



NOTICE D'UTILISATION



FRITEUSES

Merci d'avoir fait confiance à Little Balance.

Lisez attentivement cette notice avant l'utilisation de votre appareil et conservez-la pour référence.

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus. **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil – surveiller les enfants.
- Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Dérouler complètement le cordon. En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- Placer l'appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- Ne pas placer l'appareil sur des supports souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois verni, etc.) ou à même le sol.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé dans les environnements domestiques ou similaires tels que :
 - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - fermes
 - hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - chambres d'hôtes ou environnement assimilables
- Ne jamais immerger l'élément de contrôle et de chauffage dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne pas nettoyer ces pièces sous l'eau courante. Risque de choc électrique !
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie, l'entreposer dans un endroit sec.



- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- 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.
- Utiliser exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Ne pas brancher l'appareil, ne pas manipuler le panneau de contrôle avec des mains mouillées.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans l'utiliser.
- S'assurer que l'interrupteur d'alimentation est éteint avant de brancher l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Il faut prendre soin de ne toucher aucune surface chaude, de ne pas ranger ni couvrir l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher de l'alimentation électrique et attendre qu'il refroidisse.
- Avant d'utiliser la friteuse, elle doit être remplie de la quantité requise d'huile ou de graisse.
- Ne jamais dépasser le niveau maximum, indiqué « max » lors du remplissage de la cuve.
- Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ni graisse car cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne jamais remplir la cuve intérieure avec d'autres liquides (eau ou autre).
- Veiller à ce que la cuve soit bien sèche lors du remplissage de la cuve avec l'huile.
- Ne jamais déplacer la friteuse pendant son utilisation. L'huile devient très chaude et pourrait vous brûler.
- Cette friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui éteint automatiquement la machine en cas de surchauffe.
- Ne pas mettre d'aliments surdimensionnés dans la friteuse.
- De la vapeur chaude est libérée pendant la friture. Se tenir à distance de la vapeur pour éviter les brûlures et autres blessures.
- Après avoir réglé le thermostat au réglage le plus bas (tourner le thermostat à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), débrancher la prise secteur et laisser refroidir l'huile ou la graisse. Ne pas déplacer la friteuse tant qu'elle et son contenu n'ont pas refroidi.
- Ne jamais surchauffer l'huile / la graisse : elle pourrait prendre feu. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre un feu d'huile de cuisson.
- Veiller à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne pas plier ni déformer.)
- Le composant électrique est équipé d'un interrupteur de sécurité, qui garantit que l'élément chauffant ne peut fonctionner que lorsqu'il est correctement placé sur la friteuse.

- En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique éteindra automatiquement la friteuse. Cet appareil peut être réactivé à nouveau en poussant le bouton avec un objet pointu (par exemple un stylo à bille) à travers le trou à l'arrière du compartiment de rangement du cordon portant l'inscription « Restart ». Avant la réactivation, débrancher l'appareil du secteur et attendre le refroidissement complet du système.
- Si la friteuse et/ou le cordon sont endommagés, ils doivent être réparés par un service professionnel.
- **AVERTISSEMENT :** Afin d'éviter un risque dû à une réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilité.
- **AVERTISSEMENT:** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. 

CORDON

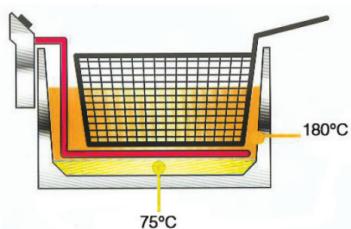
- Examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, ne pas utiliser l'appareil.
- Le cordon ne doit être remplacé que par un après-vente ou une personne qualifiée et agréée par la marque afin d'éviter un danger pour l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux directives réglementaires en vigueur : voir notice légale.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, retirez l'emballage, enlevez les films de protection.
- Lisez attentivement toutes les instructions de ce mode d'emploi et conservez-les pour référence.
- Nettoyez la cuve intérieure et les accessoires à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent non abrasif. Assurez vous de ne pas humidifier les pièces électriques.
- Assurez vous que la cuve intérieure soit complètement sèche avant de remplir la friteuse d'huile.
- Assurez vous que les pièces électriques restent sèches.
- Cette friteuse est équipée d'un micro-interrupteur de sécurité au niveau du boîtier de commande. La friteuse ne peut être mise en service si le boîtier est mal fixé. Glissez le boîtier de commande dans la fente sur le côté de la cuve afin de correctement le fixer.
- Utilisez une prise électrique de terre certifiée 10A ou plus. Vérifiez votre voltage de 220-240V~50-60Hz.
- N'utilisez pas simultanément sur la même prise d'autres appareils de forte puissance électrique.
- Assurez-vous que le bouton thermostatique de l'appareil soit sur position "MIN" avant de brancher l'appareil.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

- Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide et ne convient pas pour une utilisation avec de la graisse solide.
- N'allumez jamais la friteuse sans huile ni graisse, car cela pourrait l'endommager.
- Placez la friteuse sur une surface stable et thermorésistante, à l'écart d'autres objets.
- Remplissez la friteuse d'huile, entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqués à l'intérieur de l'appareil. Toujours vérifier le niveau de l'huile avant emploi : trop d'huile et la friteuse peut déborder, pas assez et la cuisson sera non uniforme. Nous vous recommandons d'utiliser une huile de friture et de ne pas mélanger différents types d'huile.
- Branchez l'appareil. Le voyant rouge s'allume.
- Sélectionnez à l'aide du thermostat la température qui convient à l'aliment que vous souhaitez faire frire puis tournez le minuteur. Le voyant vert s'allume.
- Une fois la température désirée atteinte (le voyant vert s'éteint), retirez le couvercle, mettez les aliments dans le panier (ne dépasser pas 2/3 de la contenance du panier pour éviter tout risque de débordement) puis plongez-le progressivement dans l'huile chaude, afin d'éviter un bouillonnement excessif. La friteuse peut être utilisée avec ou sans couvercle.
- Durant le cycle de friture, le voyant lumineux s'éteint et s'allume à plusieurs reprises, l'appareil étant équipé d'un régulateur de température.
- Soulevez doucement le panier lorsque le temps de friture est écoulé. Accrochez-le à la bordure de la cuve à l'aide du crochet intégré.
- Toutes nos friteuses bénéficient de la technologie Zone Froide qui garantit le non mélange des goûts en cas d'utilisation pour frire des aliments différents.



Technologie zone froide : la zone située sous la résistance chauffante étant environ deux fois moins chaude, les résidus s'y déposent par décantation naturelle et l'huile de cuisson reste ainsi plus propre plus longtemps. Cela évite les mélanges de goûts et permet d'utiliser l'huile plus longtemps.

NETTOYAGE

- Placez le bouton thermostatique en position minimum puis débranchez le cordon de la prise, rangez le dans l'emplacement destiné à cet effet au dos du panneau de commande et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux et humide et un savon doux.
- Si vous souhaitez démonter l'appareil, soulevez le couvercle, retirez le panier de la cuve, faites glisser la tête de la friteuse vers le haut pour le retirer de la friteuse, retirez la cuve du corps de la friteuse.
- Lors du remplacement de l'huile, vous pouvez nettoyer l'intérieur de la friteuse. Une fois la cuve vidée, essuyez le surplus de graisse avec du papier absorbant puis lavez la à l'eau et au savon. Bien la sécher avant de la remettre en place. De même pour le panier. Vous pouvez aussi mettre l'ensemble des éléments (sauf le panneau de contrôle qui contient des éléments électriques) au lave-vaisselle.
- Conservez la friteuse couvercle fermé dans un endroit sombre et sec.

CONSEILS DE FRITURE

- Cuisez au maximum 200 g de frites fraîches par litre d'huile. Lavez puis essuyez les frites à l'aide d'un torchon avant cuisson pour éviter tout risque de bouillonnement. Adoptez une cuisson en deux étapes : 7 minutes à 130°C. Laissez reposer. Puis 3 minutes à 170°C.
- Pour un résultat optimal, cuisez au maximum 100 g de frites surgelées par litre d'huile, les produits surgelés refroidissant l'huile de friture. Retirez les éventuelles traces de glaces avant de plonger les frites dans le bain d'huile afin d'éviter les éclaboussures brûlantes.

Table de températures

Type d'aliments	Température de friture (°c)
Frites première cuisson	130
Frites cuisson finale	170
Croquettes de fromage	170
Croquettes de viande/poisson/pommes de terre	190
Beignets de poisson	180
Beignets sucrés	190
Poulet	160
Beignets de crevette	180

REEMPLACEMENT DE L'HUILE

- Débranchez l'appareil
- Assurez vous que la friteuse et l'huile sont totalement refroidies
- Remplacez l'huile toutes les 10 utilisations, ou avant si l'huile s'assombrit ou si son odeur ou son aspect se modifient.
- Ne mélangez pas huile ancienne et nouvelle huile.
- Récoltez l'huile usagée dans des bidons ou bouteilles. Ne la jetez pas dans la poubelle à ordures ménagères ni dans le réseau d'eaux usagées. L'huile usagée est un fléau pour l'environnement. Suivez les directives de gestion des déchets de votre municipalité. Les décharges communales reprennent vos bouteilles d'huile usagée.

DEEE - collecte sélective des déchets.



Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes.

Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits. Se renseigner auprès de son distributeur ou de son administration locale.

