



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: FD3600
CODIC: 4328990



PROLINE

FD3600

SEMI-PROFESSIONAL DEEP FRYER
FRITEUSE SEMI-PROFESSIONNELLE
SEMIPROFESSIONELE FRITEUSE
FREIDORA SEMIPROFESIONAL
FRITADEIRA SEMI-PROFISSIONAL



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

ATTENTION

- 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 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 16.
- 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.



Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur après usage et avant de le 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 un certain temps. N'essayez en aucun cas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait complètement refroidi.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse avec un niveau d'huile inférieur au trait minimum ou supérieur au trait maximum.
- Insérez toujours le panneau de commande dans la cuve amovible avant de brancher l'appareil dans la prise secteur.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil à vide.

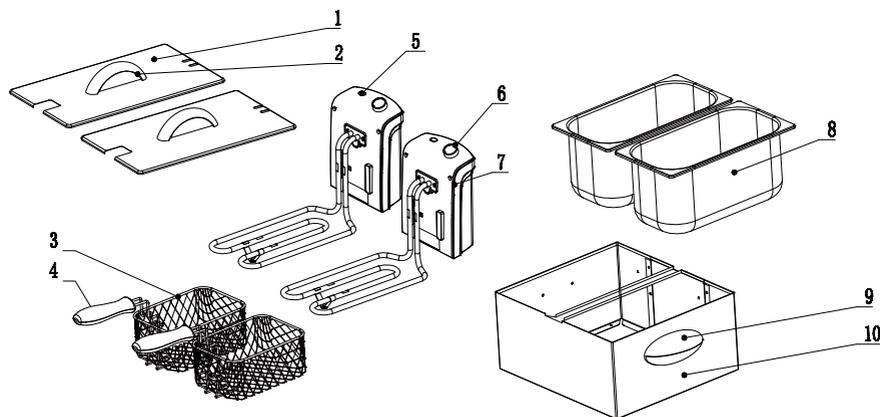
- N'ouvrez pas le couvercle en cours de cuisson.
- Les surfaces de l'appareil sont portées à haute température pendant la cuisson. Ne touchez pas la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi, vous risqueriez de vous brûler.
- N'essayez pas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi à température ambiante, RISQUE DE GRAVES BRÛLURES!
- Évitez d'introduire une trop grande quantité d'aliments ou d'ustensiles dans la friteuse.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Faites extrêmement attention si vous devez déplacer la friteuse contenant de l'huile chaude.
- L'appareil est conçu pour frire des aliments. Ne l'utilisez pas à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- 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 CHAUDE. NE LAISSEZ PAS LE CÂBLE D'ALIMENTATION PENDRE DU BORD D'UN PLAN DE TRAVAIL OÙ IL POURRAIT ÊTRE TIRÉ PAR DES ENFANTS OU PROVOQUER UNE CHUTE.

DESCRIPTION



1. Couvercle
2. Poignée du couvercle
3. Panier de friture
4. Poignée du panier
5. Témoin lumineux d'alimentation (rouge)
6. Bouton du thermostat
7. Panneau de contrôle
8. Cuve d'huile
9. Poignée de la base
10. Base

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Nettoyez la surface de l'appareil 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.

UTILISATION

1. Placez la base sur une surface plate, stable et thermorésistante.
2. Placez la cuve d'huile dans la base.
3. Insérez le panneau de contrôle dans les fentes latérales de la base.
4. Versez de l'huile neuve dans la cuve jusqu'à ce que le niveau de l'huile atteigne la marque MAX indiquée à l'intérieur de la cuve. Ne remplissez pas la cuve en deçà du niveau MIN ni 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.
 - Assurez-vous que le bouton du thermostat soit au niveau minimum en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
7. Mettez le bouton du thermostat sur la température souhaitée, en fonction de l'aliment à cuire.
 - Le témoin lumineux rouge s'allumera.
 - L'huile commence à chauffer.
8. Lorsque l'huile a atteint la température réglée, le témoin lumineux rouge s'éteint, ce qui indique que la friteuse est prête à l'emploi.
9. Ouvrez le couvercle, insérez le panier et mettez les aliments à l'intérieur.



• Préparation des aliments :

- Coupez les aliments en morceaux de taille identique (ex: frites) ou choisissez des aliments de taille identique (poisson, poulet etc.). Les aliments à frire doivent être les plus secs possible. Absorbent l'excédent d'humidité avec du papier essuie-tout (notamment pour le poisson, la viande et les légumes).
- Les durées de cuisson fournies dans ce tableau n'ont qu'une valeur indicative.

Aliment	Température
Crevettes	130°C
Champignons	150°C
Poisson pané	160°C
Filets	170°C
Oignons	
Poulet pané	180°C
Frites	190°C

10. Baissez doucement le panier contenant les aliments dans l'huile.
- Faites descendre lentement le panier dans l'huile, tout en vérifiant la hauteur de la mousse afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas le trait maximum 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 : l'huile risquerait d'exploser ou de gicler.
RISQUE DE GRAVE BLESSURE.
11. Refermez le couvercle.
12. Lorsque les aliments sont cuits, tournez le bouton du thermostat jusqu'au réglage minimum.

Conseils utiles:

- La capacité maximale de chaque panier est de 1kg. Pour des performances optimales, nous recommandons d'utiliser jusqu'à 600g de frites congelées avec de l'huile au niveau maximum.
- Évitez de garder l'huile à haute température pendant trop longtemps ; elle perdrait ses propriétés.
- **Remplacez l'huile régulièrement.** 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.
- Entre deux fournées, remettez le thermostat sur la température minimum.
- 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 aller dans la friteuse sans être décongelés au préalable.

Après la cuisson

1. Ouvrez le couvercle. Faites attention aux jets de vapeur brûlants et aux possibles projections d'huile.
2. Soulevez le(s) panier(s) de friture et accrochez-le(s) sur les bords de la cuve d'huile. Cela permettra de vider l'huile en excès dans la cuve.
3. Sortez le(s) panier(s) de la friteuse et placez-le(s) sur un bac d'égouttement et/ou sur du papier essuie-tout.
4. Une fois l'huile complètement refroidie, il est conseillé de la jeter et de nettoyer l'appareil.



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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Débranchez l'appareil et attendez que l'huile et l'appareil aient complètement refroidi avant de le nettoyer.

N'immergez pas l'appareil, le câble ou la prise d'alimentation dans de l'eau ni dans aucun 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 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 ou de les ranger.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 230V~ 50/60Hz 1800W

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.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 04 / 07 / 2017