

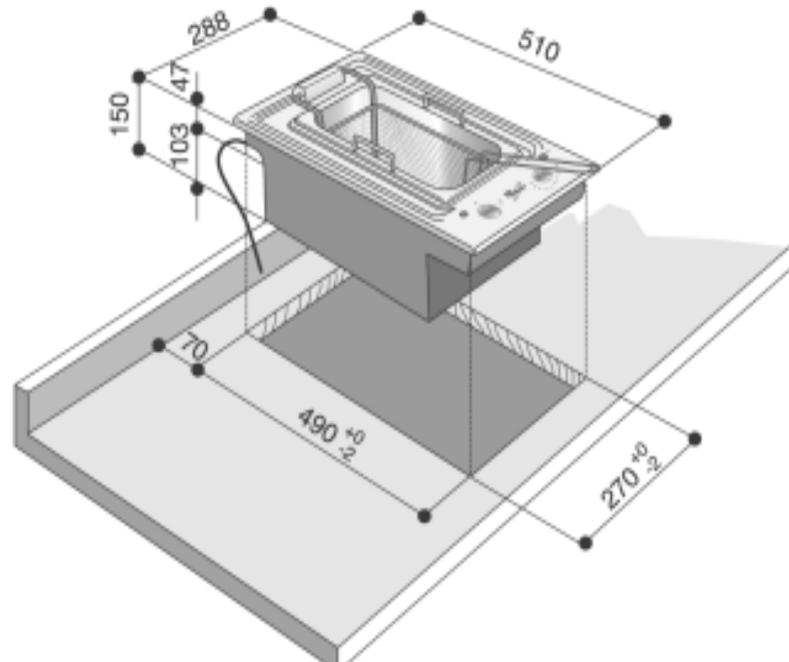
1. Panier avec crochet d'égouttage et poignée repliable
2. Bac à huile
3. Élément chauffant électrique basculant - 1600 W
4. Couvercle
5. Bouton de commande On/Off (marche/arrêt)
6. Bouton de thermostat d'huile
7. Voyant lumineux de friteuse en marche
8. Voyant lumineux de température d'huile

Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation du secteur. Les spécifications techniques figurant sur la plaque signalétique située sous la table de cuisson sont également fournies ci-contre.

#### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Tension d'alimentation	Conducteurs : nombre et dimensions
230 ~ +	HO5 RR-F 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>

## DIMENSIONS DE LA FRITEUSE ET DU PLAN DE TRAVAIL (mm)



**PLARD 230 V ~ 50 Hz 1,6 kW**

### CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

#### Élimination de l'emballage

- L'emballage est entièrement recyclable et porte le symbole de recyclage
- Ne jetez jamais les matériaux d'emballage dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

#### Mise au rebut des vieux appareils électroménagers

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un centre de collecte des déchets assurant le recyclage des appareils électriques et électroniques. Débarrassez-vous de votre appareil conformément aux normes locales réglementant l'élimination des déchets. Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, adressez-vous aux autorités locales compétentes en matière de collecte des déchets ménagers ou directement à votre revendeur.

### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Cette friteuse est un appareil électroménager destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est consentie. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre.
- Évitez d'exposer cet appareil aux agents atmosphériques.
- Toute réparation ou intervention sur l'appareil relève de la compétence exclusive d'un technicien qualifié.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
- Lors de l'utilisation, certaines parties peuvent devenir très chaudes. Afin d'éviter tout risque de brûlures, veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes handicapées utiliser l'appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Contrôlez que les fils électriques des autres appareils électriques situés à proximité de la friteuse n'entrent pas en contact avec des parties chaudes.
- Surveillez continuellement la cuisson. L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer !
- Ne déposez jamais d'objets en plastique, de feuilles d'aluminium, de chiffons, de papier ou tout autre matériau inflammable à la surface de l'huile lorsque celle-ci est encore chaude.
- N'introduisez pas, à aucun moment, d'aliments humides dans la friteuse.
- Avant son utilisation, assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans le bac à huile ou le couvercle.
- Les aliments congelés sont fréquemment recouverts de glace qui devrait être ôtée avant la friture. Faites descendre le panier lentement pour ne pas provoquer de débordement.
- Ne laissez jamais d'eau près de la friteuse lorsque vous l'utilisez - risque d'éclaboussures huile/eau.
- Dans le cas d'un début d'incendie, étouffez les flammes immédiatement en utilisant le couvercle de la friteuse et une serviette sèche (n'utilisez pas de chiffon humide).

### UTILISATION DE LA FRITEUSE POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Retirez le film adhésif qui protège certaines pièces.
- Retirez avec précaution tous les résidus de colle sans utiliser de produits abrasifs pour éviter de rayer les surfaces.
- Retirez le panier, montez l'élément chauffant et sortez le bac à huile.
- Lavez et séchez le bac et le panier en faisant attention (le meilleur moyen est d'utiliser un lave-vaisselle).
- Repositionnez le panier, le bac et l'élément chauffant.

- Remplissez le bac avec 3 litres d'eau.
- Tournez le bouton de commande sur marche et réglez le thermostat sur 150°C.
- Laissez marcher la friteuse jusqu'à ce que l'eau bouille et arrêtez la friteuse en tournant les deux boutons de commande sur arrêt (off).
- Laissez refroidir la friteuse.
- Videz le bac et séchez le bac et l'élément chauffant en faisant très attention.
- La friteuse est prête à l'emploi.

### REPLISSAGE D'HUILE

- Sortez le panier.
- Remplissez le bac avec environ 2 litres d'huile. Si vous utilisez de la graisse, faites-la d'abord fondre. Son niveau doit être entre les repères de maximum et de minimum sur le bac.
- Assurez-vous que l'élément chauffant est complètement abaissé.

**Remarque importante : Ne mettez jamais l'élément chauffant sous tension si le bac est vide.**

### ZONE FROIDE

- La friteuse est construite avec une large zone froide sous l'élément chauffant pour que les particules solides puissent se déposer. Ceci permet de garder votre huile plus longtemps et d'améliorer la friture qui apparaîtra ainsi plus uniforme et sans point brûlé.

### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- L'appareil est muni d'un thermostat de réinitialisation manuelle qui arrête l'appareil lorsque la température est trop élevée, en cas d'anomalie.
- Si cela se produit, contactez le Service Après-vente.

### UTILISATION DE LA FRITEUSE

- Vérifiez le niveau d'huile ou de graisse : il doit se situer entre la marque minimum et maximum.
- Assurez-vous que l'élément chauffant est complètement abaissé.
- Tournez le bouton de gauche sur la position de marche (On) ; le voyant lumineux s'allume.
- Tournez le bouton de commande de thermostat jusqu'à la température désirée ; le voyant lumineux de la température s'allume.
- Lorsque le voyant lumineux de la température s'éteint, l'huile ou la graisse a atteint la bonne température et l'appareil est prêt à l'emploi. Le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.
- Avant de mettre les aliments dans le panier, séchez-les correctement car le contact entre l'eau et l'huile peut provoquer des éclaboussures très dangereuses.
- Remplissez le panier avec les aliments à frire et descendez-le lentement dans l'huile.

**Attention : Si les aliments sont trop mouillés, cela provoquera un gonflement violent et dangereux.**

- Lorsque les aliments sont cuits, sortez le panier et reposez-le sur le support jusqu'à ce que l'huile en excès se soit écoulée.
- Essuyez tout déversement.

### PRÉCAUTIONS LORS DE L'UTILISATION DE PAIN DE GRAISSE

- Certaines graisses à frire se solidifient lorsqu'elles refroidissent. Faites-les fondre de la façon suivante:
- Faites un trou dans la graisse jusqu'à l'élément chauffant.
  - Mettez la friteuse en marche à 160°C pendant environ 1 minute, puis tournez le bouton de commande du thermostat sur 0.
  - Répétez cette opération jusqu'à ce que la graisse soit complètement fondue.

**Attention : Assurez-vous que lors de la fonte de la graisse, l'élément chauffant ne devient pas rouge car la graisse pourrait prendre feu.**

#### Remarque importante:

- Ne mettez jamais la friteuse en marche avec l'élément chauffant relevé. Si cela se produisait par accident, laissez refroidir l'élément chauffant avant de le plonger dans l'huile ou la graisse.

## CONSEILS POUR UNE BONNE FRITURE

- Chaque aliment a une température de friture recommandée qui doit être respectée, car si la température est trop basse, la friture sera grasseuse et si la température est trop haute l'aliment deviendra trop croustillant et l'intérieur sera cru.
- Utilisez une bonne huile spéciale pour la friture. N'utilisez pas de l'huile de graines mélangées.
- Mettez le panier avec les aliments à frire dans l'huile lorsque l'huile est à la bonne température (après que le voyant lumineux de température se soit éteint) :
- Ne remplissez pas trop le panier sinon la température de l'huile descendra soudainement et la friture sera grasseuse et la cuisson ne sera pas uniforme.
- Utilisez de préférence des aliments ayant la même épaisseur. S'ils sont trop épais, ils seront mal cuits au milieu, même si leur apparence semble bonne.
- Des gros aliments (poulet, poisson complet, etc.) doivent être retournés en milieu de cuisson.
- Séchez les aliments correctement (par ex. pommes de terre) avant de les faire frire.
- Les poissons, viandes, légumes et tout aliment contenant une grande quantité d'eau devront être panés ou farinés. Veillez à éliminer l'excès de panure ou de farine.
- Ne salez pas les aliments dans la friteuse.
- En fin de cuisson, retirez les aliments du panier : les vapeurs grasses qui s'échappent ramollissent les aliments fris.
- Après la cuisson, filtrez l'huile ou la graisse plusieurs fois et changez-la fréquemment.

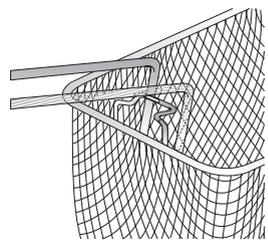


Fig. A

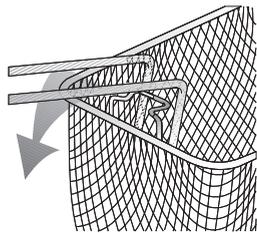


Fig. B

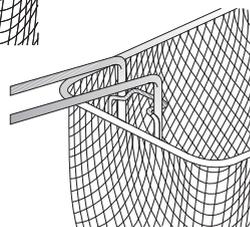


Fig. C

## UTILISATION DU COUVERCLE

- Attendez que l'huile soit refroidie avant de mettre le couvercle sur la friteuse.
- Pour bien mettre le couvercle en place, repliez la poignée du panier vers l'intérieur (**Fig. A**).
- Pour repositionner la poignée, tirez-la vers l'extérieur (**Fig. B**) jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place (**Fig. C**).

### Remarque importante :

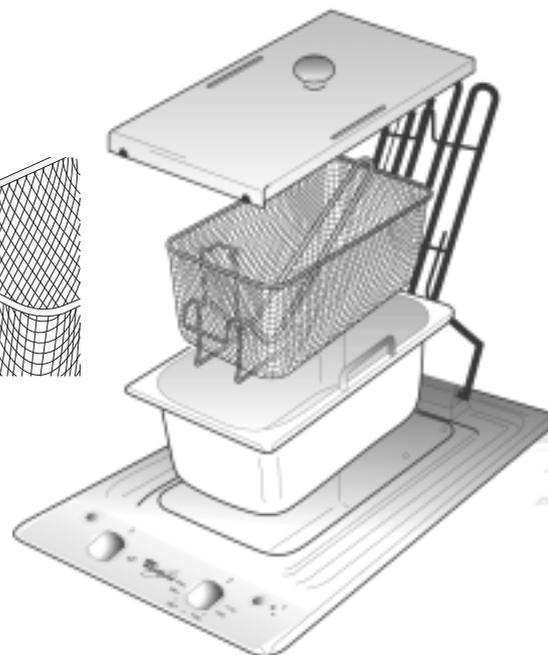
Si l'huile prend feu, étouffez immédiatement les flammes avec le couvercle de la friteuse. N'utilisez jamais de l'eau, car cela activerait les flammes.

## CHANGEMENT DE L'HUILE DE FRITURE

- Vérifiez périodiquement le niveau d'huile et ne le laissez jamais descendre au-dessous du minimum.
- Changez l'huile régulièrement.
- Si, pendant la friture, l'huile fume ou si des odeurs désagréables se dégagent, l'huile devra être complètement changée.

## VIDER LE BAC

- Videz le bac lorsque l'huile s'est refroidie.
- Pour sortir le bac, montez l'élément chauffant et soulevez le bac en utilisant les poignées. Faites attention aux gouttes d'huile qui peuvent tomber lorsque vous montez l'élément chauffant et essuyez-les immédiatement.
- Pour vider l'huile, maintenez fermement le bac et videz l'huile dans un coin.
- Si vous utilisez des graisses qui se solidifient, montez l'élément chauffant avant que les graisses ne se solidifient.



## TABLE DES TEMPS DE CUISSON

Les valeurs ci-dessus sont uniquement données à titre indicatif et de ce fait, les temps et les températures peuvent également varier en fonction de la qualité des aliments.

TABLE DES TEMPS DE CUISSON			
Aliment à frire	Quantité (grammes)	Temp. (°C)	Temps (min.)
<b>Aliments frais</b>			
Rondelles de pommes de terre frites	800	180	6/8
<b>Aliments panés frais</b>			
Morceaux de chou-fleur	400/450	160	8/10
Tranches d'aubergine	250/350	170	6/8
Tranches de courgette	250/300	160	6/8
Boulettes de viande (environ 7)	400	160	6/8
Côtelettes	220	160	7/9
<b>Aliments farinés frais</b>			
Calmar	500	160	10/12
Sardines	500	160	10/12
Seiche	500	160	10/12
Pétoncles	400	160	7/9
Sole	200	160	5/7
<b>Aliments congelés</b>			
Croquettes de pommes de terre	400	180	5/6
Rondelles de pommes de terre frites	600	180	8/10
Morceaux de chou-fleur farinés	600	180	8
Aubergines farinées	300	180	7
Courgettes farinées	300	180	12
Champignons farinés	350	180	7
Croquettes de poisson	300	180	4/6
Côtelettes panées	300	180	12

**N.B.** Lorsque vous aurez l'habitude d'utiliser votre friteuse électrique, vous pourrez déterminer le meilleur temps de cuisson pour chaque aliment.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage de la friteuse, veillez à débrancher l'appareil et attendez qu'il soit froid.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou d'eau et de détergent liquide, sans salir le bac. Pour faciliter le nettoyage, retirez le bac d'huile.
- Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec des produits spéciaux.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou corrosifs, des produits chlorés ou des tampons métalliques.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, sel, jus de citron, etc., qui se sont déposées sur les surfaces de la friteuse.
- Le bac à huile et le panier peuvent être lavés à la main mais il est préférable d'utiliser le lave-vaisselle.
- Nettoyez l'élément chauffant en faisant extrêmement attention et en utilisant un chiffon doux ou humide. Ne déplacez pas la sonde de température.
- Veillez faire attention de ne pas laisser l'eau pénétrer dans l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage à jet de vapeur car l'humidité pourrait s'infiltrer dans l'appareil et compromettre la sécurité de ce dernier.

## AVERTISSEMENT

La friteuse et les surfaces adjacentes peuvent devenir extrêmement chaudes lors de l'utilisation et il peut également avoir des éclaboussures d'huile bouillante.

Maintenez les enfants à distance de l'appareil et faites attention aux éclaboussures d'huile.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

### L'huile ne chauffe pas :

Vérifiez si :

- Les deux voyants sont éteints. Si le courant n'a pas été coupé, la cause est le déclenchement du thermostat de sécurité. Dans ce cas, appelez le service Après-vente.
- Le voyant "MARCHÉ" est allumé mais le voyant de la température de l'huile est éteint.
- Le thermostat est réglé sur "0".

### L'huile a débordé :

Vérifier si :

- Le panier a été plongé dans l'huile trop rapidement.
- Le niveau d'huile est plus haut que le repère du maximum.
- Il y a trop d'aliments dans le panier.

### Il y a des odeurs désagréables :

- L'huile ou la graisse de cuisson est vieille et a besoin d'être changée.

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de contacter le Service Après-vente :

- Essayez de remédier vous-même à l'inconvénient en consultant les suggestions fournies au chapitre "Maintenez les enfants à distance de l'appareil et faites attention aux éclaboussures d'huile".

**Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.**

Veillez spécifier :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de la table de cuisson ;
- le code service (numéro suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique appliquée sous la table de cuisson). Le numéro de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone avec l'indicatif.

Si une réparation est nécessaire, contactez un **Service Après-vente agréé** (pour garantir l'emploi de pièces d'origine et une réparation dans les règles de l'art).

**Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.**

**SERVICE** 0000 000 00000



# INSTALLATION

## Recommandations

**Remarque importante : Avant l'installation ou le nettoyage de votre friteuse, débranchez son cordon d'alimentation de la prise secteur.**

- Les connexions électriques doivent être réalisées avant de brancher l'appareil sur le secteur.
- L'installation doit être réalisée par un technicien agréé, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales en vigueur.
- Après avoir déballé la friteuse, vérifiez qu'il n'a pas été endommagée durant le transport. **En cas de doute, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente agréé.**

## Préparation du meuble d'encastrement

- Réalisez toutes les découpes nécessaires dans le plan de travail avant d'y installer l'appareil. Éliminez soigneusement tous les fragments et résidus susceptibles d'entraver le fonctionnement correct de l'appareil.
- La friteuse doit être encastrée dans un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 50 mm.
- Placez un panneau de séparation à une distance minimum de 20 mm du fond de la friteuse afin de le rendre inaccessible à l'utilisateur.
- Si la friteuse doit être installée à proximité d'une colonne, laissez une distance d'au moins 100 mm par rapport au bord de la friteuse.
- Faites une découpe des dimensions spécifiées dans le plan de travail.
- Appliquez le joint fourni sur la friteuse (s'il n'est pas déjà installé), après avoir nettoyé soigneusement la surface d'application.

**Remarque importante :** avant d'installer la friteuse, enlevez tous les films de protection éventuels.

Vérifiez que la découpe pratiquée dans le plan de travail pour recevoir la friteuse est bien dans les tolérances spécifiées sur le schéma d'installation.

Ne forcez jamais la friteuse dans le plan de travail.

- **Pour l'installation,** utilisez les pattes et les vis fournies
1. Insérez la friteuse dans la découpe du plan de cuisson réalisée aux dimensions indiquées sur la première page.

**REMARQUE :** Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son extraction par le haut.

2. Pour fixer la table de cuisson, utilisez les pattes (A) fournies.
3. Introduisez les pattes de fixation dans les trous prévus à cet effet (signalés par la flèche) et fixez-les au moyen des vis choisies en fonction de l'épaisseur du plan de travail (voir la fig. 1).

## ASSEMBLAGE

Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré dans la figure.



## Branchement électrique

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
- Le branchement électrique doit être réalisé par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et des réglementations locales en vigueur.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct de l'appareil et du respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- Afin de vous conformer aux directives de sécurité, utilisez, au moment de l'installation, un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimum entre les contacts de 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateurs ni de rallonges pour prises multiples.
- Lorsque l'appareil est installé, les composants électriques doivent être inaccessibles.

## Connexion au secteur

**Remarque :** le fil de terre jaune/vert (B) doit être connecté à la vis. Si le fil d'alimentation n'est pas encore branché :

- dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation
- dénudez environ 10 mm de la gaine des fils
- ouvrez le bornier (C) en appuyant sur les languettes latérales au moyen d'un outil approprié.
- enfiler le cordon d'alimentation (D) dans le collier de serrage (E) et connectez les fils au bornier.
- fermez le couvercle de la boîte des connexions.
- une fois le branchement électrique terminé, insérez la friteuse par le haut et fixez-la au moyen des pattes de fixation, comme illustré à la figure 1.

## Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson est conçue pour être mise en contact avec des denrées alimentaires et a été fabriquée conformément à la Directive CEE 89/109.
- Cette table de cuisson est conçue exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (chauffer une pièce, par ex.) est considérée comme impropre et dangereuse
- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et commercialisée en conformité à :
  - la Directive CEE "Basse tension" 73/23 ;
  - la Directive CEE "CEM" 89/336 ;
  - la Directive CEE 93/68.

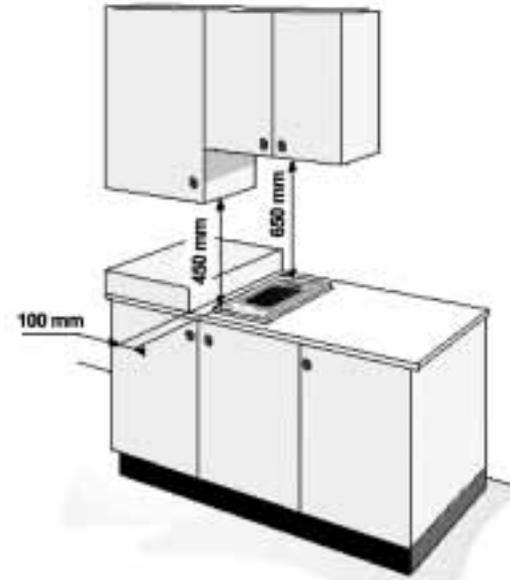


Fig. 2



Top 50 mm



Top 40 mm



Top 30 mm

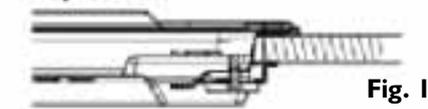


Fig. 1

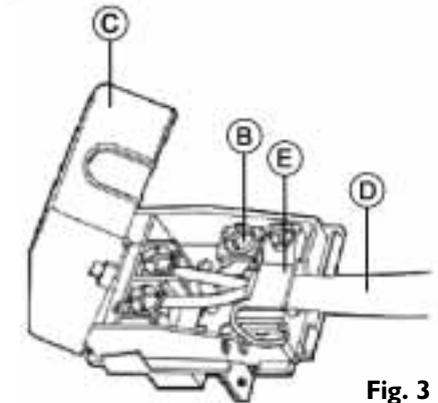


Fig. 3