

essentiel **b**

# Friteuse

## FRITELLA



## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette Friteuse vous donnera entière satisfaction.

## sommaire

<u>consignes d'usage</u>	4
<u>votre produit</u>	9
<b>Description de l'appareil</b>	9
<b>Caractéristiques techniques</b>	10
<b>avant la première utilisation</b>	10
<b>Ouvrir et retirer le couvercle</b>	10
<b>Insérer la cuve</b>	11
<u>première utilisation</u>	11
<u>utilisation</u>	12
<b>Remplissage de la cuve</b>	12
<b>Positionnement du panier</b>	13
<b>Préchauffage</b>	13
<b>Préparation du panier pour la cuisson</b>	13
<b>Cuisson</b>	14
<b>Retrait des aliments</b>	14
<b>Pour une deuxième préparation</b>	14
<b>Arrêt de l'appareil</b>	15
<u>guide de cuisson</u>	15
<u>nettoyage et entretien</u>	16
<b>Huile de friture</b>	16
<b>Nettoyage des éléments</b>	17
<b>Remplacement des filtres</b>	17
<b>résolution de problèmes</b>	18
<u>recettes</u>	19
<b>Fish &amp; chips</b>	19
<b>Boulettes de poulet</b>	20
<b>Chips de légumes</b>	21
<b>Beignets nature</b>	21
<b>Oreillettes</b>	22

## consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas 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 ;
  - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.

- N'utilisez pas l'appareil :
  - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - en cas de mauvais fonctionnement,
  - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Une extrême prudence est recommandée lorsque vous devez déplacer la friteuse remplie d'huile.
- Ne déplacez jamais la friteuse contenant de l'huile chaude !
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le quand vous ne l'utilisez pas.
- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Maintenez-le hors de la portée des enfants. Si l'appareil est utilisé en leur présence, soyez vigilant.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- 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 de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement lorsque vous utilisez la friteuse.
- Cet appareil doit être installé sur une surface plane et stable, éloignée de toute source de chaleur du type cuisinière à gaz ou électrique ou près d'un four chauffant. Les poignées doivent être positionnées de manière à éviter toute projection de liquides chauds.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, ceci pourrait vous mettre en danger. Consultez toujours une personne qualifiée pour le faire afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou près d'une surface chaude.
- Ne pas manipuler la friteuse avec les mains humides.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec cet appareil. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se

situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve.

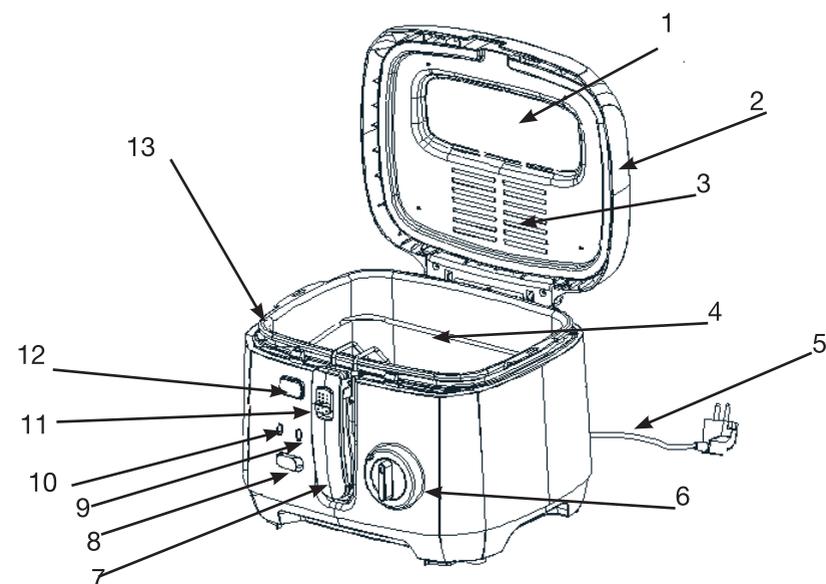
- En cas de fuite de l'appareil, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
- Après la friture, laissez l'aliment égoutter, ne secouez jamais le panier.
- La friteuse n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez. Cela peut produire des projections et une émulsion brutale d'huile.
- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.

## votre produit

### Contenu

- 1 friteuse
- 1 panier à frites
- 1 cuve amovible
- 1 notice d'utilisation

### Description de l'appareil



1. Fenêtre de contrôle
2. Couvercle
3. Système de filtrage
4. Panier à frites
5. Câble d'alimentation
6. Bouton thermostat
7. Poignée articulée
8. Bouton Marche/Arrêt
9. Témoin lumineux vert de régulation du thermostat
10. Témoin lumineux rouge de fonctionnement
11. Bouton de déverrouillage de la poignée
12. Bouton d'ouverture du couvercle
13. Cuve amovible avec repères "max" et "min"

## Caractéristiques techniques

- Puissance : 1800 W
- Capacité maximum huile : 2,7 L
- Capacité maximum frites : 700 g
- Thermostat réglable : 150 à 190°C
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Témoin de régulation de la température
- Panier à frites inox avec poignée rabattable
- Crochet égouttoir pour panier
- Filtre anti-graisse en métal
- Longueur cordon d'alimentation : 97 cm

## avant la première utilisation

### Ouvrir et retirer le couvercle

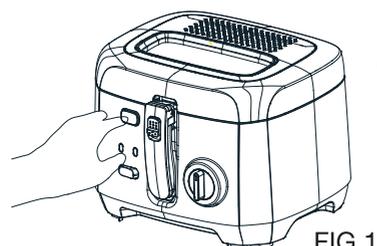


FIG.1

- Pour ouvrir la friteuse, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (voir figure 1 ci-contre).

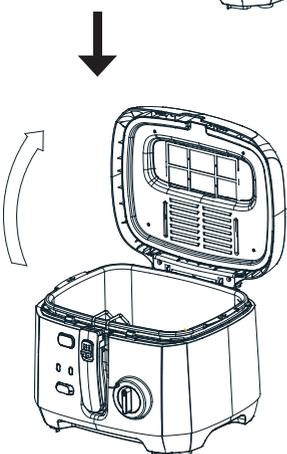


FIG.2

- Le couvercle s'ouvre automatiquement.

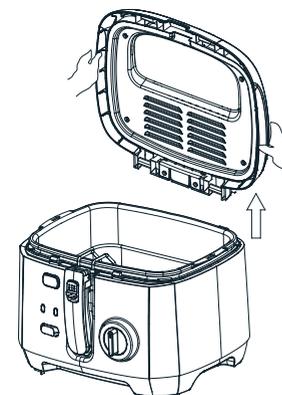


FIG.3

- Pour retirer le couvercle, placez-le en position verticale et soulevez-le.

### Insérer la cuve

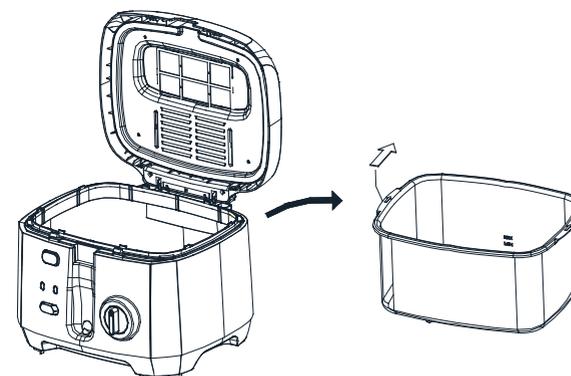


FIG.4

- La cuve doit être insérée correctement dans le carter. Les flèches de chaque côté de la cuve doivent pointer vers l'arrière de l'appareil.

### première utilisation

- Lors de la première utilisation, la cuve à huile et le panier peuvent émettre une légère odeur : ceci est normal et ne se produira plus par la suite.

## utilisation

La friteuse doit être posée sur un plan de travail plat, horizontal et stable.

Ne branchez jamais la friteuse quand la cuve est vide. Le cas échéant, attendez que la température de la cuve baisse (indication 20 min) avant de mettre de l'huile à l'intérieur de celle-ci.

Mettez toujours l'huile avant de brancher l'appareil. Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'huile sur les parois externes de la cuve à huile. Le cas échéant, nettoyez-la à l'eau savonneuse.

### Remplissage de la cuve

#### ATTENTION :

- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de l'huile végétale ou du gras de boeuf.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours être maintenu entre les repères "MIN" et "MAX" indiqués sur la paroi interne de la cuve.

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

1. Retirez le panier à frites : levez la poignée pour soulever le panier.
2. Remplissez la cuve d'huile. Vous pouvez également utiliser une matière grasse solide, auquel cas faites-la fondre préalablement dans une casserole avant de la transférer dans la cuve.

3. Frottez la face intérieure de la fenêtre avec de l'huile froide ou de la matière grasse (selon ce que vous utilisez) pour empêcher qu'une condensation ne se produise et pour pouvoir regarder les aliments durant la cuisson.

### Positionnement du panier

4. Placez le panier à frire dans la cuve.
5. A l'aide du bouton de déverrouillage, rabattez la poignée dans son logement.
6. Fermez le couvercle de la friteuse.

### Préchauffage

L'huile doit obligatoirement être préchauffée avant la cuisson et **le panier doit être installé correctement** (voir section précédente) :

1. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton "I" (marche).  
Le témoin lumineux rouge s'allume.
2. Réglez le bouton thermostat selon les aliments que vous allez frire en vous reportant à la section "Guide de cuisson".  
Lorsque la température souhaitée est atteinte, le témoin lumineux vert s'allume.  
Maintenant que l'huile est à température, la cuisson peut commencer.

### Préparation du panier pour la cuisson

Secouez les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.

Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité et réduisez la quantité pour les surgelés.

1. Après le préchauffage, relevez la poignée articulée du panier jusqu'au clic de déverrouillage.
2. Ouvrez le couvercle de la friteuse en appuyant sur le bouton d'ouverture.
3. Relevez le panier pour l'accrocher à la cuve au moyen du crochet situé sous la poignée.

4. Répartissez uniformément les aliments dans le panier et veillez à ce que les produits frais soient le plus sec possible ou congelés.

## Cuisson

### ATTENTION :

- Ne posez pas la main au-dessus du filtre, ni sur la fenêtre. La vapeur et le verre de la fenêtre sont brûlants.
- N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil pendant la friture afin d'éviter toute brûlure.
- Ne jetez pas les ingrédients dans l'huile bouillante.
- N'utilisez pas d'huile ayant servi plus de dix fois, ou trop ancienne. Celle-ci pourrait déborder de la cuve.

1. Baissez lentement le panier dans l'huile.
2. Fermez le couvercle pour éviter toute projection lorsque l'eau des aliments entrera en contact avec l'huile.
3. Enfin, rabattez la poignée dans son logement.
4. Vous pouvez suivre la progression de la cuisson en regardant à travers la fenêtre.

## Retrait des aliments

1. Lorsque vos aliments sont cuits, relevez la poignée du panier jusqu'au clic de déverrouillage.
2. Ouvrez le couvercle à l'aide du bouton d'ouverture du couvercle.
3. Égouttez les aliments en plaçant le panier sur le bord de la cuve à l'aide du crochet prévu à cet effet. Puis, sortez-le avec précaution.

## Pour une 2ème préparation

4. Attendez que le témoin vert de régulation du thermostat s'allume avant de plonger les aliments.
5. Rectifiez le niveau d'huile ou de matière grasse si nécessaire.

## Arrêt de l'appareil

1. La dernière friture terminée, tournez le bouton du thermostat sur la position 0 et placez le bouton marche/arrêt sur la position "0" (arrêt).
2. Débranchez l'appareil.
3. Laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures).

## guide de Cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments et du goût de chacun.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE (en °C)	QUANTITÉ (en gramme)	TEMPS DE CUISSON (en minute)
Champignons	150°C	300 g	4 à 6 minutes
Oignons	190°C	350 g	2 à 4 minutes
Crevettes entières	130°C	200 g	3 à 5 minutes
Beignets de poisson	170°C	300 g	3 à 5 minutes
Filets de poulet	170°C	250 g	12 à 14 minutes
Frites	190°C	400 g	8 à 10 minutes

Prenez en compte la nature des aliments à frire avant de sélectionner la température de cuisson.

## nettoyage et entretien

### ATTENTION :

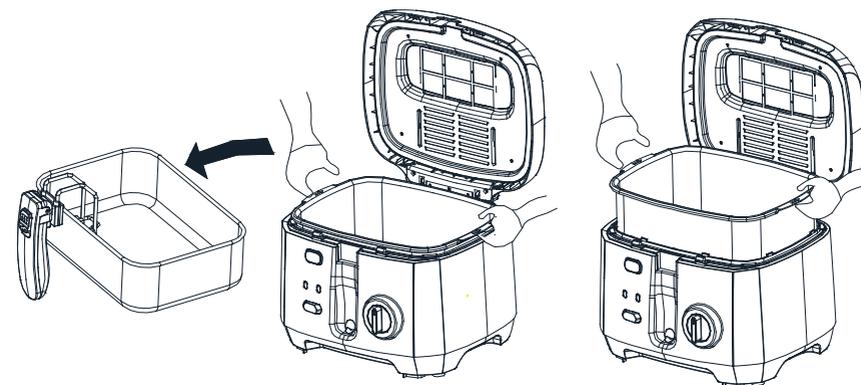
- Assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché et totalement refroidi avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la CUVE.

### Huile de friture

- La matière grasse doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.
- Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse avec une écumoire.
- Changez la matière grasse toutes les 5 à 10 utilisations maximum. Une matière grasse "propre" conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Videz-la dans un bidon et portez celui-ci dans une déchetterie (figure ci-contre).



### Nettoyage des éléments



- Nettoyez le panier et la cuve amovible à l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher.
- Essuyez les surfaces intérieure et extérieure du corps de l'appareil avec du papier absorbant puis avec un chiffon doux légèrement humide. Rincez et laissez sécher complètement.

### Nettoyage du filtre

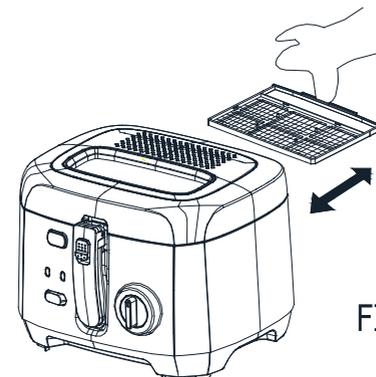


FIG .7

- Tirez sur la languette du filtre située à l'arrière du couvercle de l'appareil, puis sortez-le.
- Nettoyez le filtre à l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher complètement.
- Remplacez le filtre et vérifiez qu'il est correctement fixé.

## résolution de problèmes

### Une mauvaise odeur se dégage :

- Le filtre est saturé, nettoyez-le.
- L'huile de cuisson est trop ancienne, renouvelez-la.
- L'huile de cuisson n'est pas adaptée. Reportez-vous à la section "Remplissage de la cuve".

### L'huile déborde de la cuve :

- La qualité de l'huile est dégradée et provoque un dégagement de mousse. Renouvelez-la.
- Les aliments placés dans le panier sont humides. Assurez-vous que les aliments à cuire soient le plus sec possible.
- Le panier a été immergé trop rapidement. Veillez à descendre le panier lentement et avec précaution.
- La quantité d'huile est trop importante. Assurez-vous que le niveau d'huile soit compris entre les repères MIN et MAX.

## recettes

### Fish & chips (pour 4 personnes)

#### INGRÉDIENTS

- 4 filets de cabillaud
- 20 cl de bière blonde
- 1 kg de pommes de terre
- 1 oeuf
- 220 g de farine avec levure incorporée
- Sel, poivre

#### PRÉPARATION

1. Pelez et coupez les pommes de terre en forme de frites puis faites-les tremper dans l'eau.
2. Préchauffez la friteuse à 150°C.
3. Égouttez et séchez les frites, puis versez-les dans la friteuse. Laissez cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, puis égouttez-les et mettez-les de côté.
4. Dans un saladier, mélangez la bière, l'oeuf entier, la farine et une pincée de sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis laissez reposer 1 heure.
5. Dans un plat séparé, mélangez un peu de farine avec du sel et du poivre.
6. Placez délicatement les filets de cabillaud un à un dans le mélange farine/sel/poivre et retournez-les jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une fine pellicule de farine.
7. Placez ensuite les filets un à un dans le mélange bière/oeuf/farine jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
8. Préchauffez la friteuse à 180°C.
9. Versez les filets de cabillaud dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Lorsque la cuisson est terminée, sortez les filets délicatement à l'aide d'une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant.
11. Plongez à nouveau les frites dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
12. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les frites et servez-les rapidement avec les filets de cabillaud.

Vous pouvez également agrémenter ce plat d'une sauce tartare fraîche.

## Boulettes de poulet (pour 4 personnes)

### INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de poulet
- 200 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 oeufs
- 1 oignon
- 1/2 poivron (vert, rouge ou jaune)
- Chapelure
- Sel, poivre

### PRÉPARATION

1. Versez le lait dans un saladier et faites tremper les escalopes dans le lait pendant 30 minutes pour attendrir la viande.
2. Coupez la viande puis hachez-la à l'aide d'un mixeur.
3. Pelez et émincez l'oignon et le poivron.
4. Dans un saladier, mélangez la viande hachée, les oeufs entiers, l'oignon et le poivron, puis réservez.
5. Versez la farine dans une assiette plate et la chapelure dans une autre assiette.
6. Faites des petites boulettes de viande à la main puis roulez-les successivement dans la farine puis dans la chapelure.
7. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
8. Versez les boulettes dans la friteuse et laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture dorée et croustillante.
9. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les boulettes sur du papier absorbant. Salez et poivrez, puis servez rapidement.

## Chips de légumes (pour 4 personnes)

### INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre
- 1 courgette
- 1 betterave
- 2 grosses carottes

### PRÉPARATION

1. Lavez et épluchez les légumes.
2. Coupez les légumes en fines rondelles.
3. Préchauffez la friteuse à 170°C.
4. Versez les rondelles de légumes dans la friteuse et laissez-les cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
5. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les chips sur du papier absorbant.
6. Salez et poivrez.

Vous pouvez servir les chips de légumes froides ou tièdes, en apéritif ou en accompagnement d'un plat.

## Beignets nature (pour 4 à 6 personnes)

### INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 150 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajoutez le lait, les oeufs entiers et la fleur d'oranger, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
3. Formez des petites boules de pâte et réservez.
4. Préchauffez la friteuse à 180°C.
5. Plongez les boules de pâte dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
6. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les beignets sur du papier absorbant.
7. Saupoudrez-les de sucre ou de cannelle et servez tiède ou froid.

Avant de cuire les beignets, vous pouvez introduire des petits morceaux de fruits (pomme, framboise, etc.) à l'intérieur des boules de pâte.

## Oreillettes (pour 4 à 6 personnes)

### INGRÉDIENTS

- 750 g de farine
- 5 cl de lait
- 6 oeufs
- 25 grammes de beurre fondu
- 5 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Sucre glace (pour la décoration)

### PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel.
2. Ajoutez les oeufs entiers, le beurre fondu, le lait et la fleur d'oranger.
3. Pétrissez à la main ou au robot, puis formez une boule.
4. Recouvrez le saladier d'un linge propre et laissez la pâte reposer pendant 2 heures minimum.
5. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
6. Après repos de la pâte, divisez-la en petites boules et étalez-les une à une très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
7. Coupez des rectangles de 10 x 15 cm environ dans la pâte.
8. Soulevez les rectangles très délicatement et plongez-les dans la friteuse.
9. Faites-les dorer 1 à 2 minutes.
10. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les oreillettes sur du papier absorbant.
11. Placez les oreillettes dans un plat et saupoudrez-les de sucre glace.

Les oreillettes se conservent facilement pendant plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

## Friteuse FRITELLA



### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

