

PROLINE

Friteuse

DF23PROCZ

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

PROLINE

DF23PROCZ

**SEMI-PROFESSIONAL DEEP FRYER
FRITEUSE SEMI-PROFESSIONNELLE
SEMI-PROFESSIONELE FRITEUSE
FREIDORA SEMIPROFESIONAL
FRITADEIRA SEMI-PROFISSIONAL**



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

 INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

- **Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:**
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre 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 à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 14.**
- **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.**



Précautions de sécurité

- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 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.
- Une fois la friteuse éteinte, l'huile reste chaude pendant une certaine durée. N'essayez en aucun cas de déplacer la friteuse avant que l'huile n'ait complètement refroidi.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse avec un niveau d'huile inférieur à la marque minimale ou supérieur à la marque maximale.
- Ne mettez pas l'appareil en marche avant de l'avoir rempli d'huile ou de matière grasse.
- Insérez toujours le panneau de contrôle dans la cuve amovible avant de brancher la machine.
- Ne faites jamais chauffer la machine à vide.
- De la vapeur brûlante sort par le filtre pendant la cuisson. Veillez à ne pas approcher vos mains ni votre visage de la vapeur.

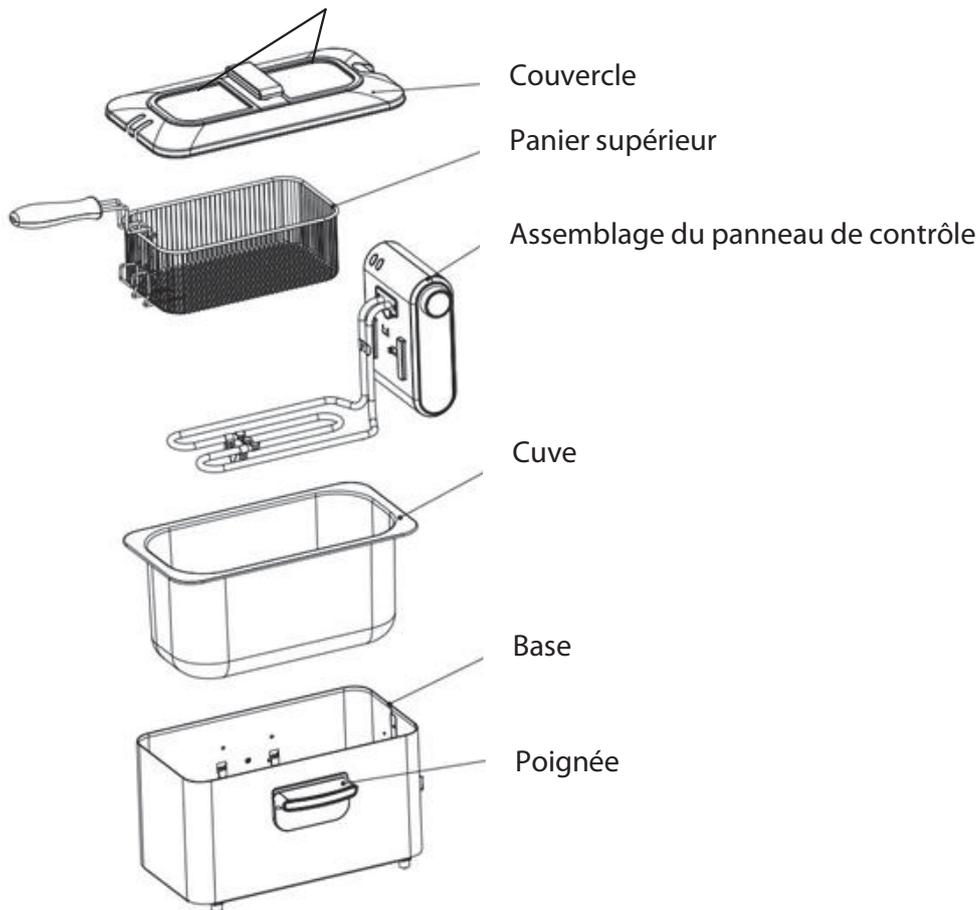
- Les surfaces de l'appareil sont portées à haute température pendant la cuisson. Ne touchez jamais la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi, autrement vous risqueriez de vous brûler.
- N'essayez pas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi jusqu'à température ambiante, RISQUE DE GRAVES BRÛLURES!
- Évitez de mettre trop d'aliments ou des ustensiles dans votre friteuse.
- Évitez de faire frire des aliments à haute teneur en eau, cela pourrait entraîner de fortes éclaboussures d'huile.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- L'appareil est conçu pour frire des aliments. N'utilisez pas cette machine pour un usage autre que celui pour lequel elle a été conçue.
- Laissez toujours le couvercle fermé lors de la cuisson. Utilisez la poignée du panier pour lever et baisser le panier.
- Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT

Si la friteuse en marche tombe d'un plan de travail, l'huile brûlante peut causer de graves brûlures. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre d'un bord d'une table ou d'un comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Hublot d'observation



Panneau de contrôle



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, enlevez les étiquettes et les matériaux d'emballage. Nettoyez la surface de la machine et le panneau de contrôle avec un chiffon légèrement humidifié. Puis séchez-le complètement.

Lavez le couvercle, la cuve d'huile et le panier dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et faites-les complètement sécher.

FONCTIONNEMENT

1. Placez la base sur une surface plate, stable et thermorésistante.
2. Placez la cuve d'huile dans la base.
3. Montez le panneau de contrôle en le faisant coulisser vers le bas dans les rainures du support situé sur le côté de la base.

4. Versez de l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau de l'huile atteigne la marque MAX indiquée sur la paroi intérieure de la cuve. 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 mélangez jamais de l'huile neuve avec 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.

5. Fermez le couvercle.

6. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position d'arrêt en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.



Assurez-vous que la ligne en saillie est dans cette position.

7. Branchez la friteuse.

- L'indicateur lumineux s'allumera en vert.

8. Mettez le bouton de contrôle de la température sur la température correspondant à l'aliment à cuire.

- L'indicateur lumineux rouge s'allumera et l'indicateur lumineux vert s'éteindra.

9. Préchauffez l'huile à la température sélectionnée jusqu'à ce que l'indicateur lumineux rouge s'éteigne.

- **REMARQUE** : L'indicateur lumineux continuera à s'allumer et à s'éteindre afin de maintenir la température réglée pendant la cuisson.

10. Ouvrez le couvercle et placez le panier en position relevée.



Placez le crochet sur le bord de la cuve, avec la poignée du panier en position étendue.

11. Placez les aliments dans le panier.

- **Préparation des aliments :**

Coupez les aliments, comme les frites, en morceaux de taille égale ou choisissez des aliments de taille identique de poisson ou de poulet.

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

12. En tenant la poignée du panier de la friteuse, soulevez-la de la position de maintien et abaissez doucement le panier dans l'huile.

- Vérifiez les niveaux de l'huile et de la mousse afin de vous assurer qu'ils ne dépassent pas la marque maximale et que le niveau d'huile est donc adéquat.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez de faire descendre le panier trop vite et de mettre des aliments trop humides car cela pourrait faire éclater ou éclabousser l'huile. RISQUE DE GRAVE BLESSURE.

13. Vous pouvez choisir de cuisiner avec ou sans le couvercle de la friteuse.

14. Lorsque les aliments sont cuits, sortez le panier de l'huile pour l'égoutter.

15. Réglez le bouton de contrôle de la température en position d'arrêt et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

Conseils utiles :

- Évitez de garder l'huile à haute température pendant trop longtemps. Cela lui ferait perdre ses propriétés.
- **Remplacez l'huile fréquemment.** Une huile décolorée, une huile qui émet une odeur désagréable ou une huile qui mousse excessivement lorsqu'elle est chauffée ne doit pas être utilisée.
- Réglez le bouton de contrôle de la température sur la température la plus basse pendant les pauses entre deux fournées.
- 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 être insérés dans la friteuse sans être décongelés au préalable.

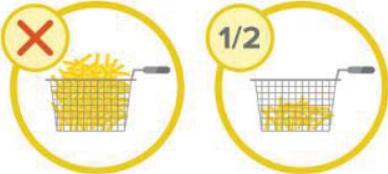
GUIDE DE CUISSON**Frites**

La capacité maximale est de 1 kg. Pour des performances optimales, nous recommandons d'utiliser jusqu'à 600 g de frites congelées avec de l'huile au niveau maximum. Pour les frites surgelées, suivez les instructions sur l'emballage.

Épluchez, coupez, rincez, égouttez et séchez soigneusement les pommes de terre fraîches.

Lorsque vous utilisez la méthode de « friture en deux étapes », procédez comme suit:

- Étape 1 : Faites frire pendant 5 à 10 minutes (selon la quantité) à 170 ° C. Lorsque les frites atteignent une couleur dorée pâle et que l'extérieur est ferme, sortez le panier de l'huile et laissez les frites s'égoutter et refroidir.
- Étape 2 : Faites frire pendant 2 à 4 minutes à 190 ° C. Quand les frites sont dorées et croustillantes, retirez-les de l'huile et égouttez-les dans une passoire tapissée d'une serviette en papier.

	<p>Ne remplissez pas trop le panier de la friteuse. Ne remplissez votre panier qu'à moitié. Ne remplissez pas le panier au-dessus du niveau d'huile.</p>
	<p>Faites toujours cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune pâle.</p>
	<p>Ne faites pas trop cuire les aliments. Retirez toutes les frites trop sombres.</p>

Autres aliments

Les temps de cuisson indiqués ne sont donnés qu'à titre indicatif et doivent être ajustés en fonction de la quantité d'aliments frits.

Aliments	Température	Durée de cuisson approx.
Morceaux de poulet pané	170°C	6 à 8 minutes
Crevettes crues	170°C	3 à 4 minutes
Galettes ou morceaux de poisson	170°C	4 à 6 minutes
Lanières de poulet	180°C	3 à 4 minutes
Filets de poisson panés	180°C	5 à 7 minutes
Petits rouleaux de printemps	180°C	4 à 6 minutes
Rondelles d'oignon	190°C	2 à 4 minutes
Légumes	190°C	4 à 5 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Débranchez la machine et attendez que l'huile et la friteuse aient complètement refroidi avant de procéder au nettoyage.

N'immergez aucune partie du boîtier, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.

Nettoyez le panneau de contrôle et le boîtier :

Retirez le panneau de contrôle de la base.

Essuyez le panneau de contrôle et la surface de la base avec un chiffon légèrement humide et séchez-le soigneusement.

Nettoyez la cuve d'huile, le panier de friture et le couvercle.

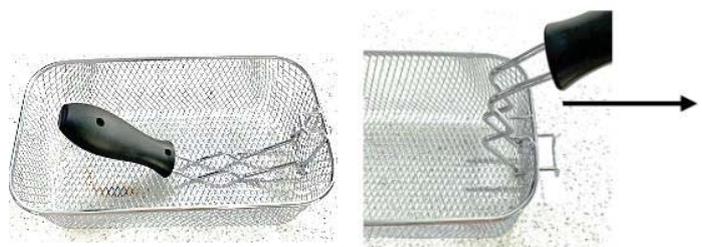
Videz l'huile de la cuve. Jetez l'huile d'une manière respectueuse de l'environnement.

Ne jetez jamais l'huile dans un évier. Votre centre de recyclage local peut vous conseiller sur la meilleure méthode d'élimination.

Retirez les dépôts d'aliments de la cuve d'huile en utilisant du papier essuie-tout.

Nettoyez le panier, le couvercle et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant l'utilisation ou l'entreposage.

Le panier à charnière est conçu pour un stockage compact. Pour étendre la poignée, tirez la poignée et soulevez-la en arrière.



SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 230V~ 50-60Hz
2000 W

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.

EU Declaration of Conformity

N°86201910735

Déclaration UE de Conformité
EU- Conformiteitsverklaring
Declaracion UE de conformidad
Declaração de conformidade da UE

Product Description -

Deep Fryer

Description du produit:

Productbeschrijving:

Descripción del producto:

Descrição do produto:

Brand -

PROLINE

Marque /Merk /Marca:

Model number -

DF23PROCZ

Référence commerciale:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & 2015/863/EU

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN 55014-1:2006+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1+A2
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

LVD:

EN 60335-1:2012+A11:2014
EN 60335-2-13:2010+A11:2012
EN 62233:2008

ErP:

(EC) No 1275/2008
(EU) No 801/2013
2005/32/EC
2009/125/EC

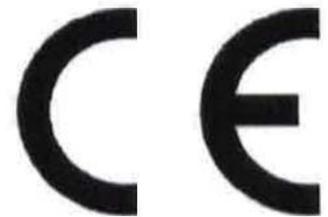
The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:



Name - Nom-: Hervé HEDOUIS

Position - Poste: General Manager Direct Sourcing

Signature - Signature:

Place, Date / Lieu :

Bondy, October 11, 2019

