

## GARANTIE

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie "totale" pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera le bénéfice de la perte de garantie.** Le fabricant, le distributeur et l'importateur (LMAC F77184, 49 bis avenue de l'Europe) ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 01.60.95.01.30**.

Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.**

**Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.**

**Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.**

**L'emballage d'origine est tout particulièrement conçu pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de le conserver et de l'utiliser pour expédier votre appareil**

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIÉS**

Kitchen  
Chef

PROFESSIONAL



## MODE D'EMPLOI

### FRITEUSE SIMPLE CUVE

09/13

Modèle : DA35X Référence : DA35X



## UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Caractéristiques techniques : Puissance 2000 watts, 220-240 volts~50/60 Hz

Dim. extérieures : hauteur 25 cm, largeur 23,5 cm, profondeur 42,5 cm

Capacité utile de la cuve : 3,5 litres / poids de l'appareil : 2,9 kg

**Nous vous recommandons de lire attentivement et de respecter les instructions suivantes, de les conserver et de les faire lire à tout autre utilisateur. Merci.**

Ducatillon  
[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)



# CONSIGNES DE SECURITE

## Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
3. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient d'ôter sans forcer la fiche du cordon de la prise murale. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut brancher l'appareil à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
4. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide.
5. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, des électrocutions ou des blessures.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts, avec connexion à la terre.
8. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
9. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau avant de l'avoir débranché ! Ne pas utiliser cet appareil s'il est tombé dans l'eau ou s'il y a été immergé.
10. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.  
Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
11. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.



## ENTRETIEN de votre FRITEUSE

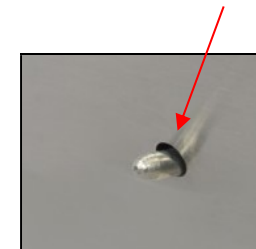
Toutes les parties en contact avec les aliments doivent être parfaitement nettoyées

- 1. Toujours débrancher l'appareil et attendre que celui-ci soit complètement froid** (environ 2 heures après la fin de cuisson) avant de nettoyer ou de le ranger
2. Nettoyer minutieusement chaque élément
3. Tous les éléments, à l'exception des parties électriques peuvent être nettoyé à l'eau chaude avec un détergent doux...ne pas utiliser de détergent abrasif
4. Bien sécher chaque élément avant utilisation
5. Ne jamais immerger le bloc résistance, le fil électrique et la prise dans l'eau ou tout autre liquide
6. Ne pas mettre le bloc résistance, le cordon d'alimentation et la prise dans un lave-vaisselle
7. Nettoyer le bloc résistance uniquement avec un linge légèrement humide
8. le bac à huile, le panier et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle
9. Le corps de la friteuse peut être lavé à l'eau chaude mais surtout, ne pas le mettre au lave-vaisselle
10. Ne pas utiliser de détergent ou éponge abrasive.

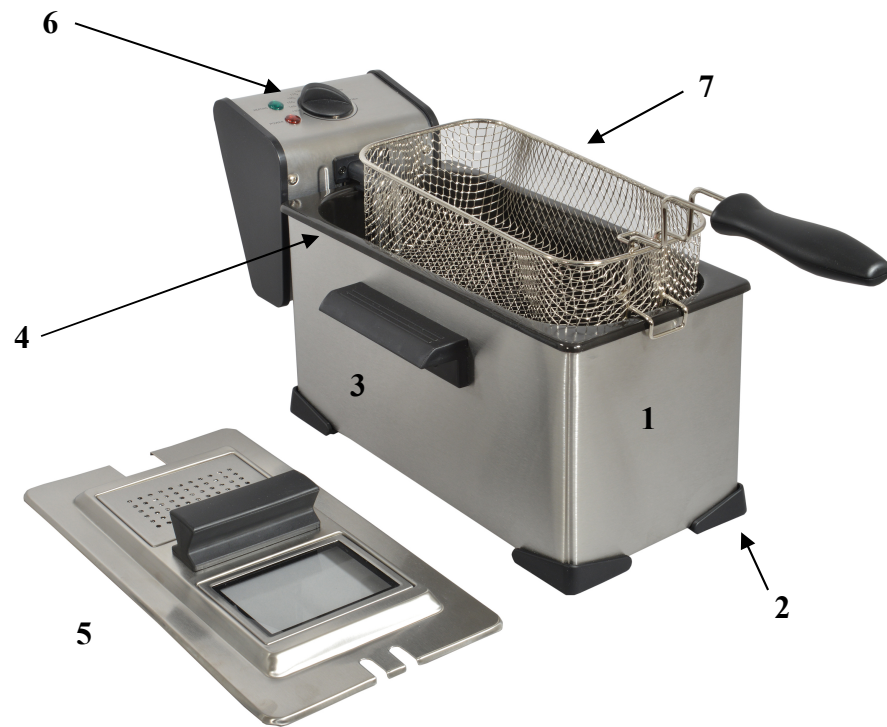
## CONSIGNES ADDITIONNELLES et SPECIFIQUES de SECURITE

- 1. Positionnement de l'appareil :** Laisser un espace d'au moins 15 centimètres de chaque côté de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, stable, solide et qu'elle n'est pas chaude.
2. Ne pas utiliser à l'extérieur.
3. En fonctionnement l'appareil devient chaud, il y a donc un **danger de brûlures** ! Ne pas toucher les parties chaudes, utiliser les poignées pour déplacer l'appareil. Attention au fort dégagement de chaleur et de vapeur lorsque vous retirez le couvercle (risque d'ébouillantage)
4. Veiller à ce que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil.
5. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.
6. Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement total.
7. En fin d'utilisation, débrancher la prise du secteur et laisser refroidir avant nettoyage.
8. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
9. Ne jamais utiliser d'eau tant que la friteuse est en marche et l'huile encore chaude. Le mélange eau et huile peut provoquer des projections d'huile. Pour cette raison, il faut toujours bien essuyer les aliments avant de les plonger dans l'huile. **De l'eau en contact avec de l'huile chaude peut provoquer une réaction sous forme d'explosion !**
10. Toujours insérer l'élément chauffant avant de brancher l'appareil. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou pour le nettoyer
11. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile. Toujours remplir le réservoir entre le niveau minimum et maximum comme indiqué.
12. Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'une commande à distance.

**CET APPAREIL EST EQUIPE D'UNE SECURITE et notamment une PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE. Cette sécurité se déclenche lorsque l'appareil est dépourvu d'huile ou que le liquide utilisé n'est pas adapté (exemple : pain de "végétaline" solide ou tout simplement une mise en sécurité. Pour réarmer l'appareil, il faut attendre qu'il refroidisse puis appuyer (suffisamment longtemps) sur le bouton situé à l'arrière du panneau de commande**

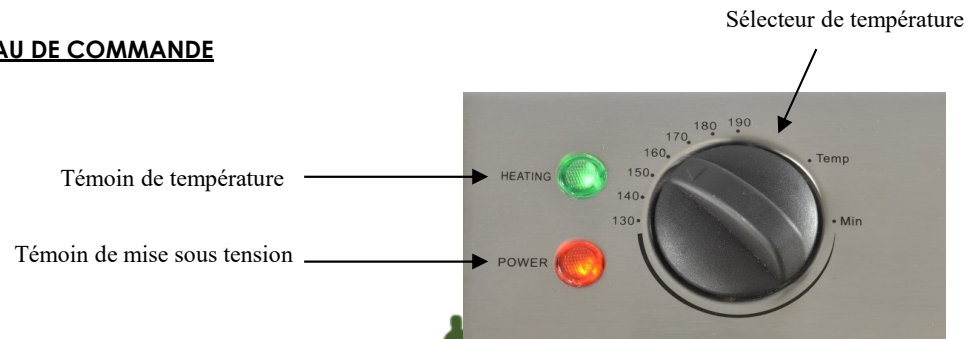


## DESCRIPTION de votre FRITEUSE



1. Corps de l'appareil en inox
2. Pieds
3. Poignée
4. Bac amovible en finition émail
5. couvercle avec filtre permanent, hublot et poignée
6. Panneaux de commandes
7. Panier à frites et sa poignée

### PANNEAU DE COMMANDE



## RECETTES et conseils

### **POUR DES FRITES REUSSIES et GOURMANDES**

Les plonger une minute dans l'eau bouillante, bien les égoutter, puis les mettre dans la friteuse. En fin de cuisson, bien les égoutter, et saler avec du sel fin pour l'assaisonnement en profondeur, et du gros sel qui craquera sous la dent !!!

### **POUR PELER les CHATAIGNES SANS EFFORT**

Entailler le tour avec un petit couteau, puis les plonger une minute dans l'huile à 180°C. Elles éclatent aussitôt !!! Les égoutter. Elles pèlent simplement et sont magnifiques !

### **COURGETTES FRITES pour 4 personnes**

Laver, essuyer et couper en lamelles de 5 mm, environ 300 grammes de courgettes. Mettre 50 grammes de farine dans un plat, battre 2 œufs dans un autre plat avec 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide, saler et poivrer. Verser 100 grammes de chapelure dans un 3<sup>ème</sup> plat. Passer une à une les lamelles de courgettes dans la farine, les tapoter pour ôter l'excédent, les passer ensuite dans l'huile à 180°C pendant 2 à 3 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant lorsqu'elles sont bien dorées. Saler au gros sel ou mieux, à la fleur de sel de Guérande. ...A déguster à l'apéritif, ou en garniture d'une viande rôtie.

### **MERLANS FRITS pour 2 personnes**

Enlever aux ciseaux les nageoires des merlans. Battre 2 œufs et une cuillère à soupe d'huile d'olive à la fourchette. Passer les merlans vidés, lavés et séchés dans 50 grammes de farine, puis dans les œufs et dans 200 grammes de mie de pain. Les plonger dans la friteuse à 180°C et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur blonde. Les égoutter et les éponger sur du papier absorbant. Saler et poivrer, assaisonner de jus de citron. ...à déguster sans attendre !!!

### **BEIGNETS**

Pour des beignets de fruits, une température de 170°C suffit. ...si l'huile est trop chaude, la pâte brûlera, et le fruit ne sera pas cuit ! Dans un plat creux, disposer 250 grammes de farine tamisée, 3 jaunes d'œufs, 30 grammes de sucre en poudre, 5 grammes de sel et 2,5 décilitres de bière ou de lait. Bien mélanger avec un batteur pour obtenir une pâte lisse. Couvrir d'une fine pellicule d'huile d'arachide et laisser reposer une heure environ. Battre 3 blancs d'œufs en neige et les incorporer à la spatule au moment de l'emploi.

**Ducatillon**  
[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)



## CONSEILS D'UTILISATION

- Ne jamais mélanger différentes huiles
- Ne surtout pas ajouter de la nouvelle huile avec de l'huile déjà usagée
- Changer l'huile régulièrement
- L'huile usée présente les caractéristiques suivantes : coloration foncée, dégagement de fumée à température relativement basse (170°), gaz bleu/noir visibles, formation de mousse, d'abord fine puis de plus en plus dense, odeur âcre de l'huile, goût de brûlé
- Il est recommandé de filtrer l'huile après emploi
- Pour filtrer l'huile **refroidie**, utiliser une passoire à mailles fines
- Dès que l'huile est usée, il ne faut pas faire de mélange, il faut toujours remplacer tout le contenu du bac
- Pensez à la protection des eaux et ne versez pas l'huile usée dans les canalisations
- Conservez les bouteilles d'huile vides et collez y une étiquette bien visible portant la mention "huile alimentaire usée", puis renseignez-vous auprès de votre commune pour savoir où se trouve le centre de ramassage
- Assurez-vous que les aliments à frire soient secs
- Ne pas cuire d'aliments épais très difficiles à cuire à cœur
- Les temps de cuisson ci-dessous sont donnés à titre indicatifs et dépendent du goût de chacun, de la taille des aliments et de la quantité d'aliments

### Tableau de cuisson

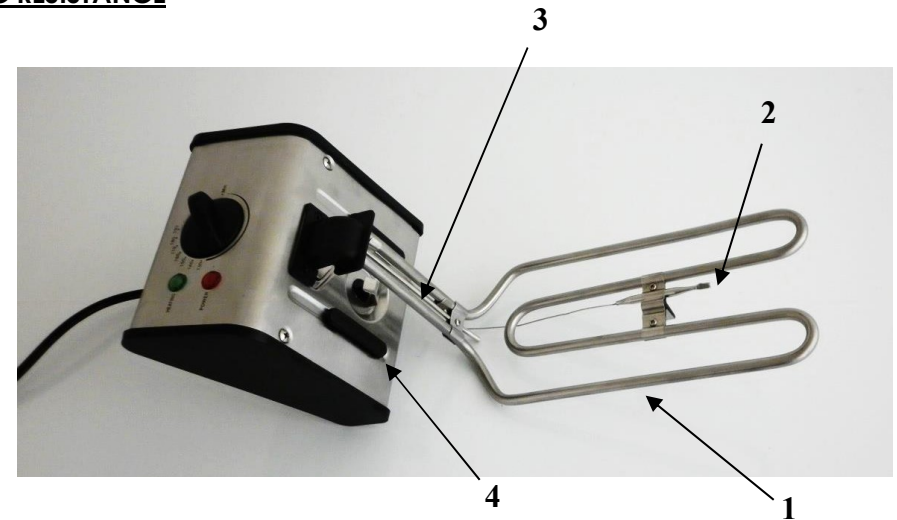
aliments	Durée de cuisson	température
Frites	6 à 9 minutes	190°C
Poissons panés	3 à 5 minutes	160°C
Ailes de poulet	6 à 8 minutes	180°C
Morceaux de poulet	13 à 20 minutes	180°C
Courgettes	3 minutes	180°C
Champignons	3 minutes	160°C
Oignons	3 minutes	160°C
Beignets aux pommes	3 minutes	170°C

### Huile spéciale friture

Pour l'huile spéciale friture, la durée d'utilisation de l'huile dépend :

- De la fréquence d'utilisation
- De la durée de la friture
- De la température
- Des aliments à frire (odeur plus ou moins prononcée, épices utilisés)
- Du filtrage de l'huile après utilisation

## BLOC RESISTANCE

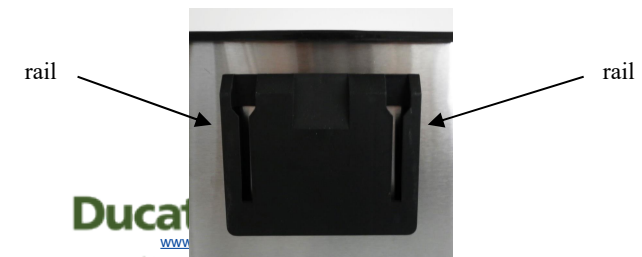


1. Résistance triple boucle
2. Sécurité thermique
3. Thermostat
4. guides de fixation (droite et gauche)

## ASSEMBLAGE - MONTAGE

### INSTALLATION DU BLOC RESISTANCE

1. fixer le bloc résistance sur le corps de l'appareil en insérant les 2 guides (N°4 ci-dessus) dans les 2 rails situés à l'arrière du corps inox
2. faire descendre (glisser) le bloc résistance en appuyant fermement
3. le bloc de résistance possède un interrupteur de sécurité qui permet à la résistance de chauffer si le bloc est bien installé (interrupteur situé entre les 2 guides)

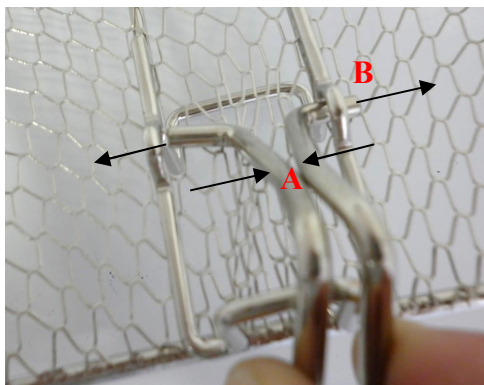


## REEMPLIR LE RESERVOIR D'HUILE

1. Ne jamais brancher la friteuse avant d'avoir bien rempli d'huile jusqu'au niveau indiqué dans la cuve (**entre MIN et MAX**)
2. Toujours vérifier que le bloc résistance est correctement assemblé avant de brancher l'appareil (guides dans les rails)
3. **Utiliser une huile végétale alimentaire, ou une huile spéciale friture neutre et qui peut être chauffée à 200°C**
4. Toutes les huiles ne supportent pas cette température sans altération
5. On peut également frire avec de la graisse spéciale (graisse de coco par exemple). Dans ce cas, faire fondre la graisse à feu doux dans une casserole avant de la verser encore tiède dans la cuve de la friteuse
6. **Ne pas utiliser d'huile d'olives, de margarine ni d'huile végétale solide (type pain de végétaline) car vous risquez d'abîmer l'appareil et vous risquez d'être brûlé par éclaboussures.**

## REEMPLIR LE PANIER

1. **Ne pas remplir le panier si il est immergé dans l'huile**
2. Mettre les aliments dans le panier sans déborder
3. Bien égoutter les aliments avant de les plonger dans l'huile chaude
4. Ne jamais faire frire sans utiliser le panier
5. Pour un meilleur résultat et une cuisson plus rapide, remplir le panier à moitié
6. Toujours utiliser la poignée pour saisir le panier
7. Assurez-vous que la poignée est bien attachée au panier avant de le soulever
8. Pour attacher la poignée il faut insérer les 2 crochets métalliques de la poignée (en les pinçant pour les rapprocher l'un de l'autre) dans les boucles métalliques du panier



- A. Pincer puis positionner devant les boucles métalliques  
B. relâcher

## UTILISATION de votre FRITEUSE

### 1<sup>ère</sup> UTILISATION

- avant d'utiliser l'appareil pour la 1<sup>ère</sup> fois, il est nécessaire de bien enlever tous les calages et les éléments d'emballage de l'appareil
- nettoyer minutieusement chaque élément
- tous les éléments, à l'exception des parties électriques peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un détergent doux...ne pas utiliser de détergents abrasifs
- bien sécher chaque élément avant utilisation
- lors de la 1<sup>ère</sup> utilisation, il est normal qu'il y ai de la fumée (brulure des graisses de fabrication)

### UTILISATION

1. Assembler correctement l'appareil tel que décrit précédemment
2. Emplir le réservoir d'huile tel que décrit précédemment
3. Brancher l'appareil à une prise 220 – 240 V, avec prise terre – **le témoin lumineux rouge s'éclaire**
4. Régler la température désirée en fonction du type d'aliment à cuire – **le témoin lumineux vert s'éclaire**
5. Le panier ne doit pas être immergé dans l'huile durant la période de préchauffage
6. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux vert s'éteint
7. **Maintien de la température** : Lorsque la température descend sous la température désirée pendant la cuisson, l'appareil se met à chauffer automatiquement afin d'atteindre à nouveau la température désirée et le témoin vert s'allume à nouveau. Ceci est un maintien automatique de la température. Vous constaterez, pendant la cuisson, que le témoin lumineux vert s'éclaire et s'éteint régulièrement.
8. Mettre le couvercle
9. Descendre doucement le panier dans l'huile chaude...**après être sûr que les aliments soient bien égouttés**
10. Si l'huile bouillonne de trop, retirer le panier et le replonger à nouveau lentement dans l'huile...**descendre le panier trop rapidement peut causer des éclaboussures et vous brûler**
11. Remettre le couvercle correctement
12. Il est normal que la vapeur s'échappe par le contour du couvercle
13. Cuire (voir tableau temps de cuisson par type d'aliment ci-après)
14. Enlever le couvercle...**doucement afin d'éviter de vous brûler** (laisser s'échapper la vapeur)
15. Bien laisser égoutter les aliments frits puis les déposer sur du papier de cuisine absorbant
16. A la fin de la cuisson, positionner le sélecteur de température sur la position minimum (Min)
17. Puis débrancher le cordon d'alimentation en saisissant la prise
18. **Laisser reposer au moins 2 heures avant de nettoyer ou vider la friteuse**
19. **Ne jamais bouger la friteuse avec de l'huile chaude à l'intérieur**