

doméos

NOTICE D'UTILISATION

Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.

FRITEUSE

REF. FT15DOM



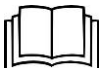




CORA NON ALIMENTAIRE
77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

FABRIQUE EN CHINE

Version : 2016-09-14

FR / 1

I. SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	Lire le manuel de l'utilisateur : Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.
	Instructions de sécurité : Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.
	ATTENTION : Surface très chaude.
	Protection de classe I : Appareil muni d'une prise de terre sur laquelle sont connectées les parties métalliques. Brancher l'appareil à une fiche reliée à la terre.
	Collecte sélective des déchets électriques et électroniques : Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver l'environnement.

II. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Désignation	Friteuse
Référence	FT15DOM
Modèle	SH-SM40C
Tension et fréquence	230V ~ 50Hz
Puissance	2000W
Classe de protection	Classe I

Volume total de cuve	4l
Capacité utile de cuve	0,5l MIN / 4l MAX d'huile
Rendement par panier	1,5 à 2kg de frites
Thermostat réglable	de 130°C à 190°C

Notice disponible sur le site internet : <http://www.cora.fr> ► S'informer ► Notices produits



III. CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENTS SELON LES NORMES

- 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.

**ATTENTION : Surface très chaude.**

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Manipuler uniquement par les poignées.

Ne pas remplir au-delà du niveau MAX : 4l d'huile.

Prise mobile de connecteur avec thermostat :

- Seule la prise mobile de connecteur appropriée (fournie) doit être utilisée.
- Retirer la prise mobile de connecteur avant le nettoyage de la cuve.
- Le socle de connecteur (bloc électrique) doit être séché avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Nettoyage des surfaces au contact des denrées alimentaires ou de l'huile :

- L'appareil ne doit pas être immergé.
- Voir détails dans « VII. ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».

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.

Cet appareil est 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 ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.

Fixation de type Y :

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.

AVERTISSEMENTS

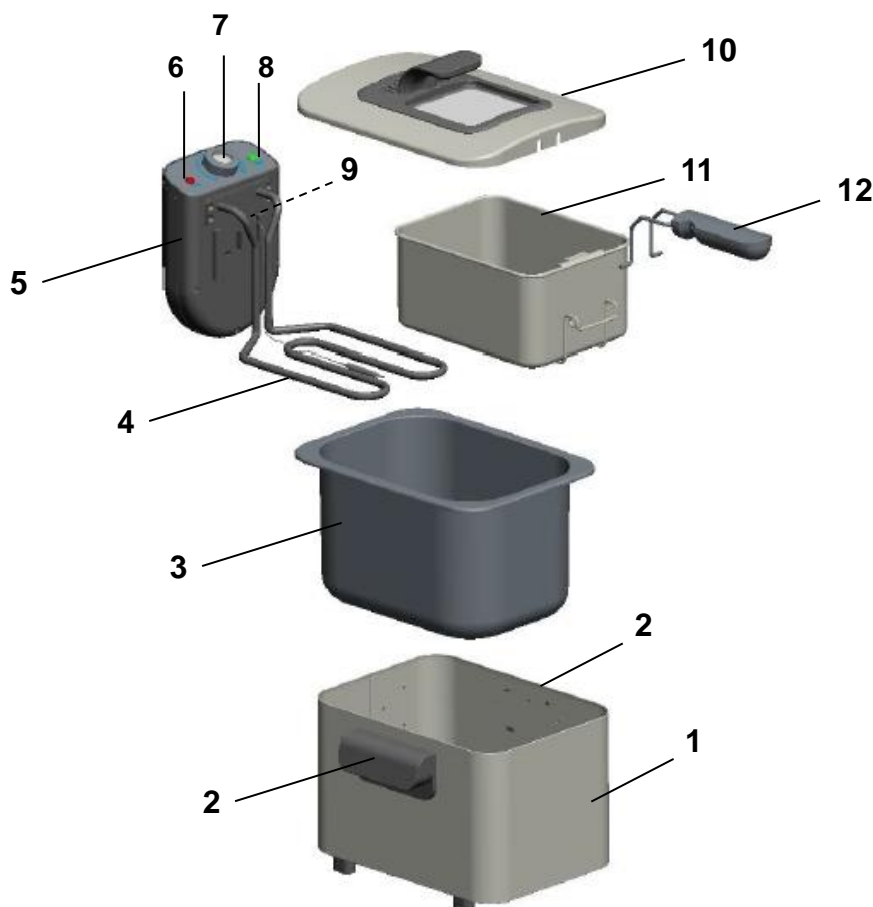
- Veiller à ne pas mettre l'appareil et son câble d'alimentation à proximité de sources de chaleur ou de sources d'eau, ou sur un angle vif.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- ATTENTION : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner avec le réseau électrique local, conformément aux indications portées sur la plaque signalétique.
- L'appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher ou déplacer l'appareil.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, après chaque utilisation ou en cas de coupure de courant.
- Ne jamais plonger ou passer l'appareil sous l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- L'appareil doit être utilisé à l'intérieur uniquement et toujours sous surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents (câble, prise de courant, fuites, ...) ou s'il présente des défauts de fonctionnement.
- Ne pas démonter l'appareil : le faire examiner par un service après vente agréé.
- Toujours éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation :
 - s'il reste sans surveillance,
 - après chaque utilisation,
 - avant montage, démontage ou nettoyage,
 - pour le déplacer,
 - s'il ne fonctionne pas normalement.

AVERTISSEMENTS - FRITEUSE

- Utiliser des ustensiles adaptés (bois ou métal) pour manipuler les aliments.
- Ne pas remplir d'huile au-delà du niveau Max pour éviter débordements et projections.
- N'utiliser l'appareil qu'avec de l'huile. Ne pas faire chauffer d'autres liquides ni de liquides inflammables.
- **Ne pas mélanger deux types d'huile.** Ajouter la même huile pour compléter le niveau.
- Ne cuire que des aliments appropriés pour la cuisson en friture.
- Attention : L'huile ou la graisse peut s'enflammer facilement à des températures élevées, limiter la durée de chauffe à température maximum.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser les poignées isolantes.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique pour nettoyer l'appareil. Des particules métalliques peuvent se détacher et retomber sur des pièces électriques et provoquer un court-circuit.
- Ne pas couvrir l'appareil lors de l'utilisation.

IV. DESCRIPTION

1	Support de cuve	7	Thermostat réglable
2	Poignées latérales	8	Témoin lumineux de mise sous tension
3	Cuve de cuisson	9	Bouton RESTART
4	Résistance chauffante	10	Couvercle
5	Bloc thermostat / panneau de commande	11	Panier amovible
6	Témoin lumineux de chauffe	12	Poignée



V. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et assurez-vous que chaque élément est en bon état.
- Jetez les emballages et calages de protection selon le tri sélectif. Conservez la notice.
- Retirez le bloc thermostat pour laver le couvercle, la cuve et le panier à l'eau savonneuse avec une éponge non abrasive. Rincez et séchez soigneusement.
- Note : Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur accompagnée de fumée. Ceci est normal lors de la première utilisation. Bien ventiler la pièce.

VI. UTILISATION

Installation

- Vérifier au préalable que l'appareil est éteint et débranché.
- Vérifier que tous les éléments sont bien assemblés. L'appareil ne fonctionnera pas si le bloc thermostat n'est pas inséré dans son logement (paroi arrière de la cuve).
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne pas encastrer. Ne pas installer à proximité de fenêtres ou de rideaux.

Utilisation de l'appareil

- L'appareil étant débranché : Retirer le couvercle et le panier puis verser de l'huile végétale dans la cuve en respectant les niveaux MIN et MAX indiqués dans la cuve.
Utiliser de préférence de l'huile spéciale pour friture. Ne pas mélanger différents types d'huile.
- Pour utiliser de l'huile solide, la couper en morceaux pour mieux la faire fondre. Régler le thermostat au minimum puis monter progressivement la température.
- Brancher le cordon d'alimentation à une prise de courant adaptée.
- Plonger le panier dans l'appareil et détacher son manche amovible. Refermer le couvercle.
- Tourner le thermostat pour régler la température de cuisson souhaitée (de 1 à 5).
Le témoin lumineux s'allume durant la période de préchauffage, puis s'éteint une fois la température atteinte.
Le témoin lumineux se rallumera durant la cuisson pour maintenir la température sélectionnée.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte :
 - Ouvrir le couvercle.
 - Assembler la poignée amovible et fixer le panier en position haute.
 - Verser les aliments dans le panier.
 - Redescendre le panier dans la cuve, retirer la poignée et refermer le couvercle.
- Descendre le panier lentement dans la cuve pour éviter une ébullition excessive.
- Ne pas surcharger le panier au risque que le niveau d'huile dépasse le niveau MAX de la cuve.
- Les aliments surgelés peuvent être cuits sans décongélation préalable.
 - **Frites surgelées** : bien sécher et retirer le givre pour éviter des éclaboussures d'huile.
 - **Frites et pommes de terre fraîches** : nettoyer au préalable à l'eau froide pour retirer la féculé et bien sécher afin qu'elles ne collent pas.
- L'appareil produit de la vapeur durant la cuisson. Ceci est normal.
- Entre deux cuissons, réduire la température au minimum.
- Eviter de cuisiner longtemps à température élevée pour conserver les propriétés de l'huile.
- Lorsque les aliments sont cuits :
 - Ouvrir le couvercle. **Attention à la vapeur très chaude !**
 - Assembler la poignée amovible et fixer le panier en position haute.
 - Laisser égoutter l'huile quelques instants.
 - Puis vider les aliments du panier.
- Ne manipuler l'appareil que par les poignées isolantes pour ne pas toucher les parties chaudes.

Après chaque utilisation

- Tourner le bouton du thermostat en position Arrêt, et débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute manipulation.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éliminer tous les résidus.
- L'huile peut être conservée dans la cuve pour une prochaine utilisation.
- De préférence, ranger l'appareil hors de portée des enfants et enrayer le cordon d'alimentation avec modération sans créer de torsions.
- Ranger dans un endroit propre et sec.

Dispositif de sécurité :

- En cas de surchauffe, le dispositif de sécurité coupe automatiquement le courant de l'appareil.
- Dans ce cas, débrancher l'appareil et attendre qu'il refroidisse quelques minutes, puis presser le bouton RESTART au fond de l'orifice situé au dos du bloc électrique (9).

Conseils

- Frites fraîches : Utiliser **200** grammes / 1 litre d'huile. Rincer à l'eau et bien sécher pour une meilleure cuisson.
- Frites surgelées : Utiliser **100** grammes / 1 litre d'huile. Attention aux projections lors de la friture, dues à l'écart de température. Agiter au préalable les produits au-dessus d'un évier pour éliminer les glaçons excédentaires.

Choix du type d'huile :

- Huile liquide : Utiliser de préférence de l'huile spéciale pour friture qui supporte mieux les températures élevées.
- Huile solide : En se solidifiant à froid, elle permet d'éviter un renversement accidentel.

Changement de l'huile :

- Changer l'huile régulièrement : toutes les 10 utilisations environ et dès qu'elle devient foncée ou dégage une très forte odeur.
- Remplacer l'huile entièrement. Ne pas mélanger différents types d'huile.
- **Pour respecter l'environnement : Ne pas jeter l'huile usagée dans les conduits d'eau domestiques (évier ou toilettes) ni dans les égouts, mais déposer au centre de tri (déchetterie) de la ville.**
- Huile liquide : Conserver le contenant vide pour pouvoir le remplir de l'huile usagée. Soulever la cuve et verser l'huile à l'aide d'un entonnoir.
- Huile solide : Une fois solidifiée, retirer la matière grasse avec une cuillère en bois puis jeter dans la poubelle des déchets ménagers. Essuyer la cuve avec du papier absorbant pour éliminer les résidus.

Une fois l'appareil débranché et refroidi :

Nettoyage du bloc thermostat

- Ne jamais immerger le bloc thermostat dans l'eau.
- Bloc thermostat : Nettoyer le corps plastique avec un chiffon humide et un dégraissant doux (produit à vaisselle). Ne pas utiliser de produit abrasif ni de détergent agressif.
- Sécher avec soin et s'assurer qu'aucune humidité, ni huile n'entre dans le bloc thermostat.

Nettoyage des surfaces en contact avec les aliments et avec l'huile

- Cuve, couvercle et panier : Nettoyer avec une éponge douce et du produit à vaisselle. Utiliser une brosse douce ou brosse à dent usagée si nécessaire.
- Rincer et sécher soigneusement.

Nettoyage du filtre de couvercle

- Nettoyer régulièrement le filtre.
- Dévisser le panneau sous le couvercle. Retirer le filtre pour le dégraisser (produit à vaisselle).
- Bien rincer et sécher avant de le replacer.

Avant toute nouvelle utilisation :

- Assembler tous les éléments correctement.
- Vérifier que toutes les parties sont bien sèches.
Laisser sécher à l'air libre.
- Ne pas passer au lave vaisselle. Ne pas sécher avec un appareil électrique.

VIII. SERVICE APRES VENTE

SERVICE APRES VENTE

Pour toute information complémentaire, faire réparer l'appareil ou en cas de problème, s'adresser au Service Après Vente d'un magasin Cora.

Pièces détachées non disponibles.

Pour obtenir des frites dorées et croustillantes :

- Cuire les frites en 2 étapes :
 - pré-cuisson à 170°C durant 5 à 10 minutes
 - puis cuisson à 190°C durant 2 à 4 minutes

Temps de cuisson conseillés :

(ajuster la cuisson selon la quantité et l'épaisseur des frites)

Aliments	Température	Temps de cuisson
Frites (1ere cuisson)	170°C	8 min
Frites (2eme cuisson)	180°C	3 min
Filet de poisson	160°C	5-6 min
Crevettes	190°C	4-5 min
Blanc de poulet	175°C	4-5 min
Poulet pané	180°C	18-20 min
Rondelles d'oignon	180°C	4 min
Champignons	150°C	10-12 min
Céleri	180°C	4 min
Courgettes / brocoli	185°C	4 min

Rondelles d'oignons

- Cuisson : 180°C durant 4 minutes.
- Eplucher et couper les oignons. Diviser les morceaux en rondelles.
- Plonger les rondelles dans du lait épicié, puis saupoudrer de farine.
- Disposer les rondelles à plat dans le panier sans les superposer.

Champignons panés

- Cuisson : 150°C durant 10 à 12 minutes.
- Plonger les champignons entiers dans un mélange d'œuf battu puis rouler dans de la chapelure.
- Disposer les champignons à plat dans le panier sans les superposer.

Bâtonnets de sole

- Cuisson : 160°C durant 5 à 6 minutes.
- Couper le filet de sole en bâtonnets. Saupoudrer de farine.
- Plonger les bâtonnets dans un mélange d'œuf battu puis rouler dans de la chapelure.
- Disposer les bâtonnets à plat dans le panier sans les superposer.