une température plus élevée que la pâte qui est de la pâte de pain crue.
 - Utilisez uniquement des ustensiles en métaux avec poignées isolantes dans l'huile chaude.
 - Manipuler la friteuse avec soin surtout lorsqu'il y a des enfants.
 - Il faut prendre soin de bien cuire les aliments car ils peuvent être cuits à l'extérieur mais crus à l'intérieur.
 - L'huile ou la graisse restent chaudes après utilisation. Attendre un certain temps pour que l'huile refroidisse.
 - Pour que votre friteuse soit toujours prête à l'emploi, conservez l'huile pour la prochaine friture, le couvercle conservera l'huile.
- Remarque: si vous désirez retirer l'huile du bol, il est recommandé que la lèvre de coulée soit utilisée pour réduire le déversement.

Fondue

Remarque importante! *L'appareil n'est pas approprié pour les fondues au fromage ou au chocolat. Ces aliments risquent de coller au fond de la casserole ou de surchauffer.*

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté, débranché et froid.
2. Détachez le couvercle de l'appareil. Ouvrir pour cela le couvercle et retirez-le des charnières de l'appareil.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac d'huile spéciale fondue. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max (soit entre 450 & 600ml).

Nous vous recommandons de bien suivre ce conseil !

4. Placez le couvercle anti-éclaboussures sur l'appareil.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230V~ 50Hz.
6. Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire. Le témoin lumineux « Marche » s'allume.
7. Positionnez le thermostat sur environ 130°C

Note : • Vous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'une cuillère en bois ou un pic à brochette. Lorsque vous plongez l'ustensile dans l'huile, de petites bulles d'air doivent se former.

• Vous pouvez également plonger l'un des aliments dans l'huile.

8. Piquez des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et plongez les dans l'huile.

La cuisson dure selon la taille des morceaux de viande (env. de 1 à 2 minutes). Plus les morceaux de viande ou autre aliment seront petits, plus ils cuiront vite.

9. Séchez au préalable les aliments à l'aide d'un torchon ou d'un papier absorbant.
10. Adaptez 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.

Friture

1. S'assurer que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Sortir le panier à friture et remplir le bac d'huile ou de matière grasse.

*Notes : Cette quantité doit se situer entre les marques du niveau de remplissage :
Min et Max.*

Bien respecter cette consigne !

Si de la graisse est utiliser, la couper en petits morceaux et la placer au fond de l'appareil.

Ne jamais mettre de la graisse dans le panier à friture !

4. Fermer le couvercle. Brancher le câble d'alimentation dans une prise de courant.
5. Tourner le bouton du thermostat dans le sens horaire.

Note : Le témoin lumineux «Marche» s'allume.

6. Régler le thermostat sur la température désirée.
7. Déposer d'abord les aliments à cuire dans le panier à friture. (hors de la friteuse).

Note : Le panier ne doit pas être rempli au-delà du bord du panier.

8. Ouvrir le couvercle et plonger, doucement, le panier à friture, dans l'huile ou la graisse fondue.
9. Retirer la poignée du bac à friture.
10. Fermer le couvercle.
11. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir le couvercle avec précaution.

Note : attention, émanation possible de fumée chaude !.

12. Soulever le panier à friture à l'aide de la poignée.
13. Laisser les aliments frits s'égoutter pendant un court instant.

Mise en garde

1. Pour ajouter des aliments pendant la friture, s'assurer que la surface des aliments est sèche, sinon, la sécher avec un essuie-tout ou d'un chiffon propre et sec.

Notes : Comme dans toutes fritures, la nourriture contient beaucoup d'eau.

Cette friteuse peut donc émettre de la vapeur lorsque le couvercle est ouvert.

L'ouverture complète du couvercle dispersera rapidement la vapeur et empêchera d'éventuelles combustions.

2. S'il n'y a pas d'huile dans le réservoir ou si vous avez fini de frire des aliments, mettre le thermostat sur la plus basse température.
3. Ne pas allumer la friteuse sans huile à l'intérieur.

Tableau de conversion

Le contrôle de la température de votre friteuse est calibré en degrés C. Cependant, Voici la tables de comparaison degrés Celsius (°C) / degrés Fahrenheit (°F):

Tableau d'aide	°C	°F	à la	°C	°F	cuisson des aliments:
	90	195		150	300	
	110	230		170	340	
	130	265		190	375	

Morceau de Poisson – Panier Maximum

Capacité 150g: 180°C frire de 9 à 11 min. Ensuite frire à 190°C de 1 à 2 minutes jusqu'à brunir.

Morceau congelés: Voir les recommandations du fabricant

Poisson

Crevettes congelés en miettes (juste assez pour couvrir a base du panier): 170 °C -> 3-5 min.

Poissons frais (ex: Harengs) (Juste assez pour couvrir la base du panier: 190 °C -> 1-2 min.

Morue fraîche ou Haddock ou pâte: 160 °C -> 5-10 min (dépend de l'épaisseur du poisson).

Morue congelée ou Aiglefin ou portions en miettes ou en pate : 190 °C -> 10-15min (selon l'épaisseur du poisson)

Carrelet congelé : 190 °C -> 5-6min

Viande

Hamburger congelé (2oz / 50g): 150 °C -> 3-5 min

Les portions de poulet en miettes: 160 °C -> 10-12min, si petites taille / 15-30 min, si grande taille

Escalope de veau congelé: 170 °C -> 3-8 minutes (dépend de l'épaisseur)

Bâtonnet de poulet frais en miettes: 170 °C -> 15 minutes

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrayer 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

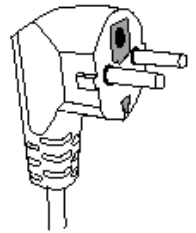
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	850-950W
Norme	Classe I
	Fabriqué en RPC

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.

MAI 2022