

ELECTROLUX

Friteuse
EAF966

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>





Electrolux

Instruction Book

EAF966
Deep Fryer



EN INSTRUCTION BOOK

FR MODE D'EMPLOI

NL GEBRUIKSAANWIJZING

ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- 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. 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



- Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

- La prise mobile de connecteur doit être enlevée avant le nettoyage de l'appareil.
- Le socle de connecteur doit être séché avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.
- Seule la prise mobile appropriée doit être utilisée.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 10.
- 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.



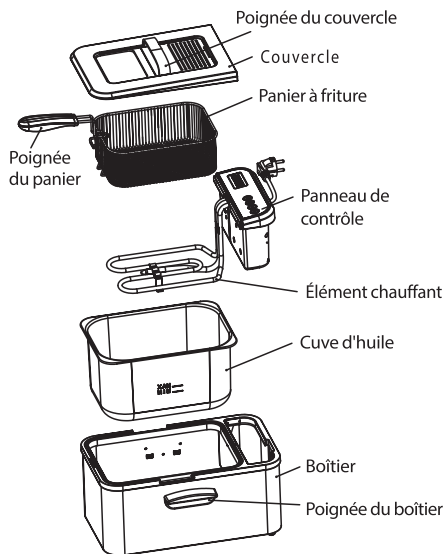
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Éteignez et débranchez toujours la machine de la prise secteur lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer.
- Il est déconseillé d'utiliser des accessoires autres que ceux fournis par le fabricant.
- D'extrêmes précautions doivent être prises lors du déplacement d'appareils contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.
- Une fois la friteuse éteinte, l'huile reste chaude pendant une certaine durée. N'essayez en aucun cas de déplacer la friteuse avant que l'huile n'ait complètement refroidi.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse avec un niveau d'huile inférieur à la marque minimale ou supérieur à la marque maximale.
- Insérez toujours le panneau de contrôle dans la cuve amovible avant de brancher la machine à l'alimentation.
- Ne faites jamais chauffer la machine à vide.
- N'ouvrez pas le couvercle en cours de cuisson.
- Les surfaces de l'appareil sont portées à haute température pendant la cuisson. Ne touchez jamais la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi, autrement vous risqueriez de vous brûler.
- N'essayez pas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi jusqu'à température ambiante, RISQUE DE GRAVES BRÛLURES!
- Évitez d'insérer trop d'aliments ou des ustensiles dans votre friteuse.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Faites extrêmement attention si vous devez déplacer la friteuse contenant de l'huile chaude.
- L'appareil est conçu pour frire des aliments. N'utilisez pas cette machine pour un usage autre que celui pour lequel elle a été conçue.
- Laissez toujours le couvercle fermé lors de la cuisson. Utilisez la poignée du panier pour lever et baisser le panier.

AVERTISSEMENT

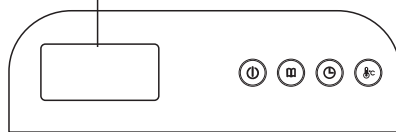
Si la friteuse en fonctionnement tombe d'un plan de travail, cela peut causer de graves brûlures à l'huile brûlante. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre d'un bord de comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute.

DESCRIPTION DES PIÈCES



Panneau de contrôle

Affichage de la température / heure



Buttons:

	Marche/arrêt
	Réglage de l'un des 5 programmes
	Réglage de l'horloge
	Réglage de la température

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, enlevez les étiquettes et les matériaux d'emballage.

Nettoyez la surface de la machine et le panneau de contrôle avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez soigneusement.

Lavez le couvercle, la cuve d'huile et le panier dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et faites-les complètement sécher.

FONCTIONNEMENT

Utilisation de la fonction PROGRAMME



Votre friteuse est équipée de 5 réglages pré-programmés pour les frites, la viande, les crevettes, le poulet et les champignons.

1. Placez le boîtier sur une surface plate, stable et thermorésistante.
2. Placez la cuve d'huile dans le boîtier.
3. Insérez le panneau de contrôle dans la fente sur le côté du boîtier.
4. Versez de l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau de l'huile atteigne la marque MAX indiquée sur la paroi intérieure de la cuve. Ne remplissez pas la cuve en deçà du niveau MIN ou au-delà du niveau MAX.

- Utilisez toujours de l'huile capable de supporter de hautes températures.
- Ne mélangez pas des huiles de types différents et ne mettez jamais de l'huile neuve dans de l'huile usagée.
- Il est déconseillé d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale car ceux-ci produisent de la fumée à une température plus basse.

5. Refermez le couvercle.

6. Branchez la friteuse.

- La friteuse émettra un bip sonore.
- L'indicateur lumineux du bouton d'alimentation  s'allumera en rouge.
- L'indicateur lumineux du bouton du programme  clignotera tandis que « P001 » clignotera sur l'affichage.

7. Appuyez plusieurs fois sur  pour sélectionner un programme.

8. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage de l'huile. L'indicateur lumineux sur le bouton  s'arrêtera de clignoter et restera allumé.

9. La température affichera la température de l'huile en cours qui continuera à augmenter jusqu'à atteindre la température définie.

10. Votre huile est prête lorsque la friteuse émet un bip sonore.

11. Ouvrez le couvercle et placez le panier rempli des aliments dans la friteuse.

• **Préparation des aliments :**

Coupez les aliments, comme les frites, en morceaux de taille similaire ou choisissez des aliments de taille identique de poisson ou de poulet.

Les aliments à frire doivent être les plus secs possible. Absorbent l'excédent d'humidité des aliments avec de l'essuie-tout (notamment pour le poisson, la viande et les légumes).


• **Voici les paramètres par défaut pour les programmes :**

Programme	Aliment	Température	Durée
P001	Frites	190°C	7 min
P002	Viande	180°C	5 min
P003	Crevettes	170°C	6 min
P004	Poulet	160°C	6 min
P005	Champignons	150°C	5 min

12. Baissez doucement le panier contenant les aliments dans l'huile.

- Vérifiez les niveaux de l'huile et de la mousse afin de vous assurer qu'ils ne dépassent pas la marque maximale et que le niveau d'huile est donc adéquat.
- **AVERTISSEMENT:** Évitez de faire descendre le panier trop vite et de mettre des aliments trop humides car cela pourrait faire exploser ou éclabousser l'huile. RISQUE DE GRAVE BLESSURE.

13. Refermez le couvercle.

14. Vous pouvez arrêter le processus de friture à tout moment en appuyant sur  pour annuler le programme et régler manuellement l'heure / la température comme décrit ci-dessous.


Réglage de la température

1. Ajoutez la quantité désirée d'huile dans la cuve.

2. Branchez la friteuse.

3. Appuyez une fois sur  et le réglage de la température clignotera sur l'affichage.

- L'indicateur lumineux sur le bouton  commencera à clignoter.

4. Alors que le bouton lumineux de la température clignote, appuyez plusieurs fois sur  pour régler la température de 110°C à 190°C.

5. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage de l'huile. L'indicateur lumineux sur le bouton  s'arrêtera de clignoter et restera allumé indiquant le cycle de préchauffage.

6. La température affichera la température de l'huile en cours qui continuera à augmenter jusqu'à atteindre la température définie.




7. Votre huile est prête lorsque la friteuse émet un bip sonore.

8. Placez les aliments dans le panier. Vous pouvez préparer jusqu'à 1,1 kg d'aliments.

9. Pour faire frire sans utiliser le minuteur, abaissez simplement le panier avec les aliments dans la friteuse.

Réglage du minuteur

Une fois que vous avez sélectionné la température appropriée comme indiqué ci-dessus, vous pouvez utiliser le minuteur pour éteindre automatiquement la friteuse.

1. L'indicateur lumineux sur le bouton  commencera à clignoter.
 - L'indicateur lumineux sur le bouton  clignotera en bleu.
2. Pendant que le bouton lumineux de l'heure clignote, appuyez plusieurs fois sur  pour régler le minuteur de 1 à 99 minutes (01:00 - 99:00).
3. Abaissez le panier d'aliments dans l'huile et placez le couvercle au-dessus.
4. À la fin du cycle de cuisson, des bips sonores seront émis.

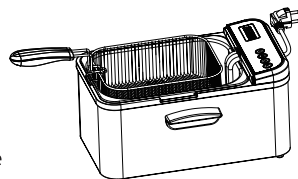
Conseils utiles :

- Évitez de garder l'huile à haute température pendant trop longtemps ; Cela lui ferait perdre ses propriétés.
- **Remplacez l'huile fréquemment.** Une huile décolorée, une huile qui émet une odeur désagréable ou une huile qui mousse excessivement lorsqu'elle est chauffée ne doit pas être utilisée.
- Après la cuisson, évitez de laisser les aliments s'égoutter pendant trop longtemps : Les vapeurs d'huile pourraient les ramollir et leur faire perdre leur croustillant.
- Les aliments surgelés peuvent être insérés dans la friteuse sans être décongelés au préalable.

Après la friture

1. Ouvrez le couvercle. Faites attention aux jets de vapeur brûlants et aux possibles projections d'huile.
2. Levez le panier de friture et accrochez-le sur les bords de la cuve d'huile. Cela permettra d'égoutter l'huile en excès dans la cuve.
3. Sortez le panier de la friteuse et placez-le sur un bac d'écoulement et/ou sur une feuille essuie-tout.
4. Laissez refroidir complètement l'huile et la friteuse avant de déplacer ou de nettoyer la friteuse.

Une fois que l'huile a complètement refroidi, il est recommandé de retirer l'huile de la friteuse et de nettoyer la machine.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Débranchez la machine et attendez que l'huile et la friteuse ait complètement refroidi avant de nettoyer la machine.

N'immergez pas la machine, le câble ou la prise d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de nettoyant chimique ou abrasif.

Nettoyez le panneau de contrôle et le boîtier.

Retirez le panneau de contrôle de la base.

Essuyez le panneau de contrôle et la surface de la base avec un chiffon légèrement humidifié, puis séchez-les.

Nettoyez la cuve d'huile, le panier de friture et le couvercle.

Videz l'huile de la cuve. Jetez l'huile d'une manière respectueuse de

l'environnement. Ne jetez jamais l'huile dans un évier. Votre centre de recyclage local peut vous conseiller sur la meilleure méthode d'élimination.

Retirez les dépôts d'aliments de la cuve d'huile en utilisant du papier essuie-tout. Nettoyez le panier, le couvercle et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 230V~ 50/60Hz
3000 W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement. Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.



3484 E EAF966 02 01 0418

Share more of our thinking at www.electrolux.com

electrolux.com/shop



Electrolux Appliances AB
S:t Göransgatan 143
S-105 45 Stockholm
Sweden