

### FONDUE – FRITEUSE ELECTRIQUE

#### Manuel d'utilisation



**Fondue**

**OU**



**Friteuse**



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. Déballez 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 âgés de 8 ans et plus, s'ils ont été formés et encadrés pour son utilisation, en toute sécurité et en comprenant les risques encourus.
- 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'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Nettoyage et entretien ne doivent pas être faits par des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet, Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Garder cet appareil et son cordon électrique, hors de portée d'enfants âgés de moins de 8 ans, quelque soit son état (Marche, Arrêt, Refroidissement).
- 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<sup>ème</sup> • 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 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, ne pas essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle de l'appareil. Éteindre les flammes avec un chiffon humide.  
REMARQUE IMPORTANTE : Cette friteuse est équipée de 2 thermostats. Thermostat réglable, pour ajuster la température, et un thermostat de sécurité.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.

### 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.

## MISE EN SERVICE

### Avant la première utilisation

1. Retirer l'emballage. Sortir tous les éléments se trouvant dans l'appareil. La poignée doit être fixé sur le panier à friture.
2. Nettoyer le couvercle, les parois et les accessoires comme décrit dans le paragraphe « Nettoyage »

### Conseils d'utilisation

1. Retirer régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites).  
*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.
3. Éviter 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.



4. 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.
5. 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.
6. Ne jamais soulever ni déplacer la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
7. Penser toujours à faire de petites entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Les laisser glisser tout doucement dans l'huile.
8. Ne pas remplir, excessivement, le panier à friture.
9. Sécher, au préalable, les aliments humides avec un torchon.

## 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. S'assurer que l'appareil est arrêté, débranché et froid.
2. Détacher le couvercle de l'appareil. Pour cela, Ouvrir le couvercle et le tirer vers le haut.
3. Sortir le panier à friture et remplir 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. Placer le cercle anti-éclaboussures sur l'appareil.
5. Brancher l'appareil dans une prise de courant de 220-240V~ 50Hz.
6. Tourner le bouton du thermostat dans le sens horaire. Le témoin lumineux « Marche » s'allume.
7. Positionner le thermostat sur environ 130°C

*Notes : 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.*

8. 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.*

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

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, débranché et froid.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Sortir le panier à friture et remplir le bac (1L maximum) d'huile ou de matière grasse. Cette quantité doit se situer entre les marques du niveau de remplissage : Min et Max.

Remarques : *Nous vous recommandons de bien suivre ce conseil !*

*Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.*

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

4. Fermer le couvercle.
5. Brancher l'appareil dans une prise de courant.
6. Tourner le bouton du thermostat dans le sens horaire. Le témoin lumineux «Marche» s'allume.
7. Régler le thermostat sur la température désirée.
8. 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.*

9. Ouvrir le couvercle et plonger, doucement, le panier à friture, dans l'huile.
10. Retirer la poignée du bac à friture.
11. Fermer le couvercle.
12. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir le couvercle avec précautions  
(attention, émanation possible de fumée chaude !).
13. Soulever le panier à friture à l'aide de la poignée.
14. Laisser s'égoutter les aliments frits pendant un court instant.

## **Après utilisation**

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

*Note : Retirer le couvercle en le soulevant pour faciliter le nettoyage.*

### 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 : 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.
- 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.

### ○ Filtre et 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.
- Le filtre doit être changé régulièrement.
- Pour changer le filtre, retirer le cache à filtre, situé à l'intérieur du couvercle de l'appareil.
- Retirer le filtre usagé et le remplacer par un filtre neuf.
- Remettre le cache en place.

*Note : Ne jamais utiliser la friteuse sans filtre.*

## 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

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 par le consommateur. Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
- le bon de garantie (situé sur le coté 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 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 défauts sur les accessoires ou 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 le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

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.

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	840W
Norme	Classe I

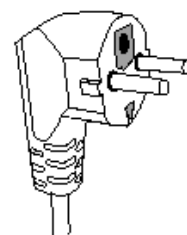
Fabriqué en RPC

*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.

**Produit importé par Sotech International  
" LE PERIPOLE " N°A-107  
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny  
94120 Fontenay sous-bois - France**