



FRITEUSE-FONDUE

MDF-1



3 ans
GARANTIE

HOTLINE SAV
 09 708.052.54
 support-fr@protel-service.com
N°. ART.: 5011634 AA 42/23 A

NOTICE D'UTILISATION D'ORIGINE



LE TRI
+
FACILE



BARQUETTE



ÉTUI



FILM

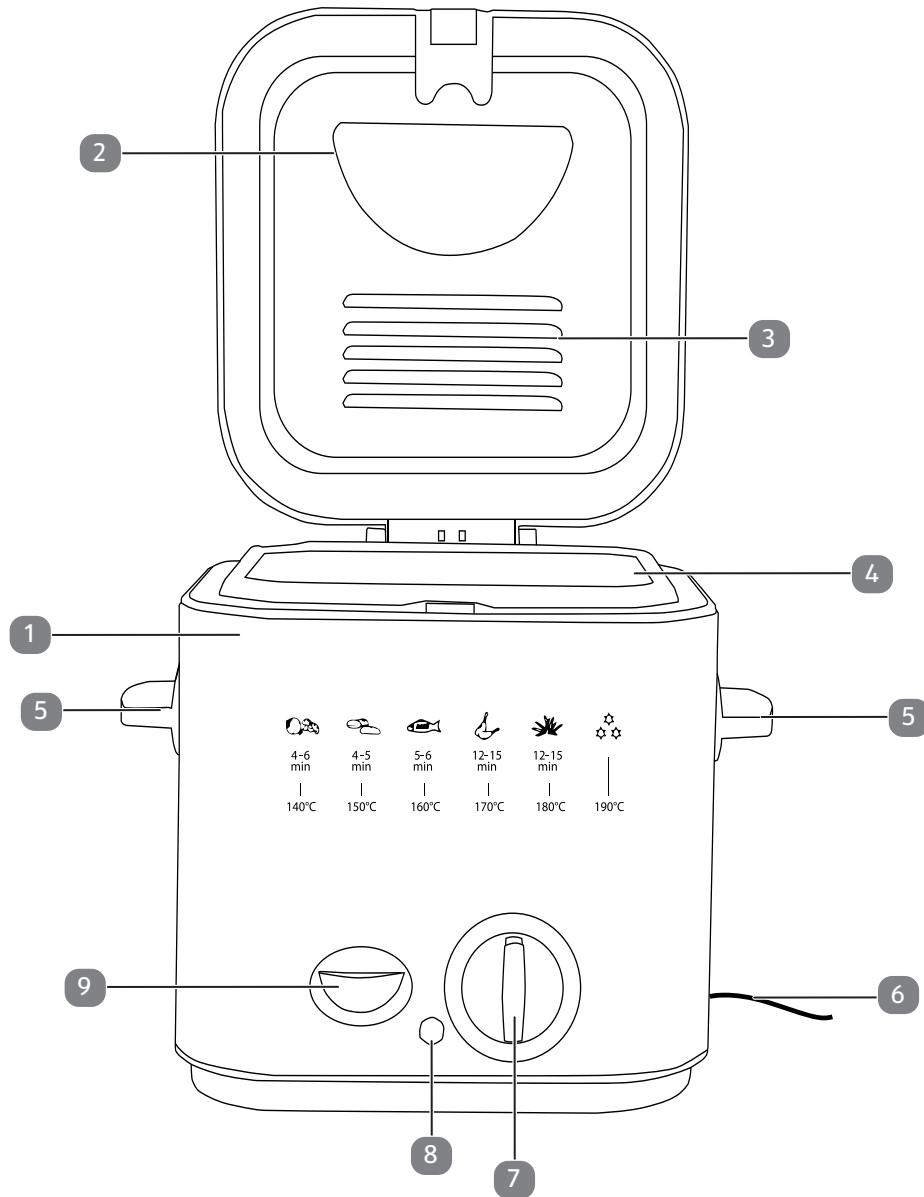


BAC DE TRI

Séparez les éléments avant de trier

AA 42/23 A
5011634

AMBIA^{NO}®



Contenu de l'emballage/Pièces de l'appareil

- 1 Friteuse-fondue
- 2 Couvercle amovible à fenêtre
- 3 Couvercle du filtre
- 4 Bac à huile
- 5 Poignées latérales
- 6 Cordon d'alimentation
- 7 Interrupteur marche/arrêt avec bouton de réglage de la température
- 8 Témoin de fonctionnement
- 9 Déverrouillage
- 10 Panier de friture
- 11 Poignée du panier
- 12 Support de panier
- 13 Fourchette à fondue (6 pièces)
- 14 Protection anti-projections

Sommaire

Aperçu	1
Fonctionnement	2
Contenu de l'emballage/Pièces de l'appareil	3
Avant-propos	5
Généralités	6
Lire et conserver les instructions de la notice d'utilisation.....	6
Légende des symboles.....	6
Utilisation prévue	8
Sécurité	9
Consignes de sécurité.....	9
Mise en service	17
Contrôler a friteuse et le contenu de l'emballage.....	17
Nettoyage complet	17
Préparation de la mise en service	18
Graisse et huile	18
Préparer la friture.....	18
Préparer les aliments.....	19
Friture.....	20
Utiliser la friteuse comme appareil à fondue	21
Conseils généraux.....	22
Exemple de tableau pour les fritures	23
Nettoyage	24
Nettoyer l'unité principale	25
Nettoyer les accessoires	25
Rangement	26
Dépannage	26
Caractéristiques techniques	27
Informations sur la déclaration UE de conformité	28
Recyclage	29
Recyclage de l'emballage	29
Mise au rebut de la friteuse	29

Avant-propos

Chère cliente, cher client,

Félicitations. Vous venez d'acheter un produit AMBIANO de grande qualité.

Vous avez fait l'acquisition d'une friteuse-fondue moderne dotée d'un équipement technique de qualité et des accessoires correspondants particulièrement faciles à utiliser.

La friteuse-fondue est vendue avec une garantie de 3 ans. Si la friteuse-fondue est défectueuse, vous aurez besoin de la carte de garantie fournie et du ticket de caisse. Veuillez conserver les deux en lieu sûr.

Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée en ligne avec le lien suivant.

<https://downloads.maginon.de/downloads/bedienungsanleitung/>

Mentions légales

Établi par :

supra GmbH

Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern,
Allemagne

Généralités

Lire et conserver les instructions de la notice d'utilisation



La notice d'utilisation fait partie de cette friteuse-fondue (dénommée ci-après uniquement « friteuse »). Elle fait partie de la friteuse et contient des informations importantes sur sa mise en service, sa manipulation et son recyclage.

Lisez avec attention la notice d'utilisation en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser la friteuse. Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner la détérioration de la friteuse ou des blessures corporelles.

La notice d'utilisation est basée sur les normes et les réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, respectez également les directives, les réglementations et les lois propres au pays !

Conservez la notice d'utilisation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous transmettez la friteuse à une tierce personne, remettez-lui également cette notice d'utilisation.

Légende des symboles

Les symboles et mots d'avertissement suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage.



DANGER !

Ce symbole/mot d'avertissement indique une mise en danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, entraîne des blessures graves, voire la mort.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole/mention d'avertissement indique une mise en danger avec un degré de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.



PRUDENCE !

Ce symbole/mot d'avertissement indique une mise en danger avec un degré de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

REMARQUE !

Cette mention d'avertissement met en garde contre d'éventuels dégâts matériels.



Ce symbole fournit des informations utiles supplémentaires concernant l'assemblage ou le fonctionnement.



Les produits portant ce sigle fonctionnent avec du courant alternatif.



Déclaration de conformité (voir le chapitre « Informations sur la déclaration UE de conformité ») : Les produits portant ce symbole sont conformes à toutes les législations communautaires en vigueur dans l'Espace économique européen.



Le fabricant de ce produit a réglé d'avance les taxes légales pour le traitement de déchets potentiellement recyclables. Il est de ce fait exempté de l'obligation légale de reprise gratuite des emballages.

Utilisation prévue

La friteuse est exclusivement destinée à faire frire des aliments.

La friteuse est exclusivement prévue pour une utilisation privée dans le cadre domestique et à des fins d'utilisation similaires, comme p. ex. :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux et autres établissements commerciaux,
- dans des entreprises agricoles,
- par des clients dans des hôtels, motels et autres établissements résidentiels,
- dans des chambres d'hôtes.

Utilisez la friteuse uniquement de la manière décrite dans cette notice d'utilisation. Toute autre utilisation s'apparente à un usage non conforme aux dispositions et est susceptible d'entraîner des dommages matériels ou corporels.

Le fabricant et le revendeur ne sauraient en aucun cas être tenus responsables de tout dégât dû à une utilisation incorrecte ou non conforme aux instructions, ou à toute modification non autorisée.

Sécurité

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse, une tension secteur trop élevée ou une utilisation incorrecte peuvent causer une décharge électrique.

- Branchez uniquement la friteuse lorsque la tension secteur de la prise de courant correspond à l'indication figurant sur la plaque signalétique.
- Branchez la friteuse uniquement à une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement du secteur électrique en cas de problème.
- Ne mettez pas la friteuse en service si elle est détériorée ou lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est défectueux.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez une main-d'œuvre qualifiée effectuer les réparations. Faites appel à un service technique qualifié. En cas de réparations effectuées à la main, de mauvais raccordement ou d'une utilisation incorrecte, tout recours en garantie et en responsabilité est exclu.
- Seules des pièces d'origine correspondant aux données de l'appareil peuvent être utilisées pour des réparations. Cette friteuse renferme des pièces électriques et mécaniques indispensables pour se protéger de dangers potentiels.
- Ne plongez jamais l'unité principale ou le cordon

d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Ne touchez jamais la fiche secteur avec les mains humides.
- Ne retirez pas la fiche secteur de la prise de courant en tirant sur le cordon, mais saisissez toujours la fiche correctement.
- Il est interdit de transporter, de tirer ou de porter la friteuse par le cordon d'alimentation.
- Tenez la friteuse et le cordon d'alimentation loin de toute flamme nue et de toute surface chaude.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne le posez pas sur des arêtes vives.
- Utilisez la friteuse exclusivement en intérieur. N'utilisez pas le produit dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Positionnez toujours la friteuse de manière à ce qu'elle ne puisse pas tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsqu'il est tombé dans l'eau. En tel cas, débranchez immédiatement la fiche secteur.
- N'insérez jamais de corps étrangers dans le boîtier.
- Afin d'éviter toute surcharge du circuit électrique, n'utilisez aucun autre appareil à haute puissance que la friteuse dans le même circuit électrique.
- Le cordon d'alimentation est court pour éviter tout emmêlement et de trébucher. Lorsqu'il faut utiliser une rallonge, veillez à ce que la puissance électrique indiquée corresponde à la puissance de la friteuse.
- Éteignez toujours la friteuse et débranchez la fiche secteur

lorsque vous ne l'utilisez pas, lorsque vous la nettoyez ou en cas de problème.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures !

Une mauvaise utilisation de la friteuse augmente le risque de blessures.

- Danger pour les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (comme des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec limitation des capacités physiques ou mentales) ou manquant d'expérience et de connaissances (comme des enfants plus âgés).
- Cette friteuse peut être utilisée par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de la friteuse et ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la friteuse. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la friteuse. Tenez friteuse et cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'emballage

plastique. Ils risquent de s'y retrouver piégés et de s'étouffer en jouant.

- Les plats pourraient brûler. N'utilisez de ce fait pas la friteuse à proximité de ou sous des matériaux combustibles, comme par ex. des rideaux.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation de la friteuse, ce dernier doit être remplacé par le fabricant, par son SAV ou par toute autre personne qualifiée afin de prévenir tout danger.
- N'utilisez pas la friteuse avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.



PRUDENCE !

Risque d'incendie, de brûlure, d'échaudure et de blessure !

Une utilisation non conforme de la friteuse peut entraîner un risque d'incendie, de brûlure, d'échaudure et de blessure !

- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant qu'elle chauffe ou lorsqu'elle refroidit encore.
- Ne touchez pas les pièces chaudes de la friteuse de vos mains nues pendant le fonctionnement. Lorsque vous utilisez la friteuse, portez toujours des gants à four isolants ou des maniques isolantes et ne la touchez qu'au niveau des poignées prévues. Notez que la friteuse reste encore chaude un certain temps une fois éteinte. Attirez clairement l'attention des autres utilisateurs sur les dangers encourus.
- Ne transportez et ne portez pas la friteuse tant qu'elle est encore chaude.

- Ne couvrez pas les fentes d'aération pendant le fonctionnement.
- Le couvercle ou la surface extérieure peuvent devenir chauds lorsque l'appareil fonctionne.
- De la vapeur brûlante risque de sortir lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle et lors de la friture. Protégez-vous de la vapeur brûlante.
- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir et fermer le couvercle.
- Laissez la friteuse entièrement refroidir avant de la déplacer, de la nettoyer ou de la ranger.
- Les appareils de cuisson doivent être installés de manière stable et les poignées doivent être placées de manière à éviter de renverser les liquides chauds.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et prévoyez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour être placé dans un placard ou pour être utilisé à l'extérieur.
- Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide, pas avec de la graisse solide.
- Si vous utilisez de la graisse solide, vous risquez que de l'eau se retrouve emprisonnée dans la graisse, ce qui provoquerait de violentes éclaboussures lorsqu'elle est chauffée.
- Assurez-vous que l'huile/la graisse n'est pas souillée par de l'eau, provenant par exemple de produits congelés, car cela provoquerait de fortes éclaboussures.
- Ne versez jamais de liquide, par exemple de l'eau, dans l'appareil.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement

sèches avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse.

- Ne mettez jamais la friteuse en marche si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse qui ne mousse pas et adaptée à la cuisson. Vous trouverez ces informations sur l'emballage ou l'étiquette.
- La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse entre les deux repères dans le bac à huile. Avant d'allumer la friteuse, assurez-vous qu'elle est remplie avec suffisamment de graisse ou d'huile.
- Un limiteur de température de sécurité arrête la friteuse en cas de surchauffe (voir la section « Sécurité »). Ces instructions indiquent les quantités maximales à faire frire et ne doivent pas être dépassées (voir tableau).
- La friteuse doit être tenue hors de portée des enfants pendant son utilisation. Ne laissez pas le cordon pendre le long du bord d'une table ou d'un plan de travail où se trouve la friteuse.
- Après utilisation, éteignez la friteuse en tournant complètement le bouton de réglage de la température vers la gauche.
- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez l'appareil de la prise de courant). Changez l'huile régulièrement. Cela s'avère particulièrement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse noircit ou que son odeur change. Changez toujours l'huile après 10 fritures. Changez l'huile en une seule fois. Ne mélangez jamais l'ancienne et la nouvelle huile.

REMARQUE !

Risque de dommages matériels !

Une utilisation non conforme de la friteuse peut entraîner des détériorations du four.

- Installez la friteuse sur un plan de travail facilement accessible, plan, sec, résistant à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas la friteuse sur le bord du plan de travail.
- Évitez toute accumulation de chaleur en ne positionnant pas la friteuse directement devant un mur, sous des armoires ou autre. Veillez également à une distance suffisante avec les matières combustibles comme les rideaux et les nappes.
- Veillez à un espace libre de 10 centimètres autour de la friteuse, y compris de la zone directement au-dessus.
- Ne placez jamais la friteuse sur ou à proximité de surfaces chaudes (comme des plaques de cuisson p. ex ou autres).
- Ne posez pas d'objets sur la friteuse.
- Ne posez jamais d'accessoires chauds sur les surfaces qui ne résistent pas à la chaleur.
- N'utilisez pas d'accessoires non fournis avec la friteuse.
- Ne placez pas d'aliments qui sont encore dans un film étirable ou un sachet plastique au four.
- Ne procédez à aucune modification de la friteuse.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des pièces chaudes.
- N'exposez jamais la friteuse à des températures élevées (chauffage, etc.) ou aux intempéries (pluie etc.).
- Ne remplissez jamais la friteuse d'eau ou de liquides

similaires.

- N'essayez jamais de nettoyer l'unité principale en la plongeant dans l'eau et ne la nettoyez pas avec un nettoyeur haute pression. Sans quoi la friteuse sera endommagée.
- N'utilisez plus la friteuse lorsque des pièces sont arrachées, cassées ou déformées. Remplacez les pièces endommagées uniquement par des pièces de recharge d'origine adaptées.
- Essuyez toutes les parties amovibles avec un chiffon humide avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Vous trouverez des instructions relatives au nettoyage des surfaces entrées en contact avec les aliments au chapitre « Nettoyage ».
- En cas de panne du produit due à des décharges statiques ou à des fluctuations de courant, veuillez procéder à un redémarrage.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, car cela endommagerait l'appareil.

Mise en service

Contrôler la friteuse et le contenu de l'emballage



Risque d'étouffement !

Il existe un risque d'étouffement pour les enfants qui jouent avec les films d'emballage.

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec les films d'emballage. Ils risquent de s'y retrouver piégés et de s'étouffer.
1. Sortez la friteuse de l'emballage et retirez tous les films de protection de la friteuse et de ses accessoires.
 2. Vérifiez si le contenu de l'emballage est complet (voir **fig. A.** - chapitre « Aperçu » à la page 1).
 3. Contrôlez si la friteuse ou les pièces individuelles présentent des détériorations. Si c'est le cas, n'utilisez pas la friteuse. Contactez le fabricant à l'adresse du SAV indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage complet

1. Retirez les matériaux d'emballage et tous les films protecteurs.
2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de la friteuse comme décrit au chapitre « Nettoyage ».



Avant de l'utiliser pour la première fois, faites fonctionner le produit 15 minutes environ avec de l'huile ou de la graisse à 190° sans ajouter d'aliments afin de brûler d'éventuels résidus de production. Une formation d'odeur ou de fumée peut se produire, qui ne doit pas vous préoccuper. Veillez à une ventilation suffisante en ouvrant une fenêtre par exemple. Jetez ensuite la graisse ou l'huile utilisée.

Préparation de la mise en service

Déroulez entièrement le cordon d'alimentation **6** et placez le produit à proximité d'une prise de courant sur un support sec, stable, plan et résistant à la chaleur.

Graisse et huile

- N'utilisez que de l'huile et de la graisse qui résistent à des températures élevées.
- N'utilisez que de l'huile et de la graisse liquides. La graisse en bloc n'est pas adaptée à cette friteuse.
- Ne mélangez pas différents types de graisse et d'huile.
- Remplacez l'huile et la graisse utilisées si elles deviennent brunes ou si elles contiennent beaucoup de résidus alimentaires

Préparer la friture

1. Ouvrez le couvercle à fenêtre **2** amovible en appuyant sur le bouton de déverrouillage **9**.
2. Retirez le panier de friture **10** de la friteuse-fondue **1** à l'aide de la

poignée du panier 11.

3. Versez environ 1,1 litre d'huile ou de graisse liquide dans le bac à huile. La quantité de remplissage doit se situer entre le repère Min (quantité minimale) et le repère Max (quantité maximale) dans le bac à huile 4.



Ne pas dépasser le repère maxi.

4. Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et du bouton de réglage de la température 7 et sélectionnez une température de 140°. Le témoin de fonctionnement 8 s'allume en rouge. Une fois la température sélectionnée atteinte, le témoin de fonctionnement 8 s'éteint.

Au bout de 8 minutes environ, la graisse est chaude.

Préparer les aliments

- Les aliments qui sont préparés dans la friteuse 1 doivent être complètement secs. Cela permet d'éviter que l'huile ou la graisse ne déborde. L'huile ou la graisse se conserve ainsi plus longtemps.
- Les aliments contenant de l'amidon (par ex. les pommes de terre) doivent être lavés à l'eau froide et coupés afin d'éliminer l'amidon. Sécher ensuite avec précaution. Le fait d'enlever l'amidon permet d'éviter que les aliments ne collent les uns aux autres.
- Vous pouvez placer des aliments surgelés dans le panier à friture à l'état surgelé et les préparer avant de les décongeler. Libérez les produits surgelés de l'excès de glace non adhérente avant de les faire frire. Le temps de cuisson des aliments surgelés est plus long.

Friture

Lorsque la graisse ou l'huile liquide est chaude, tournez l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température **7** sur la température souhaitée, en fonction des aliments que vous souhaitez préparer. Le témoin de fonctionnement **8** s'allume à nouveau en rouge et s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.

1. Ouvrez le couvercle à fenêtre **2** en appuyant sur le déverrouillage **9**. Fixez maintenant le panier à friture **10** au bord du bac à huile **4** à l'aide du support de panier **12**.
2. Remplissez le panier à friture **10** de vos aliments. Veillez à ce que la quantité versée n'atteigne pas le bord du bac à huile **4**. De même, le niveau d'huile doit rester raisonnablement en dessous du bord du bac à huile **4** lorsque le panier à friture **10** est placé dans le bac à huile **4**.
3. Une fois le panier à friture **10** abaissé dans le bac à huile **4**, retirez la poignée du panier **11** en pressant les deux tiges de la poignée du panier **11** ensemble. Les deux extrémités incurvées de la poignée du panier **11** se détachent maintenant de leur fixation et la poignée du panier **11** peut être retirée par le haut. Fermez le couvercle à fenêtre **2**. Lorsque les aliments sont prêts, éteignez la friteuse en tournant l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température **7** vers la gauche, sur la position « OFF ». Le témoin de fonctionnement **8** s'éteint.
4. Ouvrez le couvercle à fenêtre **2** en appuyant sur le déverrouillage **9**. Pour retirer le panier à friture **10**, fixez de nouveau la poignée du panier **11** au panier à friture **10** et accrochez-la avec le support de panier **12** au bord du bac à huile **4**. Laissez l'huile ou la graisse superflue s'égoutter de vos aliments et, si nécessaire, étalez les aliments frits sur du papier absorbant après les avoir prélevés.
5. Pendant la friture, le témoin de fonctionnement **8** s'éteint lorsque

la température réglée est atteinte. Le témoin de fonctionnement 8 se rallume lorsque la température baisse et que l'huile doit à nouveau être chauffée.



Attention : Le panier à friture 10 et les tiges métalliques de la poignée du panier 11 peuvent devenir chauds. Ne touchez et ne portez toujours que l'extrémité caoutchoutée de la poignée du panier 11.

Utiliser la friteuse comme appareil à fondue

1. Pour utiliser la friteuse 1 comme appareil à fondue, ouvrez d'abord le couvercle à fenêtre 2 en appuyant sur le déverrouillage 9.
2. Placez la protection anti-projections 14 sur le bord du bac à huile 4. Dans la protection anti-projections 14, vous trouverez de petites encoches dans lesquelles vous pourrez placer les fourchettes à fondue 13 pendant la cuisson.
3. Versez maintenant de la graisse ou de l'huile liquide dans le bac à huile. Respectez les repères min et max du bac à huile 4. Le niveau d'huile, de graisse, de fromage ou de chocolat doit se situer entre ces deux repères et ne doit pas dépasser le repère maximum.
4. Allumez la friteuse 1 en tournant l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température 7 sur 90°. Le témoin de fonctionnement 8 devient alors rouge. Lorsque la friteuse 1 a atteint 90°, le témoin de fonctionnement 8 s'éteint à nouveau. Vous pouvez maintenant placer vos aliments sur les fourchettes à fondue 13 et les placer dans le bac à huile.
5. Retirez de temps en temps les fourchettes à fondue 13 du bac à huile et vérifiez si les aliments à fondue sont prêts à être consommés.

Conseils généraux

- Ne pas trop remplir le panier à friture 1. Le contenu du panier à friture 10 ne doit pas dépasser le bord supérieur du bac à huile 4. Un panier à friture 1 trop plein entraîne une baisse de la température de l'huile. Les aliments deviennent alors plus gras.
- Une huile ou une graisse chauffée trop longtemps perd rapidement ses propriétés.
- Entre 2 fritures, placez l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température 7 sur la température la plus basse.
- Ne laissez pas trop longtemps les aliments frits s'égoutter dans le panier à friture 10. En raison de la chaleur et des vapeurs provenant du bac à huile 4, les aliments peuvent ramollir.
- Après la friture, l'huile ou la graisse peut rester dans la friteuse 1 avec le panier à friture 10. Fermez la friteuse 1 avec le couvercle à fenêtre 2. L'huile ou la graisse conservera ses propriétés.
- La graisse ou l'huile doit être changée régulièrement après environ 10 fritures.
- Changez l'huile ou la graisse lorsqu'il y a une trop grande concentration d'eau dans l'huile ou la graisse. C'est le cas lorsque de grosses bulles ou des gouttelettes d'eau remontent dans la graisse ou l'huile, ou lorsque le niveau d'huile ou de graisse augmente très rapidement.

Exemple de tableau pour les frites

Aliments	Température	Temps	Portion
Steak	170°	5-6 min	125 g
Poulet pané	170°	6-7 min	125 g
Croquettes farcies à la viande	150°	7-9 min	150 g
Artichauts	150°	5-6 min	100 g
Aubergine	170°	11-12 min	125 g
Champignons	160°	9-10 min	180 g
Gambas	160°	7-10 min	225 g
Donuts	150°	12-15 min	225 g
Courgettes	170°	8-10 min	100 g
Flétan	160°	6-7 min	225 g
Croquettes surgelées	190°	7-8 min	190 g
Poulet pané surgelé	180°	6-8 min	100 g
Gambas surgelées	190°	4-6 min	110 g
Frites surgelées	190°	4-6 min	90 g



Veuillez noter que les temps de cuisson indiqués ci-dessus peuvent toujours varier en fonction de la nature des aliments et de la quantité chargée.

Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Une utilisation non conforme de la friteuse peut entraîner une décharge électrique.

- Éteignez toujours le produit avant le nettoyage et débranchez le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que de l'eau ne pénètre en aucun cas dans le boîtier.
- Ne plongez jamais l'unité principale ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Le produit devient brûlant pendant l'utilisation et est susceptible d'occasionner des brûlures.

- Laissez la friteuse refroidir complètement avant chaque nettoyage.

REMARQUE !

Risque de dommages matériels !

Une utilisation non conforme de la friteuse peut entraîner des détériorations du four.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de brosses à poils métalliques ou en nylon ou d'ustensiles

de nettoyage tranchants ou métalliques tels que des couteaux, des spatules rigides, etc. Ceux-ci sont susceptibles d'endommager les surfaces.

Nettoyer l'unité principale

1. Débranchez le cordon d'alimentation ⑥ de la prise de courant et laissez le produit refroidir entièrement.
2. Jetez ensuite la graisse ou l'huile utilisée. L'huile usagée est nocive pour l'environnement et ne doit pas être jetée avec les ordures ménagères. Veuillez respecter les dispositions locales en vigueur.
3. Nettoyez le bac à huile et l'appareil avec de l'eau chaude et savonneuse douce et un chiffon doux. N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyants pour casseroles ou de laine d'acier.
4. Séchez bien toutes les pièces avec un chiffon propre et sec.

Nettoyer les accessoires

1. Nettoyez les accessoires à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux.
2. Rincez bien les accessoires à l'eau claire.
3. Séchez bien les accessoires avec un chiffon propre et sec.



Faites tremper les accessoires aux salissures coriaces dans de l'eau savonneuse avant le nettoyage.

Rangement

Toutes les pièces doivent être entièrement sèches avant le rangement.

- Conservez toujours la friteuse dans un endroit sec.
- Protégez la friteuse de la lumière directe du soleil.
- Rangez la friteuse hors de la portée des enfants, bien fermé, et à une température comprise entre +5 °C et +20 °C (température ambiante).

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne se met pas en marche	Fiche secteur pas dans la prise	Fiche secteur dans la prise
	Interrupteur marche/arrêt et bouton de réglage de la température non activés	Tournez l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température vers la gauche pour obtenir la température souhaitée
Le couvercle à fenêtre ne se ferme pas	Le panier à friture n'est pas correctement placé dans le bac à huile	Insérer correctement le panier à friture dans le bac à huile
	Le panier à friture est trop plein	Retirer les aliments du panier
	La protection anti-projections est encore sur le bac à huile	Retirer la protection anti-projections du bac à huile

Caractéristiques techniques

Modèle : MDF-1

Tension d'alimentation : 230 V~, 50 Hz

Consommation 840 W

d'énergie :

Capacité pour l'huile ou la graisse liquide : env. 1,2 l jusqu'au repère MAX

Plage de température : 80 °C - 190 °C

Dimensions : env. 250 x 210 x 190 mm

Poids : env. 1,45 kg



La conception et les données techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Informations sur la déclaration UE de conformité

Par la présente, supra GmbH déclare que cette friteuse répond aux directives suivantes.

Directive CEM 2014/30/UE

Directive basse tension 2014/35/UE

Directive ERP 2009/125/CE

directive RoHs 2011/65/UE



Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante :

<https://downloads.maginon.de/en/downloads/conformity/>

supra GmbH

Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern, Allemagne

Recyclage

Recyclage de l'emballage



Recyclez les emballages en fonction de leur matériau. Déposez le papier et le carton dans les bacs pour papier à recycler et les films dans les bacs pour matériaux recyclables.

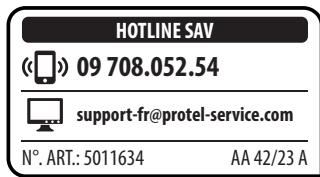
Mise au rebut de la friteuse

(Applicable à l'Union européenne et aux autres pays européens disposant d'un tri des déchets et d'une collecte sélective des matériaux recyclables.)



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers !

Si la friteuse n'est plus utilisée, chaque consommateur est **obligé par la loi de jeter les appareils usagés séparément des déchets ménagers**, en les remettant par exemple à un centre de collecte de la commune ou du quartier. Cela permet d'assurer un recyclage correct des appareils usagés et d'éviter tout effet négatif sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont marqués du symbole ci-contre.



AMBIA^{NO}[®]

© Copyright
Réimpression ou duplication
(même partielle) uniquement
avec l'autorisation de :
supra GmbH,
Denisstrasse 28 a, 67663 Kaiserslautern,
Allemagne

Importé par :

supra GmbH,
Denisstrasse 28 a, 67663 Kaiserslautern,
Allemagne

AA 42/23 A
5011634