



La Frittura 02



Manuel d'utilisation

ROHS

CE



ATTENTION:

- **Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.**
- **Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.**
- **En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.**



Manuel d'utilisateur de la friteuse

IMPORTANT

- Lire soigneusement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier et s'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil s'adapte à la tension secteur. Du fait que la sécurité électrique de l'appareil dépend d'une connexion de protection avec la masse, ne connecter l'appareil qu'à une prise munie d'un contact de masse de protection qui a été installée de manière appropriée. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est en utilisation. Le maintenir hors de portée des enfants et des personnes handicapées.
- De temps en temps, vérifier le cordon d'alimentation. En cas de détérioration, adressez vous au SAV le plus proche de votre domicile en consultant sur le site www.robusta.fr les adresses des SAV.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil présente un signe quelconque d'endommagement.
- N'utiliser l'appareil que dans des buts ménagers et de la manière indiquée dans ces instructions.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ni dans un quelconque autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser l'appareil au voisinage de surfaces chaudes.
- Avant de le nettoyer, débrancher toujours l'appareil de l'alimentation en énergie.
- Toutes les réparations doivent être exécutés par un technicien qualifié compétent. Il est recommandé de consulter un SAV agréé.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et le placer toujours dans un environnement sec. Ne jamais utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le constructeur. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risquer d'endommager l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. S'assurer que le cordon d'alimentation ne peut s'accrocher en aucune manière. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne pas le tordre.
- Placer l'appareil sur une surface plane afin d'éviter qu'il ne tombe.
- N'utiliser l'appareil que comme friteuse. Y cuire seulement des produits alimentaires friables et comestibles.
- Le carter extérieur, le récipient intérieur, le couvercle, le panier et la poignée peuvent être lavés à la main ou dans un lave-vaisselle. Ne jamais immerger le boîtier du panneau de

commande dans de l'eau ni dans aucun liquide.

- Attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger. Saisir toujours l'appareil par les poignées de transport. Débrancher toujours l'appareil avant de le manipuler.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile à l'intérieur. S'assurer que le niveau d'huile se trouve entre les marques minimum et maximum à l'intérieur du récipient. Ne jamais trop remplir du fait que de l'huile très chaude peut être éjectée.
- Il est absolument nécessaire de maintenir à tout moment la propreté de cet appareil du fait qu'il vient en contact direct avec la nourriture.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne vient jamais en contact avec les parties chaudes de l'appareil ni dans l'espace au-dessous de la friteuse. Veiller à ne jamais toucher ces parties chaudes.
- S'assurer que les parties chaudes de l'appareil ne sont pas exposées à des matières inflammables, telles que rideaux, nappes, en raison du risque d'incendie.
- Ne jamais recouvrir l'appareil par un matériau quelconque.
- Assurer une ventilation appropriée quand vous utilisez l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces métalliques — La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
- Mettre hors service un appareil défectueux de manière évidente, de manière à ce qu'il ne représente pas un risque pour les autres et mettre l'appareil au rebut en conformité avec les réglementations des autorités locales.
- Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans le récipient intérieur en place.
- Risque d'incendie - placement de l'appareil à distance d'un environnement inflammable ; si un incendie survient, NE JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau ; il se produirait une explosion ; utiliser plutôt une couverture pour l'extinction des feux d'huile.

REMARQUES : La friteuse peut atteindre des températures élevées quand elle est en utilisation. L'huile et les préparations à base de graisse peuvent prendre feu si elles sont surchauffées. Etre extrêmement prudent et ne jamais laisser votre friteuse en utilisation durant de longues périodes. Ne pas oublier de débrancher l'appareil une fois que votre préparation est prête et que la friteuse n'est plus en utilisation.

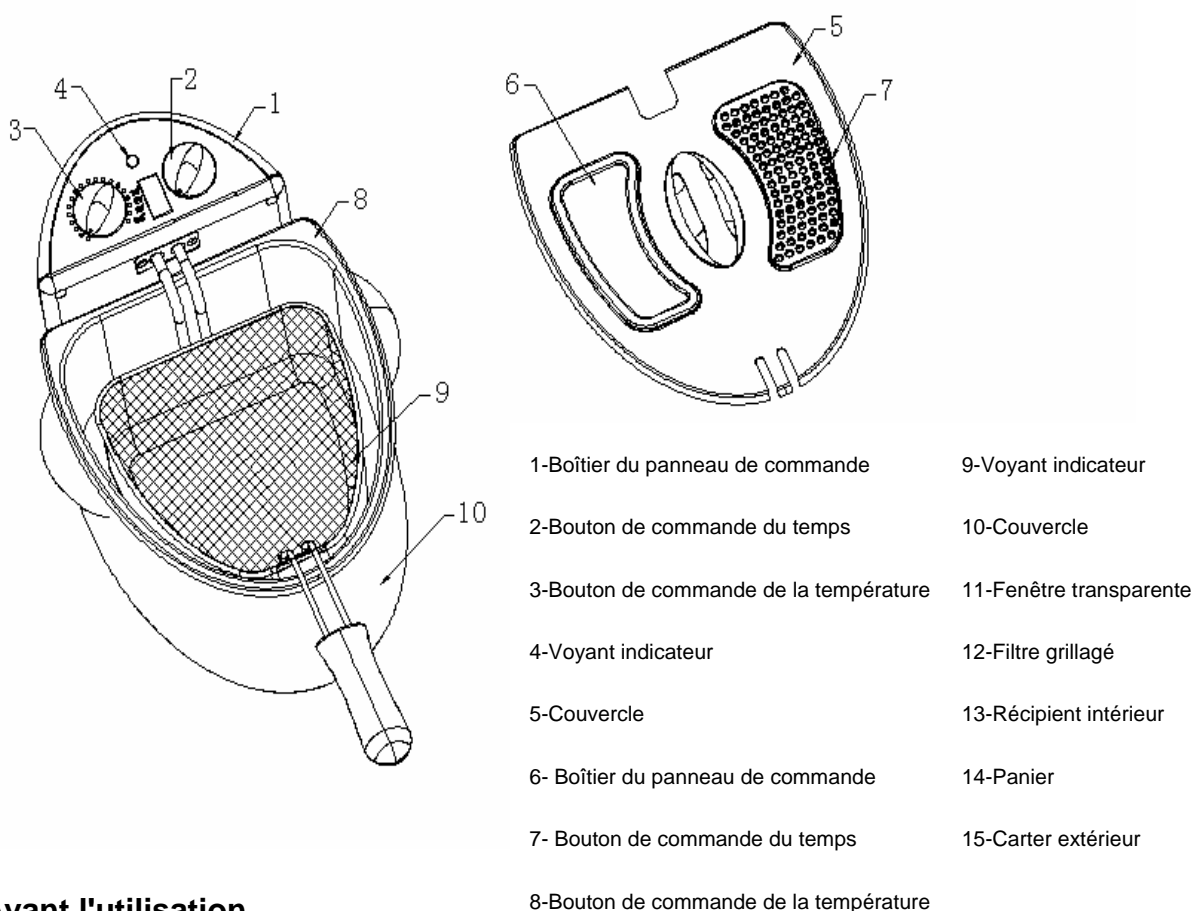
Paramètres et éléments techniques

Modèle: LA FRITTURA 02

Tension nominale : 220-240V

Fréquence nominale : 50Hz

Puissance nominale : 2000-2400W



Avant l'utilisation

1. Enlever toutes les matières d'emballage et étrangères à l'appareil et jeter l'emballage en conformité avec la réglementation locale. Toute matière de cette sorte laissée dans l'appareil peut fondre t/ou brûler lors de l'utilisation de l'appareil.
2. Retirer de l'appareil la housse anti-poussière, le panier, la poignée et tout accessoire.
3. Retirer de l'appareil le boîtier du panneau de commande. Pour ce faire, tirer doucement le boîtier de commande verticalement jusqu'à encliquetage.
4. Saisir le récepteur intérieur à deux mains et le tirer doucement vers le haut.
5. Nettoyer le couvercle, le récepteur intérieur, le panier et le carter extérieur à l'eau chaude savonneuse et les sécher complètement.

Assemblage de la friteuse

1. Placer le carter extérieur sur une surface de niveau sèche.
2. Remettre le récepteur intérieur dans le carter extérieur.
3. Remonter le boîtier du panneau de commande ; faire coulisser fermement le boîtier de commande vers le bas dans les rainures de fixation sur l'arrière du carter extérieur. On entend un "clic" quand le boîtier du panneau de commande est en position correcte.

NOTA : L'appareil ne fonctionne que quand le boîtier de commande est en position correcte sur le carter extérieur.

Fonctionnement

1. Utiliser de l'huile liquide recommandée pour les friteuses.
2. S'assurer que le bouton de commande de la température de l'appareil est dans la position "ARRET" et que le bouton de commande du temps est dans la position "0".
3. Verser lentement l'huile dans le récepteur jusqu'à atteindre le niveau nécessaire (entre les marques de minimum et de maximum sur le côté du récepteur).
4. Brancher l'appareil sur l'alimentation en énergie et tourner le bouton de commande de la température jusqu'à la température que vous désirez. Et régler ensuite le temps que vous

désirez pour la cuisson de la nourriture.

5. Quand l'huile chauffe, le voyant indicateur de la température s'allume. Quand la friteuse chauffe, le voyant indicateur passe du rouge au vert un certain nombre de fois. Quand il est vert pendant un certain temps, l'huile ou la graisse a atteint la température de réglage. Quand un lot a été frit, le voyant pilote va aussi passer au rouge ; attendre qu'il soit vert pendant un certain temps avant de faire frire le lot suivant.
6. Avec le panier placé sur le crochet, placer soigneusement la nourriture à faire frire dans le panier. Au moyen de la poignée fixée au panier, abaisser doucement le panier dans l'huile.
ATTENTION : En cas d'utilisation de la friteuse sans le couvercle, prendre garde aux projections d'huile chaude.
7. Arrêter et débrancher toujours l'appareil de l'alimentation en énergie après utilisation ou quand il n'est pas surveillé.
8. Si vous démarrez accidentellement votre friteuse sans huile, ou sans la quantité d'huile minimale nécessaire, la friteuse s'arrêtera automatiquement afin d'éviter une surchauffe de l'appareil. Si cela arrive, commencer par couper la friteuse. Attendre jusqu'à ce que l'élément se soit refroidi. Introduire votre doigt à l'intérieur de la zone de stockage du cordon d'alimentation et appuyer vers le haut sur le petit bouton marqué "REDEMARRAGE" - ("RESTART"). Ceci remet à zéro votre friteuse. Votre friteuse est maintenant prête à être utilisée.
9. Conseils de friture
 - Utiliser un maximum de 200 grammes de chips par litre d'huile
 - Quand vous utilisez des produits surgelés, utiliser un maximum de 100 grammes de chips par litre d'huile du fait que l'huile se refroidit rapidement. Secouer les produits surgelés au-dessus de l'évier de façon à éliminer la glace en excès.
 - Quand vous utilisez des chips fraîches : sécher les chips après les avoir lavées afin de garantir qu'il ne pénètre pas de l'eau dans l'huile.

Changement de l'huile

S'assurer que la friteuse et l'huile ou la graisse s'est refroidies avant de changer l'huile ou la graisse (débrancher la fiche de la prise). Changer l'huile régulièrement. Ceci est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse deviennent sombres ou que l'odeur se modifie. Changer toujours l'huile tous les 10 cycles de friture. Changer la totalité de l'huile sans jamais mélanger de l'huile neuve avec de l'huile ancienne. Ne pas la jeter avec vos déchets normaux, mais se conformer aux lignes directrices édictées par les autorités locales.

ATTENTION : L'huile usée au bout d'un long laps de temps peut présenter des risques d'incendie du fait du vieillissement de l'huile et de la graisse.

Nettoyage

1. Débrancher la friteuse de la prise avant le nettoyage et la maintenance.
2. Attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer. Faire attention si vous touchez la sonde de température du boîtier de commande car elle peut être encore chaude au bout d'un certain temps.
NOTA : Ne pas immerger le boîtier de commande dans aucun liquide.
3. Démonter la friteuse en se conformant à la section « Avant utilisation ».
4. Ne pas utiliser de détergents puissants ni tissus/liquides abrasifs qui endommageraient la friteuse. Nettoyer la friteuse à l'eau savonneuse. Immerger brièvement les éléments peut apporter de l'aide. Si vous choisissez d'utiliser un lave-vaisselle, il se produira une certaine

décoloration des éléments. Ceci n'affectera pas les performances de la friteuse.

5. Pour nettoyer le boîtier de commande, l'essuyer avec un chiffon humide.
6. Sécher complètement tous les éléments.
7. Changer l'huile régulièrement. Versez la vieille huile. Jeter la totalité de l'huile.
8. Nettoyer régulièrement votre friteuse. Ceci prolongera sa durée de vie.
9. Remonter finalement la friteuse.

Rangement

1. Attendre que la friteuse se soit complètement refroidie avant de la ranger.
2. On peut ranger l'appareil avec de l'huile à l'intérieur. S'assurer que le couvercle est bien fermé afin d'éviter que de la poussière ne pénètre dans l'huile.

www.robusta.fr