

MAUEL D'INSTRUCTION

FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

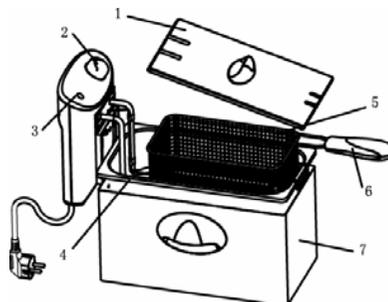
SP-DF-006



SupportPlus

VUE D'ENSEMBLE

1. Couvercle
2. Thermostat avec Régulateur de Température
3. Voyant Lumineux
4. Récipient à Huile
5. Panier Amovible
6. Poignée
7. Boîtier



INSTRUCTIONS GENERALES CONCERNANT LA SECURITE

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant utilisation.
- Gardez ces instructions ; le certificat de garantie ; le ticket de caisse ; et si possible le carton d'emballage avec l'emballage intérieur.
- Mettez la friteuse hors-tension et retirez la prise de la prise murale lorsque la friteuse n'est pas utilisée.
- Une supervision attentive est nécessaire lorsque la friteuse est utilisée par des enfants.
- La friteuse ne doit en aucune circonstance être placée dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Inspectez la friteuse et le câble électrique régulièrement et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. S'il y a des dommages quelconques la friteuse ne doit pas être utilisée. Ne laissez pas le câble pendre.
- En cas de réparation, de remplacement du câble ou de la prise ou de modification veuillez consulter un technicien qualifié ou porter la friteuse à un service après-vente autorisé.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de la friteuse. Utilisez les poignées et les boutons.
- Retirez le câble d'alimentation de la prise de courant lorsque la friteuse n'est pas utilisée et avant nettoyage. Laissez la friteuse refroidir avant d'ajouter ou de retirer des accessoires.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut entraîner des blessures.
- Ne placez pas la friteuse sur ou près d'une cuisinière à gaz ou dans un four chaud.
- Soyez particulièrement attentif lorsque vous déplacez la friteuse en acier inoxydable contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Gardez ces instructions dans un endroit sûr pour des consultations ultérieures.

AVANT UTILISATION

- Retirez l'emballage.
- Il est recommandé de nettoyer le récipient à huile et le panier à l'eau savonneuse tiède avant la première utilisation.
- Essuyez l'intérieur de la friteuse et le couvercle avec un tissu humide et tiède. Ne rayez pas l'intérieur de la friteuse. Veuillez utiliser un tissu doux et non-abrasif pour bien essuyer.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

Remplissez le récipient _d'huile :

Minimum 2.8 litres

Maximum 3.0 litres

PREPARATION DE LA NOURRITURE

1. Nettoyez et coupez la nourriture à frire.
2. Placez des morceaux de nourriture de taille égale dans le panier pour permettre une friture égale.

NOTE : Ne remplissez jamais le panier à plus des 2/3. Il est suggéré de le remplir à la moitié pour maintenir la meilleure température de friture sélectionnée.

3. Placez la nourriture aussi sèche que possible dans le panier. N'ajoutez pas d'eau ou de la nourriture mouillée dans l'huile chaude. L'eau ferait éclabousser l'huile.
4. **Frites** : Pelez les pommes de terre puis coupez-les en morceaux de tailles égales (pour les empêcher de coller). Séchez bien les pommes de terre.
5. **Nourriture congelée** : Nettoyez la glace sur l'emballage et laissez décongeler complètement la nourriture.
6. Si la nourriture à frire est pré-cuite, elle doit être cuite à une température plus élevée et moins longtemps qu'une nourriture crue.

NOTE :

- Le volume d'huile peut être ajusté en fonction de la quantité de nourriture à frire.
- N'utilisez que de l'huile végétale de bonne qualité, de l'huile de maïs pure ou de l'huile d'olive légère pour frire. Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'huile qui détériore rapidement telle que l'huile de tournesol : du lard ou d'autres graisses animales.
- Ne mélangez pas différentes huiles pour la friture.
- Ne remplissez jamais le récipient à huile au-delà de la ligne maximum.

Un sur-remplissage peut faire renverser l'huile ou créer un risque d'incendie.

- Ne remplissez jamais le récipient à huile en dessous de la ligne minimale.

FRITURE DE LA NOURRITURE

1. Fermez le couvercle avec précaution.
2. Branchez le câble électrique à la prise murale.
3. Ajustez le régulateur de température sur le thermostat jusqu'à la température requise. Le voyant lumineux s'allume. (Référez-vous au guide de cuisson fourni.)
4. Lorsque la température est atteinte, le voyant lumineux s'éteint. Placez doucement le panier contenant la nourriture dans le récipient à huile.
5. Lorsque la cuisson est terminée, relevez le panier en utilisant la poignée et égouttez l'huile de la nourriture pendant environ 10 à 30 secondes.
6. Placez le régulateur de température en position "off".

L'huile usagée et le panier peuvent être placés dans le récipient à huile avec le couvercle fermé.

- Ne déplacez pas la friteuse jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi.
- Remplacez l'huile après l'avoir utilisée environ 20 fois ou selon l'état de l'huile, si l'huile devient épaisse ou marron.

AVERTISSEMENT : LA SURFACE DU COUVERCLE DEVIENT TRES CHAUDE DURANT LA FRITURE.

VEUILLEZ NE PAS LE TOUCHER!

GUIDE DE CUISSON

Nourriture	Température de l'huile. (°C)	Poids (Grammes)	Temps Approximatif de Cuisson (Minutes)
Champignons	130	250	3 à 5
Oignons	150	150	3 à 4
Lamelles de Poulet	150	400	7 à 10
Crevettes	170	300	6 à 8
Filet de Poisson	170	250	5 à 6
Filet de Poisson	170	400	6 à 8
Poisson Pané ou Boulettes de Poisson	170	400	6 à 8
Viande en tranche	170	400	7 à 10
Steak	170	400	7 à 10
Frites	190	400	7 à 10
Poisson congelé	190	400	7 à 10

RESOLUTION DE PROBLEMES

Problème	Causes	Solutions
Odeur excessive	L'huile s'est détériorée	Remplacez l'huile ou la graisse.
	La graisse n'est pas appropriée à ce type de cuisson	Utilisez de l'huile ou de la graisse de bonne qualité. Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de qualité différente.
	La cartouche est saturée	Changez-la.
L'huile déborde	Les quantités et durées recommandées ont été dépassées.	Ne faites pas frire plus que les quantités indiquées.
	L'appareil a été rempli au-delà de la limite maximum.	Vérifiez le niveau d'huile à l'intérieur du récipient.
La nourriture ne brunit pas	Le temps de cuisson est trop court.	Ajustez le temps de cuisson
	L'huile n'est pas assez chaude.	Vérifiez la programmation Consultez votre fournisseur ou un centre de services approuvé
	Utilisation d'un filtre en papier avec une nourriture autre que panée	Retirez le filtre à papier.
Frites épaisses, frites extra-fines et chips sont collées ensemble	De la nourriture non nettoyée a été plongée dans l'huile	Nettoyez les pommes de terre et essuyez-les bien.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse est utilisée avec un récipient vide	Consultez votre fournisseur ou un centre de services approuvé. (Le fusible doit être changé)
La friteuse ne marche pas		
La friteuse n'atteint pas la température correcte (affichage clignote après 20 minutes)	Le niveau d'huile est trop haut (au-dessus du niveau "max")	Ajustez le niveau d'huile

NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

Important :

- Avant de nettoyer la friteuse, retirez la prise de courant de la prise murale et laissez la friteuse refroidir.
- Le boîtier, le récipient à huile, le couvercle et le panier peuvent être nettoyés.

NETTOYAGE DU PANIER

Nettoyez le panier à l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un tissu sec.

ENTRETIEN ET RANGEMENT

- Assurez-vous que la friteuse a refroidi avant de la ranger.
- Placez le câble d'alimentation dans le rangement prévu à cet effet.
- Placez la friteuse dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.

SPECIFICATIONS:

TYPE	MF-SM28A-1
VOLTAGE	AC 220-240V
FREQUENCE	50Hz
PUISSANCE	1800-2200W

Réclamations et garanties :

Si ce produit présentait des défauts éventuels, veuillez bien vous adresser directement au commerçant chez lequel vous avez acheté l'appareil. Nous vous recommandons donc pour cette raison de conserver soigneusement votre preuve d'achat (ticket de caisse).

Service d'après-vente :

Si vous avez des questions d'ordre techniques, si vous désirez des informations complémentaires sur nos produits ou que vous vouliez commander des pièces de rechange, veuillez bien vous adresser à notre service d'après-vente, entièrement à votre disposition :

Heures d'ouverture du service d'après-vente : du lundi au vendredi, de 9.00 heures à 18.00 heures

Téléphone : 00800 / 77 77 88 99

Adresse électronique : service-f@supportplus.org

Remarque importante : nous vous prions de ne jamais envoyer un appareil à notre adresse **sans** invitation préalable de notre service d'après-vente. Les envois non sollicités voyageront aux risques et périls de l'expéditeur qui en supportera les frais. Nous nous réservons le droit de refuser de prendre livraison d'envois non sollicités ou de renvoyer les marchandises concernées à l'expéditeur en port dû ou à ses frais.