

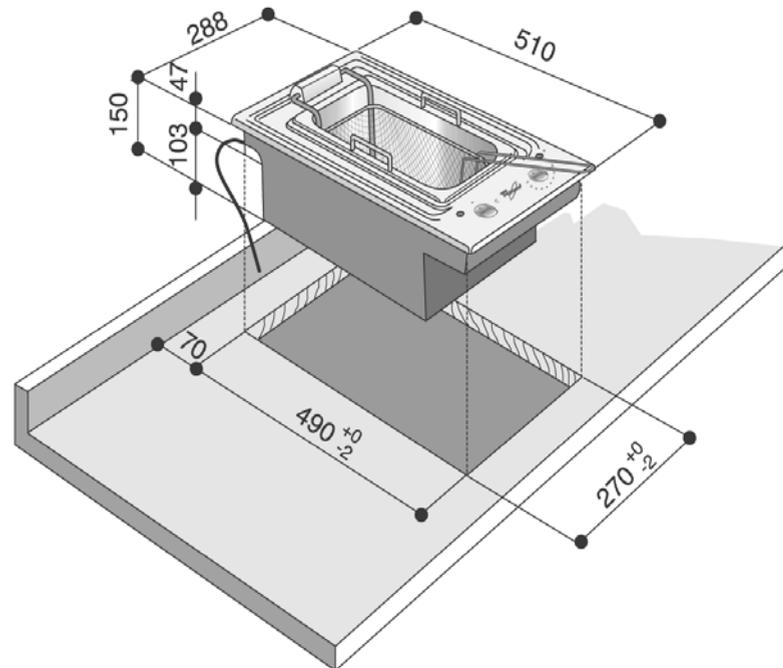
1. Panier avec crochet d'égouttage et poignée repliable
2. Bac à huile
3. Élément chauffant électrique basculant - I 600 W
4. Couvercle
5. Bouton de commande On/Off (marche/arrêt)
6. Bouton de thermostat d'huile
7. Voyant lumineux de friteuse en marche
8. Voyant lumineux de température d'huile

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 ELECTRIQUE

Tension d'alimentation	Conducteurs : nombre et dimensions
220-240 ~ +	H05 RR-F 3 x 1,5 mm ²

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



PLARD 220-240 V ~ 50/60 Hz 1,6 kW

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SECURITE

- Evitez d'exposer l'appareil aux agents atmosphériques.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous que les fils électriques des autres appareils électriques proches de la friteuse ne touchent pas les surfaces chaudes.
- 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 tant que celle-ci est encore chaude.
- N'introduisez pas, à aucun moment, d'aliments humides dans la friteuse.
- Avant d'utiliser l'appareil, 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 ; celle-ci doit être retirée 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 d'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).
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de respecter les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, un sectionneur omnipolaire avec une distance d'au moins 3 mm entre les contacts doit être utilisé.
- Cet appareil électroménager est conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple, pour chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute

- sécurité ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas le nettoyer, ni procéder à son entretien sans surveillance.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez toujours la cuisson lorsque vous utilisez de la graisse ou de l'huile.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie ou un système de gestion à distance distinct.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur.
- Ne laissez jamais cuire des aliments dans de l'huile ou autre matière grasse sans surveillance sur une table de cuisson, au risque de causer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Eteignez tout d'abord l'appareil, puis recouvrez les flammes d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

UTILISATION DE LA FRITEUSE POUR LA PREMIERE 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 soigneusement le bac et le panier (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 On (marche) et le bouton de commande du thermostat sur 150 °C.
- Laissez marcher la friteuse jusqu'à ce que l'eau soit à ébullition, puis arrêtez la friteuse en tournant les deux boutons de commande sur Off (arrêt).
- Laissez refroidir la friteuse.
- Videz le bac, puis séchez soigneusement le bac et l'élément chauffant.
- La friteuse est prête à l'emploi.

REMPLEISSAGE D'HUILE

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

Important : ne mettez jamais l'élément chauffant sous tension lorsqu'il ne se trouve pas dans l'huile.

ZONE FROIDE

- La friteuse comporte une large zone froide sous l'élément chauffant pour que les particules solides puissent se déposer. Cela permet de conserver l'huile plus longtemps et d'obtenir une friture plus uniforme, sans points brûlés.

THERMOSTAT DE SECURITE

- L'appareil est muni d'un thermostat de réinitialisation manuelle qui arrête l'appareil lorsque la température est trop élevée en raison d'une anomalie. Si cela se produit, veuillez contacter le Service Après-Vente.

UTILISATION DE LA FRITUSE

- Vérifiez le niveau d'huile ou de graisse : il doit se situer entre les repères minimum et maximum.
- Assurez-vous que l'élément chauffant est complètement abaissé.
- Tournez le bouton de gauche sur la position On (marche) ; le voyant lumineux s'allume.
- Tournez le bouton de commande du 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 chaude peut provoquer des éclaboussures très dangereuses.
- Remplissez le panier avec les aliments à frire et descendez-le lentement dans l'huile.

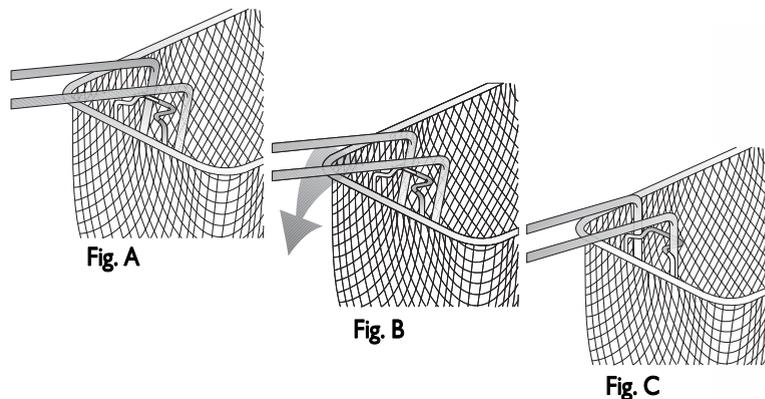
Avertissement : Si les aliments sont trop mouillés, cela provoquera un gonflement violent et dangereux.

- 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.
- Essayez tout déversement.

PRECAUTIONS 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 en perçant 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.

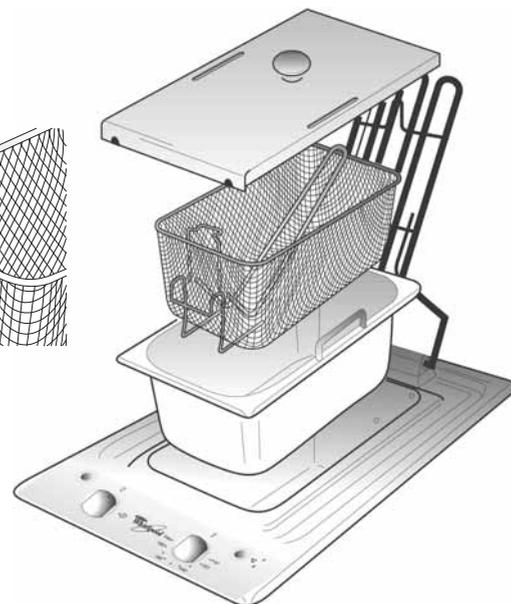
Avertissement : Assurez-vous que lors de la fonte de la graisse, l'élément chauffant ne devient pas rouge car la graisse pourrait prendre feu.

Important :

- Ne mettez jamais la friteuse en marche lorsque l'élément chauffant est 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 élevée, l'aliment deviendra trop croustillant et l'intérieur sera cru.
- Utilisez une bonne huile, spécialement adaptée à la friture. N'utilisez pas de l'huile de graines mélangées.
- Mettez le panier avec les aliments à frire dans l'huile uniquement lorsque celle-ci 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 brusquement, 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 s'ils présentent une belle apparence.
- Les gros aliments (poulet, poisson entier, etc.) doivent être retournés en milieu de cuisson.
- Séchez soigneusement les aliments (par exemple les 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.
- A la fin de la cuisson, retirez les aliments du panier : les vapeurs grasseuses qui s'échappent ramollissent les aliments fris.
- Après la cuisson, filtrez l'huile ou la graisse plusieurs fois et changez-la fréquemment.



UTILISATION DU COUVERCLE

- Attendez que l'huile ait refroidi avant de placer le couvercle sur la friteuse.
- Pour bien mettre en place le couvercle, repliez la poignée du panier vers l'intérieur (Fig. A).
- Pour remettre en place la poignée, tirez-la vers l'extérieur (Fig. B) jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position (Fig. C).

Important :

Si l'huile prend feu, étouffez immédiatement les flammes avec le couvercle de la friteuse. N'utilisez jamais d'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 repère minimum.
- Changez l'huile régulièrement.
- Si, pendant la friture, l'huile fume ou dégage une odeur désagréable, il convient de la changer complètement.

VIDAGE DU BAC

- Videz le bac lorsque l'huile a refroidi.
- Pour sortir le bac, relevez l'élément chauffant et soulevez le bac en utilisant les poignées. Faites attention aux gouttes d'huile qui peuvent tomber lorsque vous relevez l'élément chauffant ; essuyez-les immédiatement.
- Pour vider le bac, maintenez-le fermement et versez l'huile au niveau d'un des coins.
- Si vous utilisez des graisses qui se solidifient, relevez l'élément chauffant avant qu'elles ne se solidifient.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les valeurs ci-dessous sont fournies à titre indicatif. En fait, les temps et les températures peuvent également varier en fonction de la qualité des aliments.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON			
Aliment à frire	Quantité (grammes)	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Aliment frais			
Rondelles de pommes de terres frites	800	180	6/8
Aliments panés frais			
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
Aliments farinés frais			
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
Aliments congelés			
Croquettes de pommes de terre	400	180	5/6
Rondelles de pommes de terres 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 serez en mesure de déterminer le meilleur temps de cuisson pour chaque aliment.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage de la friteuse, veillez à l'éteindre et à la débrancher et attendez qu'elle soit froide.
- 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 à 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.
- Essayez immédiatement les substances acides ou alcalines (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 sec ou humide. Ne déplacez pas la sonde de température.
- Faites 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 deviennent extrêmement chaudes lors de l'utilisation, et des éclaboussures d'huile bouillante peuvent se produire. 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 lumineux sont éteints. Si le courant n'a pas été coupé, cela signifie que le thermostat de sécurité s'est déclenché. Dans ce cas, appelez le Service Après-Vente.
- Le voyant ON (marche) est allumé et le voyant de température de l'huile est éteint.
- Le thermostat est réglé sur « 0 ».

L'huile a débordé :

Vérifiez si :

- Le panier a été plongé dans l'huile trop rapidement.
- Le niveau d'huile est plus haut que le repère 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 APRES-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente :

- Essayez de remédier par vous-même au problème en consultant les suggestions fournies au chapitre « DIAGNOSTIC DES PANNES ».

Si, après ces contrôles, le problème persiste, contactez le Service Après-Vente le plus proche.

Veillez spécifier :

- une brève description du problème ;
 - le type et le modèle exact de la table de cuisson ;
 - le code de service (numéro suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique située sous la table de cuisson). Le code de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
 - votre adresse complète ;
 - votre numéro de téléphone ainsi que l'indicatif régional.
- Si des réparations sont nécessaires, adressez-vous à un **Service Après-Vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

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

SERVICE 0000 000 00000



INSTALLATION

Recommandations

Important : Avant de procéder à une opération quelconque d'installation ou d'entretien de votre friteuse, débranchez cette dernière.

- Les branchements électriques doivent être réalisés avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
- 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'elle n'a pas été endommagée durant le transport. **En cas de doute, veuillez contacter votre revendeur ou le Service Après-Vente agréé le plus proche.**

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 installée dans un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 mm minimum et 50 mm maximum.
- Placez un panneau de séparation à une distance minimum de 20 mm de la partie inférieure de la friteuse, de manière à la rendre inaccessible pour l'utilisateur.
- Si la friteuse doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la friteuse et le côté du meuble.
- Découpez une ouverture dans le plan de travail en respectant les dimensions spécifiées.
- Placez le joint fourni sur la table de cuisson (s'il n'est pas déjà installé), après avoir nettoyé soigneusement la surface d'application.

Important : avant d'installer la friteuse, enlevez tous les films de protection présents.

Vérifiez que la découpe pratiquée dans le plan de travail pour recevoir la friteuse correspond aux spécifications du schéma de dimensionnement, dans les tolérances indiquées.

La friteuse doit être insérée dans le plan de travail sans forcer.

- **Pour l'installation,** utilisez les attaches et les vis fournies à cet effet.

1. Insérez la table de cuisson dans la découpe du plan de travail 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 attaches (A) fournies.
3. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet (indiqués par la flèche) et fixez-les au moyen des vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail (voir fig. 1).

Branchement électrique

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- 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 de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez ni multiprises, ni rallonges.

- 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 pattes latérales au moyen d'un outil approprié.
- introduisez 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 table de cuisson par le dessus et fixez-la au moyen des attaches, comme illustré sur la figure 1.

Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et commercialisée conformément aux :
 - objectifs de sécurité de la Directive « Basse tension » 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures).
 - exigences de protection de la directive CEE « CEM » 2004/108.
 - Cette table de cuisson peut entrer en contact avec des aliments et est conforme à la réglementation CEE (CE) n° 1935/2004.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination de l'emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage ♻.
- Ne vous débarrassez pas des divers matériaux d'emballage n'importe comment, mais faites-le de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des appareils électroménagers usagés

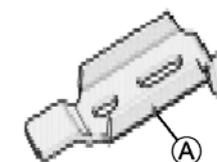
- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement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

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être conforme aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

- Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contactez l'autorité locale concernée, le service de ramassage des déchets ménagers ou le magasin ayant vendu l'appareil.

ASSEMBLAGE

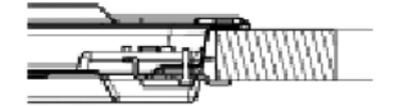
Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.



Plan 50 mm



Plan 40 mm



Plan 30 mm

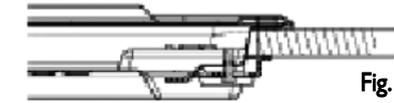


Fig. 1

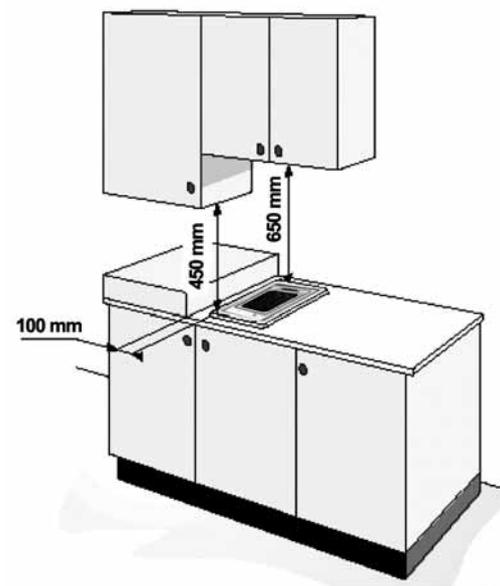


Fig. 2

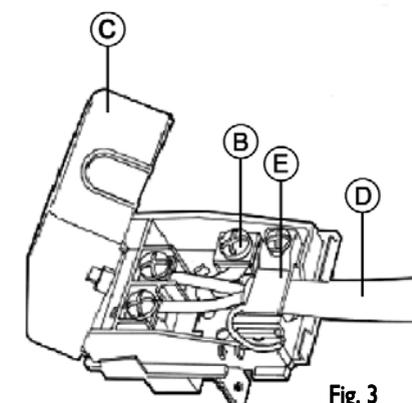


Fig. 3