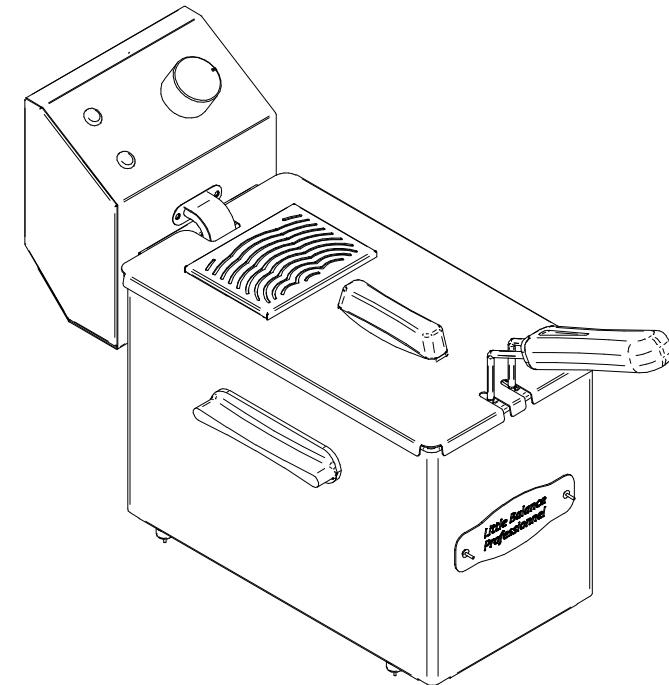


**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
FRITEUSE**

8481



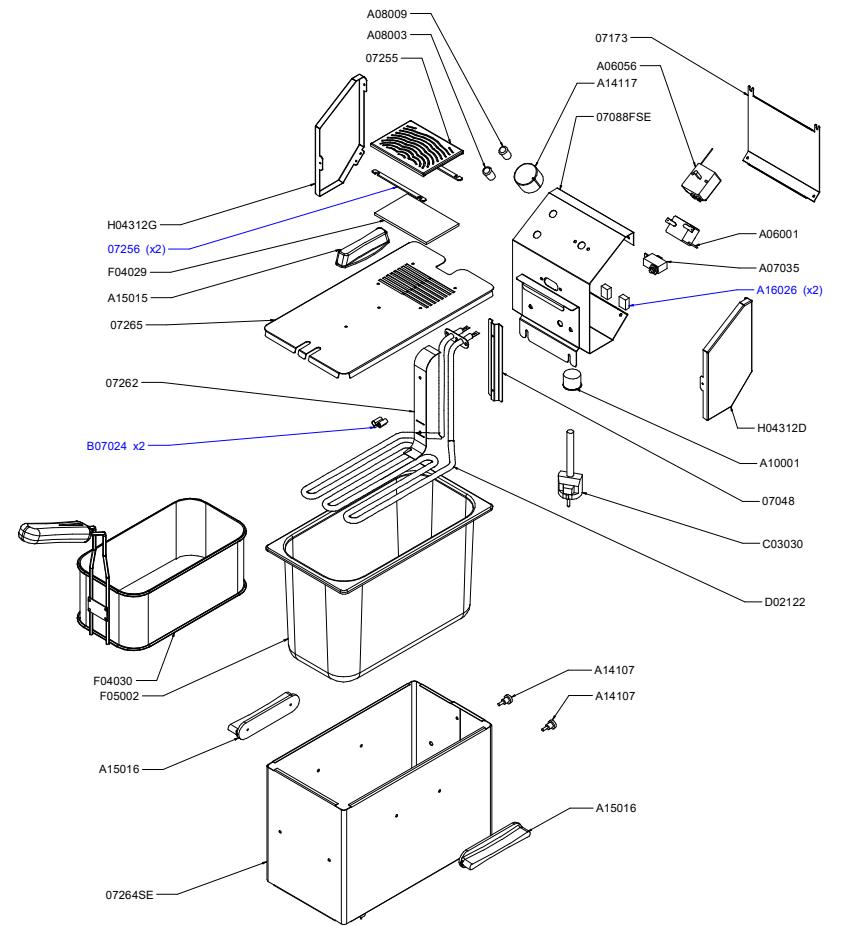
Fabrication française



Little balance SAS au capital de 154.600 € - ZA des Petites Ruelles, F-28130 Saint-Piat, France - RCS Versailles 798 750 246
Tel +33 2 37 83 12 96 - Fax +33 2 37 99 00 06 - scommercial@littlebalance.fr

G03439

Mars 2021



Vue éclatée

Grenon S.

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

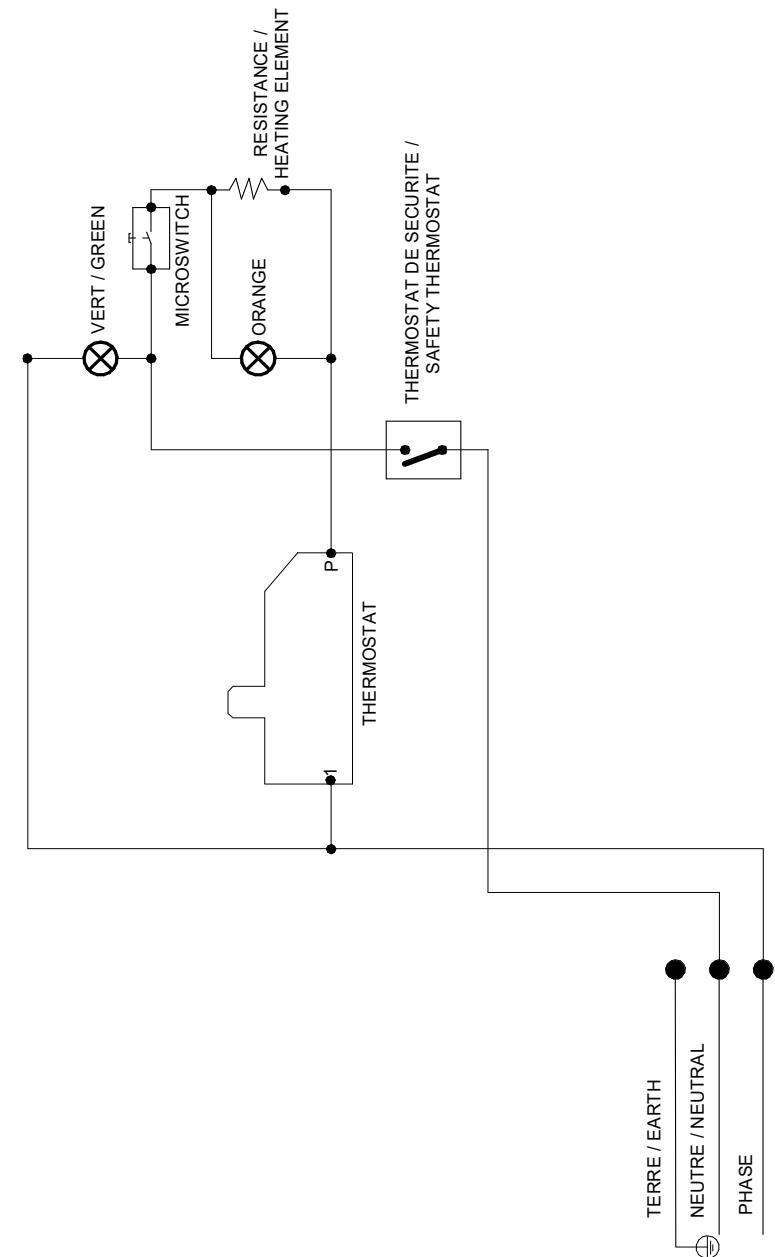
1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance lors de l'utilisation et après, l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07048	1	ARRIERE JAUZE 4-5/RFP50/6-8/10-12	REAR GAUGE 4-5 / RFP50 / 6-8 / 10-12
07088FSE	1	S/E BOITIER FIXE FD 30/50 + SERIGRAPHIE RG	S/E FIXED CASE FD 30/50 + SERIGRAPHY RG
07173	1	ARRIERE BOITIER FD 30/50	CONTROL PACK BACK CASING FD 30/50
07255	1	COUVERCLE DE FILTRE	FILTER COVER
07256	2	CAGE ECROU COUVERCLE DE FILTRE	CAGE NUT FILTER COVER
07262	1	JAUZE FRITEUSE RF4 COUVERCLE FILTRANT	FRYER DIPSTICK 4L
07264SE	1	S/E CEINTURE FD 50 LITTLE	CASING FD 50 LITTLE
07265	1	COUVERCLE FILTRANT BOITIER FIXE FD 50 NM	FILTER COVER FIXED BOX
A06001	1	THERMOSTAT SECURITE SP 001 FRITEUSE	SAFETY THERMOSTAT
A06056	1	THERMOSTAT REGULATION FRITEUSE	REGULATION THERMOSTAT FRYER
A07035	1	MICROSWITCH FRITEUSE	FRYER MICROSWITCH
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160PCS
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 4320
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A14107	1	MOLETTE BOITIER FRITEUSE + TIGE M4x10	THUMB SCREW CONTROL BOX FRYER
A14117	1	BOUTON NOIR 6 H TQ 380	KNOB 6 H TQ 380
A15015	1	POIGNEE COUVERCLE FRITEUSE PRO PBT NOIR	LID HANDLE
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
A16026	2	MINI BORNE 2x4mm ²	MINI TERMINAL 2x4mm ²
B07024	2	RESSORT SUPPORT BULBE RF	SPRING BULB SUPPORT RF
C03030	1	CORDON H07 RNF 3 x 1.5 Lg 1700 mm	CORD H07 RNF 3 x 1.5 Lg 1700 mm
D02122	1	RESISTANCE BLINDEE 3200 W	HEATING ELEMENT 3200 W
F04029	1	FILTRE DE COUVERCLE RFN	LID FILTER RFN
F04030	1	PANIER RF 4/5L	BASKET 4/5L
F05002	1	BAC 4L 1/3 H.200	CONTAINER 4L 1/3 H. 200
H04312	1	JEU COTE INOX BOITIER FD	KIT SIDE BOX

- Ne pas toucher les surfaces chaudes : utiliser toujours les poignées et les boutons.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée (voir clauses de garanties).
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine (voir clause de garanties).
- Afin d'éviter d'endommager la résistance, n'utilisez pas de graisses solides avec cette friteuse.
- Ne jamais brancher votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile pour éviter tout risque de prise de feu.
- Les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas dépasser la capacité maximum de charge de l'appareil pour éviter tout risque de débordement.
- Ne jamais mettre l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- 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.



13. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inappropriate, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie.

Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriatees.

- Faites attention en retirant le module électrique, les sondes thermiques ainsi que la résistance peuvent être très chaudes.
- Utiliser uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Prenez garde à la vapeur pendant l'utilisation.
- Ne placer jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- Toujours maintenir le niveau d'huile au dessus du niveau minimum afin d'éviter tout risque d'incendie.
- L'utilisation d'huile usagée peut entraîner un risque important de fortes ébullition, d'éclaboussures ou d'incendie. Il est conseillé de la changer dès que la couleur devient brune (après 8 à 10 fritures).
 - Ne jamais mettre d'eau sur de l'huile enflammée, mais couvrir à l'aide du couvercle.
 - Conserver votre couvercle à proximité de votre friteuse.
 - Débrancher toujours votre friteuse après l'utilisation.

Cette friteuse est destinée à l'usage domestique.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une friteuse

Accessoires : Un bac à huile en inox.

Un panier

Un couvercle avec filtre

Une unité de commande avec élément de chauffage.

La présente notice.

Cf. vue éclatée détaillée de la friteuse en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

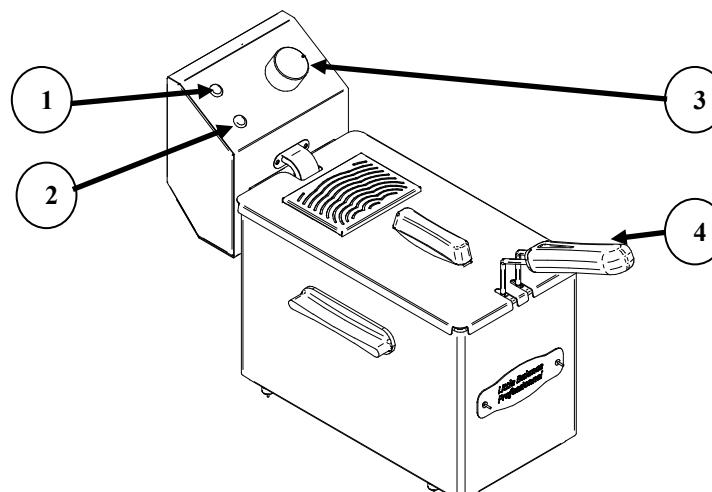
La friteuse à zone froide est non seulement conçue pour faire les frites, mais elle permet aussi de frire des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... sans transmissions de goût ou d'odeur.

Elle est équipée d'un thermostat de régulation avec un bulbe inox très précis, d'un thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et d'un micro-interrupteur pour contrôler le bon positionnement de l'unité de commande.

Pour allumer votre friteuse, il suffit de tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

Remplir le panier à mi-hauteur maximum (n°4 sur la photo) et le plonger lentement dans l'huile.

Mettre le couvercle filtrant sur votre friteuse.



12. MANIPULATION DU BOITIER

Toutes les manipulations du boîtier de commande doivent être réalisées soit à froid, soit à l'aide de maniques de cuisson.

Pour extraire le boîtier de son logement, dévisser les deux molettes se trouvant à l'arrière de la ceinture, prendre appui avec les pouces sur le haut de la cuve et lever avec une légère poussée sur l'arrière (voir photo).

Pour reposer le boîtier procéder de manière inverse. Descendre le boîtier avec une légère pression contre la cuve, laisser glisser et visser les molettes.

ATTENTION : Votre friteuse est équipée d'une sécurité. Si votre résistance ne chauffe pas, vérifier le bon positionnement de votre boîtier.



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

Déballer soigneusement la friteuse de son carton.
 Enlever le film de protection et les étiquettes.
 Placer la friteuse sur une surface stable, solide et résistante à la chaleur.
 Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composé de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
 Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
 Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
 Positionner les accessoires.
 Conserver le couvercle à proximité pour vous permettre de couvrir votre friteuse après usage ou en cas d'incendie.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez laver le bac, le panier et le couvercle à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis les essuyer avec un chiffon.

Branchement de l'appareil :

Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
 Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
 S'assurer que le bouton de commande est bien positionné sur arrêt.
 Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
 L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans mise à la terre ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage	Fonction
Thermostat (n°3 sur la photo)	Réglage de la température
Thermostat sécurité (à l'arrière du boîtier)	Arrêt automatique en cas de surchauffe
Micro interrupteur	Arrêt automatique en cas de défaut de positionnement du boîtier de commande
Voyant orange de température (n°2 sur la photo)	Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint)
Voyant vert de mise sous tension (n°1 sur la photo)	Appareil branché (voyant allumé) Appareil débranché (voyant éteint)

De l'huile déborde	Panier trop chargé/la capacité maximale de frites a été dépassée	Reportez-vous aux quantités recommandées dans le tableau de cuisson.
	Des aliments humides ont été placés dans l'huile	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
	L'huile est vieille et s'est altérée	Remplacez-la par de l'huile nouvelle.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne huile-plusieurs huiles ont été mélangées	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
	Vous avez dépassé le niveau maximum	Ajuster le niveau d'huile
Odeur désagréable/l'huile fume	L'huile s'est altérée	Remplacez-la par de l'huile nouvelle
	L'huile n'est pas adaptée à la friture	Utilisez une huile de bonne qualité.
	Température d'huile trop élevée	Vérifier le bon positionnement des sondes
Friture inadéquate	La température utilisée est incorrecte	Sélectionnez la bonne température.
	Le panier est surchargé	Réduisez la quantité à frire.
	Les frites fraîches sont trop humides	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
Les frites sont brûlées à l'extérieur mais pas assez cuites à l'intérieur	Méthode de cuisson	On recommande une méthode en 2 temps pour préparer des frites fraîches, soit 170°C pendant 9 à 11min puis 190 °C pendant 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles obtiennent la couleur dorée.

Mise en marche

- Insérer l'unité de commande dans le renforcement en vous assurant qu'elle soit enfoncée au maximum. La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande est mal positionnée, le micro interrupteur empêche la mise en marche.
- Verser l'huile dans le bac, son niveau doit se situer entre les deux repères MIN et MAX. **L'utilisation des graisses solides est interdite.**
- Tourner le bouton du thermostat sur la position souhaitée, le voyant orange de température s'éteint lorsque l'huile est chaude, votre friteuse est prête pour la cuisson.
- Remplir le panier à mi-hauteur maximum et le plonger lentement dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et poser le sur son support.

Thermostat de sécurité

En cas de surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement. Débrancher et laisser la friteuse refroidir. Puis vérifier le niveau d'huile :

- 1) Niveau d'huile trop bas, faire le complément.
- 2) Huile usagée, renouveler l'huile.
- 3) Autre cas : faire appel à votre service après vente

Zone froide

Durant la friture, les miettes ou particules alimentaires superflues tombent dans la zone froide située sous la résistance. Cette zone restant à une température plus faible durant l'utilisation, les particules alimentaires ne brûlent pas, ce qui augmente la durée de vie de l'huile et évite la transmission du goût aux différents aliments.

Ecumer régulièrement les particules.

Astuces

Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos frites, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les frites. Ne mélanger jamais différents types d'huiles et n'utiliser pas d'huile d'olive, de beurre ou de margarine.

Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.

Faire cuire complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître cuit alors que l'intérieur n'est pas assez cuit.

Conserver votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation.

VIANDES		
Hamburgers surgelés (50g)	150° C	3-5 minutes
Portions de poulet en chapelure	170°C	15-20 minutes (petites/moyennes) portions
Portions de poulet en chapelure	170° C	20-30 minutes (grosses portions)
Escalopes de veau surgelées	170° C	3-8 minutes (selon l'épaisseur)
Pilons de poulet frais en chape-lure	170° C	15 minutes

11. GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas aucun voyant allumé	La friteuse n'est pas branchée	Vérifiez si la friteuse est correctement branchée
	L'unité de com-mande n'est pas bien en place	Mettez l'unité de commande bien en place en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum.
	Il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la friteuse ce qui entraîne le déclen-chemment du thermostat de sécurité	Débranchez la friteuse et laissez-la re-froidir. Appuyez sur le bouton de réinitia-lisation à l'arrière de l'unité de com-mande après avoir ajusté le niveau d'huile.
De l'huile dé-borde	Le niveau d'huile maximum a été dé-passé	Vérifiez le niveau de l'huile

10. DUREES DE FRITURE ET TABLEAU DES TEMPERATURES

Les durées de friture qui figurent ci-dessous ne vous sont données qu'à titre indicatif. Vous les utiliserez en fonction des quantités ou des épaisseurs diverses des aliments et selon vos goûts.

Aliment	Température de cuisson	Temps cuisson
Frites fraîches	170° C	9-11 minutes
	Puis 190°C	puis 1-2 minutes Jusqu'à ce qu'elles soient dorées
Frites surgelées	190 °C	9-11 minutes
POISSONS Scampi – surgelés en chapelure (juste assez pour couvrir sans serrer le fond du panier)	170° C	3-5 minutes
Friture de goujons (juste assez pour couvrir le fond du panier)	190°C	1-2 minutes
Morue ou églefin frais enrobés de pâte à frire	190°C	5-10 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Portions de morue ou d'églefin surgelés enrobés chapelure ou pâte à frire	170° C	10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Carrelet surgelé	190°C	5-6 minutes

Avant de frire vos aliments panés, secouer l'excédent de panure dans un plat. Lorsque vous préparez des frites, coupez les pommes de terre en morceaux égaux, afin qu'elles cuissent de manière égale. Rincez les et séchez les avant de les faire cuire.

Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrer l'huile après chaque utilisation et la changer après 8 à 10 fritures.

Eliminer toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

Pour éviter tout débordement plonger doucement les aliments dans l'huile.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat à zéro

Débrancher l'appareil.

Laisser refroidir l'appareil.

Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

d) Panne / Réparation :

En cas de panne ou de pièces endommagées, veuillez faire appel à votre service après vente et confiez toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible derrière l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Laisser refroidir complètement l'appareil et l'huile avant toute intervention technique ou de nettoyage.

Débrancher l'appareil et retirer l'unité de commande avant le nettoyage.

Utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

N'immerger jamais l'unité de commande dans l'eau.

Attention de ne pas endommager les sondes thermostatiques du boîtier de chauffe durant le nettoyage.

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	8481
Puissance	3200 W
Dimensions externes mm	215x425x320
Volume	5 L
Nbre élément	1
Tension	220-240 V ~
Courant	14 A
Poids	5 kg
Charges max en Kg	0.700

En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipement usagés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

Correspondance des couleurs des fils :	Phase	Marron ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-13
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables.