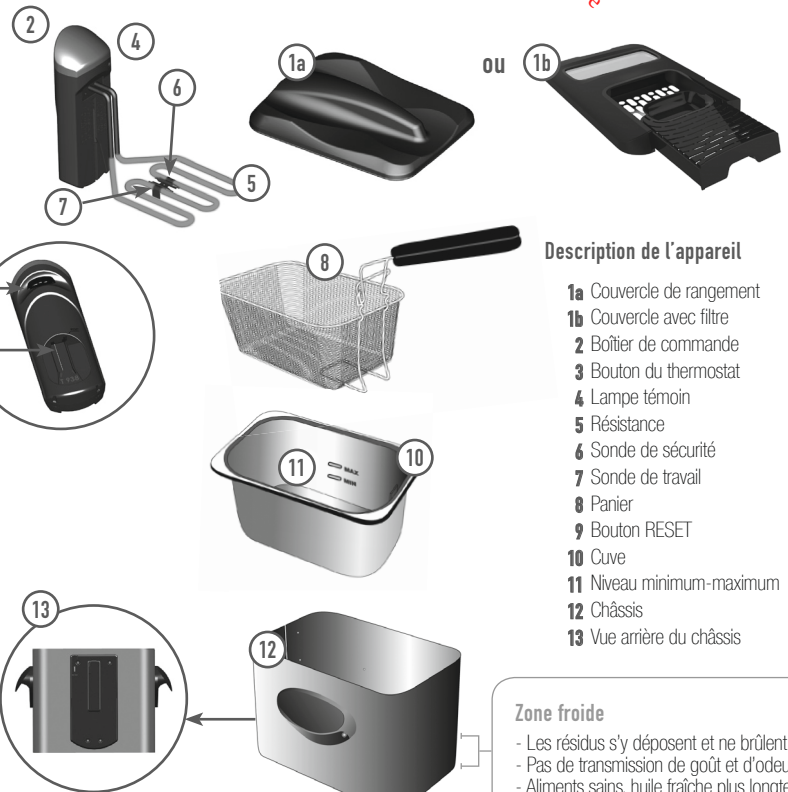
Downloaded from www.vandenborre.be

frifri

Depuis 1958

FRITEUSE A ZONE FROIDE



Description de l'appareil

1a Couvercle de rangement
1b Couvercle avec filtre
2 Boîtier de commande
3 Bouton du thermostat
4 Lampe témoin
5 Résistance
6 Sonde de sécurité
7 Sonde de travail
8 Panier
9 Bouton RESET
10 Cuve
11 Niveau minimum-maximum
12 Châssis
13 Vue arrière du châssis

Zone froide

- Les résidus s'y déposent et ne brûlent pas
- Pas de transmission de goût et d'odeur
- Aliments sains, huile fraîche plus longtemps

MODE D'EMPLOI

FRANÇAIS

Downloaded from www.vanlompere.be

Symbole WEEE (waste Electrical and electronic Equipment, déchets électriques et d'équipement électronique)
L'utilisation su symbôle **WEEE** indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet domestique. Assurez-vous de vous débarrasser de ce produit selon les lois en vigueur. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement. Pour plus d'informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le fournisseur de service de mise au rebut de déchets domestiques ou le magazin où vous avez acheté le produit.

MODE EMPLOI

Nous vous félicitons de l'achat de cette friteuse semi-professionnelle et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir.
Afin que celle-ci dure plus longtemps, nous vous invitons à lire attentivement les directives de ce mode d'emploi.
Quel qu'en soit le type, la conception mécanique et électrique est identique. Seuls la forme, le volume, la couleur ou les matériaux choisis pour les éléments extérieurs diffèrent.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

- Avant toute chose, vérifiez que l'appareil n'est pas connecté.
- Nettoyez à l'eau savonneuse le couvercle, le panier et la cuve, rincez-les et séchez-les bien. Si le couvercle est équipé d'un filtre, démontez le tiroir du filtre afin d'éviter le contact du filtre avec l'eau.
- Le boîtier et la résistance chauffante peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide.
- **En aucun cas** le boîtier et le câble de raccordement ne peuvent être immergés dans l'eau.
- Ré-assemblez les divers éléments (voir p.1) en veillant bien à glisser le boîtier dans ses encoches.
- Déroulez le câble et **assurez-vous** qu'il ne sera pas en contact avec une source de chaleur environnante.
- Remplissez la cuve d'huile. Le niveau idéal se situe entre les repères **MIN** et **MAX** dans la cuve. **Vérifiez toujours** le niveau du bain de friture avant chaque usage. **Le non-respect de cette précaution provoque une panne bien identifiable et non couverte par la garantie.**
- Si la friteuse est mise en fonctionnement alors que la résistance n'est pas entièrement recouverte, le thermostat de sécurité se déclenchera car il coupe l'alimentation dès qu'il y a surchauffe de l'élément chauffant. **Ne jamais** brancher la friteuse avant de remplir la cuve. Pour remettre l'appareil en fonction, enfoncez le bouton rouge **RESET** se trouvant à l'arrière du boîtier (n°9 sur la vue détaillée, p.1).
- Contrôlez si la tension de votre alimentation électrique correspond à celle mentionnée à l'arrière du boîtier de commande.

MISE EN SERVICE

- Mettez la friteuse sous tension en raccordant la prise. **Veillez** à ce que celle-ci soit raccordée a la terre.
- La lampe témoin s'allume.
- Retirez le couvercle si celui-ci n'est pas équipé d'un filtre (en option).
- Tournez le bouton de réglage vers la droite jusqu'à la température désirée. La lampe témoin en s'allumant à nouveau indique que la température choisie n'est pas encore atteinte. Lorsqu'elle s'éteint, la friteuse est prête à l'emploi. Placez le panier dans son encoche. Basculez le manche du panier vers l'extérieur en l'engageant dans sa boucle fixe. Une légère pression le fixera alors correctement.
- Sortez le panier du bain de friture pour éviter que les aliments n'y adhèrent.
- **Ne dépassez pas** les 2/3 de la contenance du panier au risque de provoquer un débordement avec les conséquences qui pourraient en résulter.
- Assurez-vous toujours que le témoin lumineux est éteint avant de plonger le panier dans le bain de friture.
- En fin de cuisson, relevez le panier et secouez-le sur le bord afin d'évacuer l'excédent d'huile de friture.
- Pour les frites, nous vous conseillons de secouer le panier lors de la dernière cuisson pour bien les séparer et obtenir une coloration dorée uniforme.

APRÈS USAGE

- Déconnectez le câble de raccordement.
- Remettez le bouton de réglage de température à la position ▲. Basculez le manche du panier vers l'intérieur et remettez-le dans la cuve.
- Laissez refroidir l'huile de friture avant de remettre le couvercle, qu'il soit équipé d'un filtre ou non.
- Rentrez le câble de raccordement dans son logement. Rangez l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais dépasser le niveau MAX lors du remplissage de la cuve, vous risqueriez un débordement de celle-ci en pleine cuisson avec les conséquences graves qui en résulteraient.
- Méfiez-vous des vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson.
- **Ne jamais frire avec le couvercle sur la friteuse sauf si le couvercle est équipé d'un filtre (en option).**
- Nous vous recommandons de ne toucher que le bouton de réglage des températures et les poignées.
- **Débranchez la prise de courant et laissez refroidir la friteuse avant de la déplacer, sinon vous risqueriez de vous brûler ou de brûler un proche. Lors du refroidissement, ne pas recouvrir la friteuse de son couvercle.**
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner une friteuse à même le sol, les risques d'accrochage et de brûlures sont trop élevés.
- Surveillez attentivement la friteuse pendant son fonctionnement et tenez toujours les enfants à l'écart.
- Veillez à ce que la cuve soit bien sèche et propre lorsque vous la remplissez d'huile; même quelques gouttes d'eau peuvent provoquer des éclaboussures durant la friture.
- Débranchez toujours la friteuse lorsqu'elle n'est plus employée, de même, veillez à ce que les éléments soient refroidis avant de la démonter ou de remettre son couvercle.
- En cas de panne, ne jamais utiliser la friteuse mais faites-la examiner auprès d'un service après-vente agréé.
- Si le cordon est endommagé, faites-le remplacer par une personne compétente et autorisée.
- Conservez ce mode d'emploi, il pourra vous être utile.
- **Toutes pannes et/ou endommagements causés par le non-respect de ces prescriptions ne sont pas couverts par la garantie.**
- **La friteuse est conçue pour un usage domestique.**

Downloaded from www.vandenborre.be

ALIMENTS SURGELÉS

L'immersion de glace ou d'eau dans un bain de friture à haute température provoque des éclaboussures brûlantes ainsi qu'un bouillonnement important qui engendre une augmentation sensible du volume du bain. Pour ces raisons, nous vous demandons de :

- Diminuer la quantité de produits surgelés en une fois.
- Les débarrasser des cristaux de glace qui les enrobent.
- Plonger les aliments surgelés lentement dans l'huile de friture et de les retirer dès que le témoin lumineux s'allume.
- Attendre qu'il s'éteigne et replonger les aliments dans l'huile de friture. Référez-vous ensuite aux directives de cuisson indiquées sur l'emballage ou au tableau ci-dessous.
- **Ne jamais** laisser le panier rempli de produits surgelés en suspension au-dessus de l'huile insuffisamment chauffée. Cela provoque des éclaboussures.

RECOMMANDATIONS

- **N'ajoutez jamais de l'huile fraîche dans un bain usagé.**
- **Renouvelez-la** dès que des signes d'altération apparaissent : couleur plus foncée, goût rance, odeur de brûlé.
- **Ne mélangez pas** des huiles de qualités différentes.
- Epongez les aliments avec du papier absorbant **AVANT** de les plonger dans le bain de friture pour éliminer les jus et les liquides, et **APRES** cuisson pour éliminer le surplus de matière grasse.
- Il est conseillé de remplacer le filtre du couvercle (en option) toutes les 10 à 15 utilisations.
- **Ne salez pas** ni épicez les aliments avant la cuisson ni au-dessus du bain de friture.
- **Rangez** la friteuse dans un endroit sombre et frais et veillez à ce que l'huile soit couverte et préservée de l'air et la lumière.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) de capacité réduite ou dénuée de connaissances. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNES

1. Le fusible de la friteuse saute
   → Contrôlez le fusible de l'installation électrique.
   2000 Watt = 10 A (ampère)
   2800 Watt = 14 A (ampère)
   3200 Watt = 16 A (ampère)
2. La friteuse ne chauffe plus
   → Le thermostat de sécurité est déclenché : Pressez sur le RESET (n°9 sur la vue détaillée, p.1) pour le réenclencher.
   → Le connecteur de sécurité est déclenché : Positionnez correctement le boîtier de commande.
3. La matière grasse fume
   → L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
4. La friteuse est trop grasse
   → L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
5. Risques d'éclaboussures ou de débordement
   → Vérifiez qualité de l'huile
   → Vérifiez qualité des pommes de terre
   → Vérifiez quantité d'eau
   → Vérifiez quantité d'huile

EMPLOYEZ-VOUS DE LA GRAISSE ?

Bloc de graisse à ne pas déposer sur la résistance. Faire fondre dans un autre récipient et vider la graisse liquide dans la friteuse.

Si le bloc de graisse a quand même été placé sur la résistance, la sécurité se déclenchera. Réarmer le bouton RESET (n°9 sur la vue détaillée, p.1).

Lorsque vous utilisez à nouveau votre friteuse, veillez à faire fondre la graisse à basse température. Veillez, lors du réchauffement de la graisse, à perforer celle-ci d'un ou de plusieurs trous afin de faciliter sa circulation et éviter les petites explosions.

CONSEILS POUR FAIRE DE BONNES FRITES

1. Lavez les frites 2 fois à l'eau chaude.
2. Rincez-les à l'eau froide.
3. Séchez bien vos frites.
4. Mettre le thermostat de la friteuse sur 170°C.
5. Attendre que la lampe s'éteigne.
6. Plonger lentement les frites dans l'huile de la friteuse.
7. Quand la lampe se rallume, ressortir les frites de l'huile.
8. Lorsque la lampe s'éteint, réintroduisez les frites pendant ± 4 à 5 minutes.
9. Ressortir les frites.
10. Remettre le thermostat sur 190°C.
11. Attendre que la lampe s'éteigne à nouveau.
12. Une fois la lampe éteinte : replongez le frites pendant 1 à 2 minutes suivant le degré de cuisson souhaité.

Pour un résultat de cuisson optimale; nous vous recommandons d'utiliser l'huile pour friture Vandemoortele.

NOS MEILLEURS CONSEILS

→ Remplissez votre panier d'aliments aux 2/3 maximum.

→ Vérifiez le niveau de la cuve avant son emploi : trop d'huile ou de graisse provoque un débordement, pas assez empêche la cuisson.

→ Plongez toujours vos produits congelés ou frais à haute température puis retirez-les dès que le témoin lumineux s'allume (retournez alors au mode d'emploi pour la cuisson).

→ Evitez au maximum l'immersion de glace ou d'eau lors de l'immersion de vos aliments, ceci pour ne pas vous brûler par éclaboussures.

→ Le boîtier électrique ne peut pas être plongé dans l'eau ni dans un autre liquide.

→ **Débranchez la prise de courant et laissez refroidir la friteuse avant de la déplacer, sinon vous risqueriez de vous brûler ou de brûler un proche.**

Type d'aliments		Température	Temps de cuisson
POISSONS	Filets de poissons farinés	190°	3-4 min.
	Filets de poissons panés à l'œuf	190°	3-4 min.
	Soles, brochets, etc.	190°	3-5 min.
	Croquettes de poissons	190°	3-4 min.
	Scampis	190°	2 min.
VIANDES	Cuisses de poulet	170°	12-15 min.
	Rôtis (suivant poids)	190°	15-30 min.
	Côtelettes	190°	4-5 min.
	Côtelettes panées	190°	5-6 min.
	Escalopes	190°	2-3 min.
	Escalopes panées, farcies	170°	5-6 min.
	Saucisses	190°	3-4 min.
POMMES DE TERRE	Pommes frites, précuites	170°	5-6 min.
	Pommes frites, finition	190°	1-2 min.
	Pommes croquettes, dauphines	190°	3-4 min.
	Chips, 600 à 700 g.	190°	4-5 min.
	Pommes allumettes	170°	3-4 min.
Pour obtenir une frite bien croustillante, procédez de la manière suivante. Plongez les bâtonnets de pomme de terre découpés dans l'eau chaude pour éliminer l'amidon superficiel. Rincez-les ensuite à l'eau froide et séchez-les bien avant de les plonger dans le bain de la friture. Ainsi, ils ne colleront pas les uns aux autres.			
METS ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE	Beignets de légumes	190°	2-4 min.
	Poulets (morceaux)	190°	12-15 min.
BEIGNETS ET PÂTISSERIE	Beignets	190°	4-6 min.
	Boules de Berlin	190°	3-5 min.
	Croustillons - Pets de nonnes	190°	2-4 min.

Downloaded from www.vandenborre.be

CONTACT ET INFORMATIONS

DALCQ SA /NV
86 Rue de Hainaut
6180 Courcelles
BELGIQUE

ME_Friteuse_FR_1605