

CLATRONIC

FRITEUSE

FR3587

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso • Operating Instructions
Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації • Руководство пользователя
دليل التشغيل



CE

Kaltzonen-Fritteuse

Koude zone friteuse • Friteuse parois froides • Friggitrice con zona Fredda • Freidora con zona Fría • Cool Zone Fryer • Frytownica ze strefami chłodnymi • Hidegzónás fritőz • Фритюрница з охолоджувальною зоною • Фритюрница с холодной зоной • مقلاة عميقة للمناطق الباردة

FR 3587

DEUTSCH

Inhalt

Bedienungsanleitung.....	Seite	3
Technische Daten.....	Seite	6
Garantiebedingungen	Seite	6

NEDERLANDS

Inhoud

Handleiding.....	Pagina	8
Technische gegevens.....	Pagina	11

FRANÇAIS

Sommaire

Mode d'emploi	Page	12
Caractéristiques techniques.....	Page	15

ITALIANO

Indice

Istruzioni per l'uso.....	Pagina	17
Dati tecnici	Pagina	20

ESPAÑOL

Contenido

Instrucciones de uso.....	Página	22
Datos técnicos	Página	25

ENGLISH

Content

Instructions for Use.....	Page	27
Technical data.....	Page	30

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Instrukcja obsługi.....	Strona	31
Dane techniczne.....	Strona	34
Ogólne warunki gwarancji.....	Strona	34

MAGYAR

Tartalom

Használati útmutató.....	36 oldal
Műszaki adatok.....	39 oldal

УКРАЇНСЬКА

Зміст

Інструкція з експлуатації.....	стор.	40
Технічні характеристики	стор.	43

РУССКИЙ

Содержание

Руководство пользователя.....	стр.	44
Технические данные	стр.	48

عربي

فهرس المحتويات

49	صفحة.....	دليل الاستعمال.....
51	صفحة.....	البيانات الفنية.....

Consignes générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le avec la garantie, le ticket de caisse et, si possible le carton avec l'emballage interne. Assurez-vous de joindre ce mode d'emploi si vous transmettez l'appareil à un tiers.

- L'appareil est uniquement destiné à une utilisation privée et pour l'utilisation décrite dans ce mode d'emploi. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage en milieu professionnel. Ne l'utilisez pas en plein air. Tenez l'appareil à l'écart de la chaleur, du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et protégez-le des angles vifs. N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez les accessoires, lors du nettoyage ou lorsque vous rangez l'appareil, éteignez-le et débranchez toujours la fiche de la prise électrique (en tirant sur la fiche et non sur le câble).
- **Ne pas** utiliser l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, éteignez l'appareil. Déconnectez la fiche de la prise.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être régulièrement inspectés pour détecter la présence de signes d'endommagement. L'appareil ne doit plus être utilisé si des dommages sont constatés.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, contactez plutôt un technicien qualifié. Afin d'éviter tout danger, ne remplacez un câble d'alimentation défectueux que par un câble similaire et faites-le faire par le fabricant, notre service client ou une personne qualifiée.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine.
- Respectez les « Consignes spéciales de sécurité » suivantes.

Enfants et personnes handicapées

- Pour la sécurité de vos enfants, ne laissez pas les matériaux d'emballage (sac en plastique, carton, polystyrène, etc.) à leur portée.

AVERTISSEMENT !

Ne laissez pas les enfants jouer avec le film de protection. Ils pourraient **s'étouffer**.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et/ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles figurant dans ce mode d'emploi

Les remarques importantes pour votre sécurité sont toujours signalées. Respectez toujours ces remarques pour éviter tout accident et tout dommage à l'appareil :

AVERTISSEMENT :

avertit des dangers pour votre santé et indique les risques possibles de blessure.

ATTENTION :

indique des risques possibles pour l'appareil ou pour d'autres objets.

REMARQUE :

donne des conseils et des informations.

Consignes spéciales de sécurité pour cet appareil

AVERTISSEMENT :

- Ne versez jamais d'eau dans l'huile.
- L'huile et la matière grasse peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Soyez prudent ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation. Pour cela, réglez d'abord le thermostat sur la position la plus basse puis débranchez le câble d'alimentation.

△ ATTENTION : SURCHAUFFE DE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE
Consigne importante à respecter si vous utilisez de la matière grasse.

La matière grasse doit fondre lentement, pour pouvoir englober l'élément de chauffage.

Lorsque la matière grasse est utilisée pour la première fois ou refondue, il y a un risque de surchauffe si la température choisie est trop élevée.

Première utilisation de matière grasse

- Faites fondre la matière grasse au préalable dans un autre récipient.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne chauffez pas la matière grasse à plus de 50 °C, afin d'éviter les brûlures lors du remplissage.

- Versez la matière grasse fondue dans le bac à graisse de friture.
- Lorsque le niveau de remplissage nécessaire est atteint, vous pouvez régler le thermostat à la température souhaitée.

Réchauffer de la matière grasse solidifiée dans la friteuse

Si la matière grasse s'est solidifiée dans la friteuse, vous ne pouvez pas savoir à quel point elle a déjà fondu au niveau de l'élément de chauffage.

- Tournez lentement le bouton du thermostat, jusqu'à ce que le voyant de contrôle indique que le chauffage est en fonctionnement.

△ Stop ! Ne tournez pas plus. Le chauffage va lentement chauffer la matière grasse.

- Après un bref instant, le chauffage s'éteint à nouveau.
- Rallumez le chauffage, en réglant à nouveau le thermostat.
- Renouvelez l'opération jusqu'à ce que la matière grasse ait fondu.

- N'utilisez pas l'appareil avec un programmeur externe ou avec un système de commande à distance.

Présentation des éléments de commande

Voyant (rouge)
 Thermostat
 Interrupteur de sécurité
 Bouton Restart
 Compartiment à câble
 Bac à graisse de friture
 Boîtier
 Panier à friture

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour frire des aliments.

Il est uniquement conçu pour cet usage et devra uniquement être utilisé dans ce but précis. Il doit toujours être utilisé conformément aux consignes décrites dans ce mode d'emploi. Vous ne devez pas utiliser l'appareil pour un usage industriel.

Toute autre utilisation ne respecte pas l'utilisation conforme et peut conduire à des dommages matériels ou corporels.

La société Clatronic International GmbH décline toute responsabilité quant à d'éventuels dommages induits par une utilisation non conforme.

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Retirez le couvercle de la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous recommandons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil, le bac et le panier à friture, comme indiqué au chapitre Nettoyage.
3. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment.

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Changez l'huile après plusieurs utilisations.
 Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité.
2. Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à une chaleur élevée. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ce type de matière grasse n'est pas adapté à la friture, car il peut dégager de la fumée même à faible température.
 Nous recommandons l'utilisation d'huile à friture liquide.

AVERTISSEMENT DANGER!

- Changez impérativement la matière grasse/l'huile régulièrement.
- N'utilisez aucun produit surgelé.
- Les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder la matière grasse/l'huile.

3. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales) il est conseillé de ne pas dépasser une température de 170 °C (éventuellement 175 °C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
4. **Veillez noter** que l'interrupteur de sécurité est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
5. Choisissez la température de friture appropriée en tenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires pré-cuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
6. Ne soulevez ou ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
7. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
8. Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
 - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
 - Introduisez les angles dans les œilletons en fils de fer à l'intérieur du panier.
 - La friteuse ne doit être remplie qu'aux 2/3 au maximum. Ne surchargez pas le panier à friture.
9. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

ATTENTION :

les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder l'huile.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques min. et max.
4. Branchez l'appareil sur une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.

5. Le voyant de contrôle s'allume pendant le préchauffage et s'éteint aussitôt que la température souhaitée est atteinte. Déposez délicatement le panier à friture chargé d'aliments dans la graisse brûlante.
6. Pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normal et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. À la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
7. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
8. Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **MIN** puis débranchez le câble d'alimentation. Enroulez le câble d'alimentation en spirale dans le compartiment à câble.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produit nettoyant agressif ou abrasif.
- L'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau pour le nettoyer.

Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. Il est important d'attendre dans tous les cas 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure.

Bac à graisse de friture

- Pour changer l'huile, retirez le bac de friture et déversez l'huile latéralement.
- Nettoyez le bac à graisse de friture, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'un torchon humide et éventuellement de détergent. Ne plongez pas ces pièces de l'appareil dans l'eau.
- Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.

Boîtier

Nettoyez le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Vous pouvez remplacer le filtre du couvercle.

- Retirez le couvercle de la friteuse et retournez-le. Vous voyez le filtre sur la face inférieure.
- Remplacez le filtre usagé (face sombre vers le haut).
- Remettez en place le couvercle sur le filtre, retournez le couvercle de la friteuse et remettez en place les 6 vis.

REMARQUE :

Une fois ces filtres épuisés, il est possible d'adapter des filtres universels à la taille adéquate, p. ex. des filtres pour hottes aspirantes.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas.

Solution :

- Vérifiez le branchement au secteur.
- Vérifiez le réglage du thermostat.

Autres causes possibles :

Votre appareil est équipé d'un **interrupteur de sécurité**. Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Solution :

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection contre la surchauffe

- Si vous mettez votre appareil en marche par erreur alors qu'il ne contient ni huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Déconnectez la fiche de la prise.
- N'actionnez le bouton poussoir « **RESTART** », sur la face arrière de l'élément de commande, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse.

Caractéristiques techniques

Modèle :FR 3587

Alimentation électrique : 230 V, 50 Hz

Consommation : 2000 W

Classe de sécurité : I

Quantité de remplissage : 3 litres maximum

Poids net : 2,45 kg

Sous réserve de modifications techniques

Attestation de conformité

La société Clatronic International GmbH déclare par la présente que l'appareil FR 3587 est en conformité avec les exigences actuelles applicables des directives européennes concernant la compatibilité électromagnétique (2004/108/CE) et la basse tension (2006/95/CE).



Signification du symbole « Élimination »

Protégez notre environnement, ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers.

Utilisez les points de collecte prévus pour les appareils électriques pour mettre au rebut les appareils électriques que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les effets potentiels sur l'environnement et sur la santé liés à une élimination inadéquate.

Vous apportez alors votre contribution au recyclage et à d'autres formes d'utilisation des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir des informations sur les points de collecte des appareils, veuillez contacter votre commune ou les collectivités locales.



Internet: <http://www.clatronic.de>