

PROLINE

Friteuse

DF818

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



PROLINE

DF818

DEEP FRYER

FRITEUSE

FRITUURPAN

FREIDORA

FRITADEIRA ELÉTRICA



 OPERATING INSTRUCTIONS


 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

ATTENTION

- ❖ 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.
- ❖ 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 un danger.
- ❖ 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.
- ❖  Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être immergé.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 15
- ❖ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.



PENSEZ AU TRI !

ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**



À JETER

ÉTUI CARTON



À RECYCLER

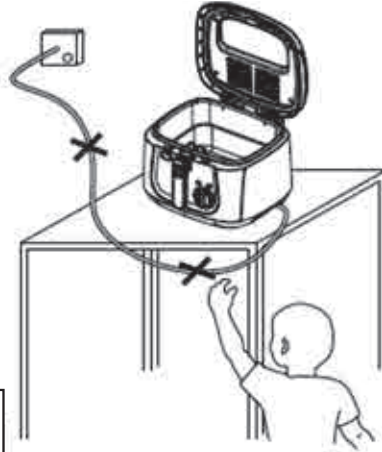


CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

NE PAS LAISSER PENDRE LE CÂBLE !



GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!

ATTENTION:

DE TRÈS GRAVES BRÛLURES
PEUVENT SE PRODUIRE SI LA
FRITEUSE TOMBE
ACCIDENTELLEMENT DU PLAN
DE TRAVAIL. NE LAISSEZ EN
AUCUN CAS LE CÂBLE PENDRE
DU HAUT DU PLAN DE TRAVAIL
: IL POURRAIT ALORS ÊTRE
ATTRAPÉ PAR UN ENFANT OU
QUELQU'UN POURRAIT
TRÉBUCHER DESSUS.

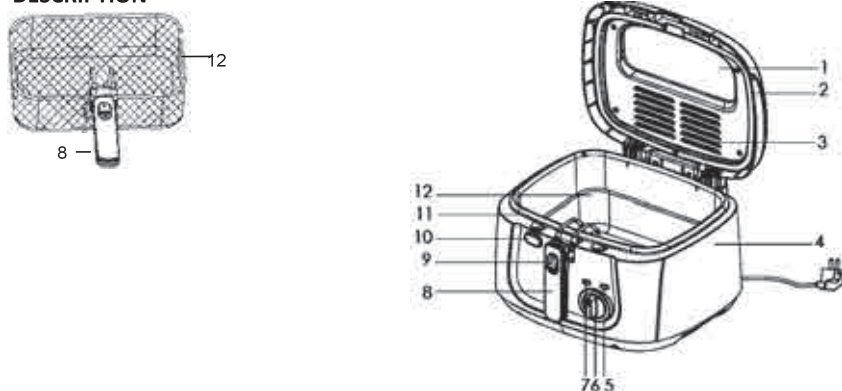
❖ Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.



- ❖ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- ❖ Ne l'utilisez pas à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- ❖ Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- ❖ Il est déconseillé d'utiliser des accessoires autres que ceux fournis par le fabricant.
- ❖ D'extrêmes précautions doivent être prises lors du déplacement d'appareils contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.
- ❖ Une fois la friteuse éteinte, l'huile reste chaude pendant une certaine durée. N'essayez en aucun cas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait complètement refroidi.
- ❖ Ne faites pas fonctionner la friteuse avec un niveau d'huile inférieur au trait minimum ou supérieur au trait maximum.
- ❖ L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable avant d'être utilisé pour la première fois.
- ❖ Ne faites jamais chauffer l'appareil à vide.
- ❖ N'ouvrez pas le couvercle en cours de cuisson.
- ❖ Les surfaces de l'appareil sont portées à haute température pendant la cuisson. Ne touchez pas la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi, vous risqueriez de vous brûler.
- ❖ N'essayez pas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi à température ambiante,

RISQUE DE GRAVES BRÛLURES!

- ❖ Cette friteuse est équipée d'un coupe-circuit thermique; en cas de dysfonctionnement du thermostat, le circuit électrique est coupé automatiquement, évitant ainsi tout risque de surchauffe.
- ❖ Évitez d'introduire une trop grande quantité d'aliments ou d'ustensiles dans la friteuse.

DESCRIPTION

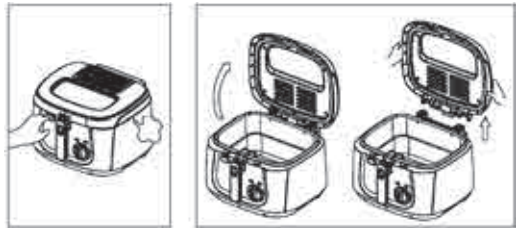


1. Hublot de contrôle
2. Couvercle
3. Filtre
4. Boîtier
5.  Témoin lumineux de température (vert)
6. Bouton du thermostat
7.  Témoin lumineux d'alimentation (rouge)
8. Poignée du panier
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Bouton d'ouverture du couvercle
11. Cuve à huile
12. Panier

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez les étiquettes et les matériaux d'emballage.

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.
2. Retirez le couvercle de l'appareil.
3. Lavez le couvercle, le panier et sa poignée dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.
4. Remontez le couvercle sur l'appareil.



Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier et du couvercle avec un chiffon mouillé. Séchez bien.

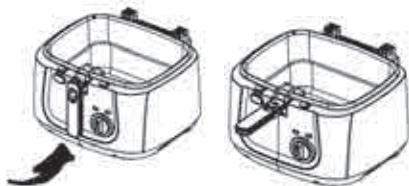
UTILISATION

Remplissage de la cuve

Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir rempli la cuve avec de l'huile.

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.

2. Positionnez la poignée du panier à l'horizontale, puis sortez le panier de l'appareil.



3. Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile jusqu'au niveau MAX indiqué sur la paroi intérieure. Ne remplissez pas la cuve en deçà du niveau MIN ou au-delà du niveau MAX.

- Utilisez toujours de l'huile capable de supporter de hautes températures.
- Ne mélangez pas des huiles de types différents et ne mettez jamais de l'huile neuve dans de l'huile usagée.
- Il est déconseillé d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale car ceux-ci produisent de la fumée à une température plus basse.



4. Refermez le couvercle.

Friture







1. Branchez la friteuse.

- Le témoin d'alimentation rouge s'allume.

2. Positionnez le bouton du thermostat sur la température correspondant à l'aliment à cuire.

- L'huile commence à chauffer et le témoin de température (vert) s'allume.
- Pour connaître la température requise, référez-vous aux illustrations figurant sur la friteuse.
- Les durées de cuisson indiquées ne sont données qu'à titre de référence.

Aliment	Température	Poids	Durée (minutes)
Crevettes	170°C	400 g	3-5

entières 	190°C		
Champignons		450 g	3-5
Gâteaux de poisson 		650 g	3-5
Filets 		650 g	3-5
Oignons		450 g	2-4
Poulet pané 		800 g	10-14
Frites surgelées 		800 g	8-12
Pommes de terre fraîchement découpées 		800 g	12-18

3. Une fois l'huile à la température requise, le témoin de température vert s'éteint. La friteuse est maintenant prête à l'emploi.
4. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture, puis placez le panier dans la friteuse.
5. Remplissez le panier (en position relevée) avec les aliments.

- **Préparation des aliments:**

Coupez les aliments en morceaux de taille identique (ex: frites) ou choisissez des aliments de taille identique (poisson, poulet etc.).

Les aliments à frire doivent être les plus secs possible. Absorbent l'excédent d'humidité avec du papier essuie-tout (notamment pour le poisson, la viande et les légumes).

6. Tirez le bouton de déverrouillage de la poignée vers l'arrière avec le pouce et faites descendre lentement le panier dans l'huile



- Vérifiez la hauteur de la mousse afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas le trait maximum et que le niveau d'huile est donc adéquat.
- **ATTENTION:** Évitez de faire descendre le panier trop rapidement ou d'y mettre des aliments mouillés : l'huile risquerait d'exploser ou de gicler. RISQUE DE GRAVES BRÛLURES.

7. Refermez le couvercle (un clic indique qu'il est correctement verrouillé).

- En cours de cuisson, le témoin vert s'allume et s'éteint par intermittence ; cela est dû au fonctionnement du thermostat qui maintient l'huile à la température réglée.

8. Lorsque les aliments sont cuits, positionnez le thermostat sur "0" et éteignez la friteuse.

REMARQUE :

- Évitez de trop remplir le panier (exemples de capacités maximales: 800 g de pommes de terre fraîchement coupées ou de frites surgelées). Cela causerait une chute de température et les aliments seraient très huileux. Il est déconseillé de remplir le panier au-delà des $\frac{2}{3}$.
- Évitez de garder l'huile à haute température pendant trop longtemps ; elle perdrait ses propriétés.
- Entre deux fournées, positionnez le thermostat sur la température minimum.
- Après la cuisson, évitez de laisser les aliments s'égoutter pendant trop longtemps : les vapeurs d'huile pourraient les ramollir et leur faire perdre leur croustillant.
- Les aliments surgelés peuvent aller dans la friteuse sans être décongelés au préalable.

Après la cuisson

Positionnez la poignée du panier à l'horizontale, puis remontez le panier. Cela permet d'égoutter la plus grande partie de l'huile.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture. Faites attention aux jets de vapeur brûlants et aux possibles projections d'huile.

Sortez le panier de la friteuse et placez-le sur un bac d'écoulement et/ou sur une feuille de papier essuie-tout.

Avant de déplacer ou nettoyer la friteuse, attendez que l'huile (et l'appareil lui-même) ait

complètement refroidi.

Une fois l'huile complètement refroidie, il est conseillé de la jeter et de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Débranchez l'appareil et attendez que l'huile (et l'appareil lui-même) ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

Aucune partie de l'appareil (câble et prise y compris) ne doit être mise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Videz la cuve de son huile. L'huile doit être mise au rebut d'une manière respectueuse de l'environnement. Ne jetez en aucun cas l'huile dans les canalisations. Pour la procédure de mise au rebut de l'huile, renseignez-vous auprès du centre de recyclage le plus près de chez vous.

Nettoyage du couvercle et du panier

Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle puis relevez celui-ci.

Lavez le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien avant de les réutiliser ou de les ranger.

Nettoyage de la cuve et du boîtier

Enlevez tous les dépôts de résidus alimentaires dans la cuve avec du papier essuie-tout.

Frottez la cuve et le boîtier avec un chiffon légèrement imbibé d'eau et séchez-les bien.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~, 50/60Hz
1800W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de

l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy, France 12/12/2018