

# PROLINE

Friteuse

# DF24PRO3B

## MANUEL D'UTILISATION



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

# PROLINE

DF24PRO3B

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



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

## **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.**

- La prise mobile de connecteur doit être enlevée avant le nettoyage de l'appareil.
- Le socle de connecteur doit être séché avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.
- Seule la prise mobile appropriée doit être utilisée.
- 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 13-14.
- 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

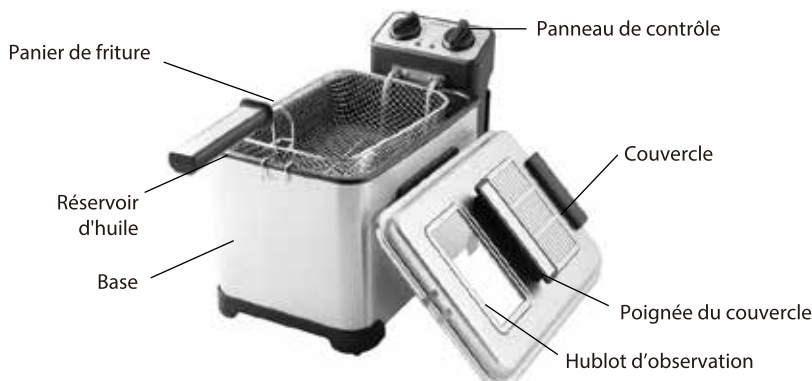
- Éteignez et débranchez toujours la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.
- Il est déconseillé d'utiliser des accessoires autres que ceux fournis par le fabricant.
- D'extrêmes précautions doivent être prises lors du déplacement d'appareils contenant de l'huile bouillante.
- 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



### 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 faites-le complètement sécher. 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.

- Micro-rupteur de sécurité : Le panneau de contrôle est équipé d'un **micro-rupteur**. Il est indispensable que le panneau de contrôle soit installé correctement, faute de quoi la friteuse ne pourra pas fonctionner.



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 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.

5. Fermez le couvercle.

6. Branchez la friteuse.

- Le voyant rouge s'allume.

7. Mettez le bouton du thermostat sur la température correspondant à l'aliment à cuire.

8. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.

- Le voyant de chauffage vert s'allume.

9. Quand l'huile arrive à la température réglée, le voyant vert s'éteint.

10. Ouvrez le couvercle et placez le panier rempli des aliments dans la friteuse.

#### • Préparation des aliments :

Coupez les aliments, comme les frites, en morceaux de taille similaire 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 du Sopalin (notamment pour le poisson, la viande et les légumes).

- Le guide de cuisson fourni dans le tableau ci-après est approximatif et n'est donné qu'à titre de référence.

Température	Aliments	Poids	Temps de cuisson (minutes)
160°C	Frites fraîches	600 g	7 – 8
	Poisson	450 g	5 – 7
170°C	Cuisses de poulet	3 à 5 pièces	12 – 15
	Légumes (champignons, chou-fleur)	8 à 10 pièces	2 – 3
175°C	Frites surgelées	450 g	5
180° C	Nuggets de poulet	8 à 10 pièces	3 – 4
	Crevettes	8 à 10 pièces	3 – 4
190°C	Donuts	3 à 4 pièces	5 – 6
	Aubergines (en tranches)	600 g	3 – 4

11. Faites descendre doucement le panier contenant les aliments 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.

12. Fermez le couvercle.

13. Lorsque les aliments sont cuits, remettez le bouton du thermostat sur le minimum.

#### 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 du thermostat 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.

### Après la friture

1. Ouvrez le couvercle. Faites attention aux jets de vapeur brûlants et aux possibles projections d'huile.
2. Levez le panier de friture et accrochez-le sur les bords de la cuve d'huile. Cela permettra d'égoutter l'huile en excès dans la cuve.
3. Sortez le panier de la friteuse et placez-le sur un bac d'écoulement et/ou sur une feuille essuie-tout.
4. Laissez refroidir complètement l'huile et la friteuse avant de déplacer ou de nettoyer la friteuse.

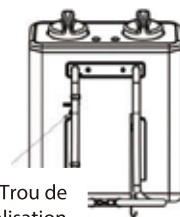
***Une fois que l'huile a complètement refroidi, il est recommandé de retirer l'huile de la friteuse et de nettoyer la machine.***

### RUPTEUR DE SÉCURITÉ

La friteuse est équipée d'un moteur de sécurité qui la protège de la surchauffe, par exemple lorsque la cuve ne contient pas assez d'huile ou de graisse ou lorsque de la graisse solide est en train de fondre dans la friteuse.

Procédez de la manière suivante lorsque l'appareil est éteint par le rupteur de sécurité.

- Laissez l'huile ou la graisse refroidir 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton de réinitialisation situé au dos du panneau de contrôle.



Bouton/Trou de réinitialisation

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

**N'immergez aucune partie du corps, 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 un chiffon doux. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant l'utilisation ou l'entreposage.**

## SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominal: 220-240V~50/60Hz,2000W

## 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.

Etablissements Darty & fils ©,  
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 23/07/2019

---

**EU Declaration of Conformity**

4

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

---

**Product Description - DEEP FRYER4L / 3 BASKETS***Description du produit :**Productbeschrijving:**Descripción del producto :**Descrição do produto:***Brand - Marque /Merk /Marca: PROLINE****Model number - Référence commerciale : DF24PRO3B***/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	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & 2015/863/EU	RoHS

EN 55014-1:2017  
 EN 55014-2:2015  
 EN 61000-3-2:2014  
 EN 61000-3-3:2013

EN 60335-2-13:2010+A11:2012  
 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017  
 EN 62233:2008

(EC) NO 1275/2008  
 (EU) NO 801/2013  
 EN 50564:2011

**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 16, 2019