

# SILVER

*Style*<sup>®</sup>

## NOTICE D'UTILISATION

### FRITEUSE ELECTRIQUE 3L

REF : 000701

MODELE : BDZ-30



CE

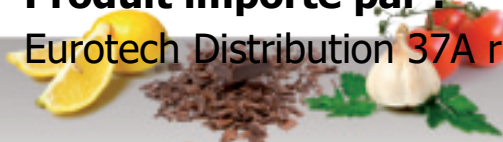
Photo non contractuelle

**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

**Produit importé par :**

Eurotech Distribution 37A rue César Loridan 59910 Bondues – France

[www.galantine.com](http://www.galantine.com)



*Galantine*  
Tous les plaisirs de la cuisine

*Lisez attentivement la notice avant l'utilisation de votre appareil et conservez-la pour toute utilisation ultérieure.*

## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE**

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

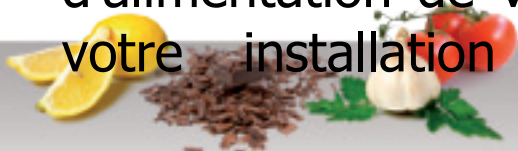
Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.

Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

## **CONSIGNES DE SECURITE**

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. Votre appareil doit

[www.galantine.com](http://www.galantine.com)



*Galantine*  
Tous les plaisirs de la cuisine

impérativement être branché sur une prise de courant reliée à la terre.

- En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.
- La réparation des appareils électriques doit toujours être faite par un électricien qualifié. Une réparation faite par un personnel non qualifié exposerait l'utilisateur à un réel danger.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de votre habitation. Il ne peut être utilisé dans un contexte commercial. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil et son cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
- Placez votre appareil sur une surface plane et stable, de manière à ce que l'huile ne puisse être renversée. L'appareil doit être placé sur une surface résistant à la chaleur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre de votre plan de travail à la portée de jeunes enfants.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Toutes les parties de l'appareil doivent être parfaitement sèches avant que vous ne mettiez l'huile ou la graisse à chauffer. Les aliments que vous voulez



cuire doivent être le moins humide possible, afin d'éviter les éclaboussures.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures : ne touchez pas les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle. Ne touchez pas une surface chaude sans gant ou protection.



Attention : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière. Laissez toujours le hublot propre.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne placez pas à proximité de la friteuse un textile ou une matière susceptible de s'embraser (torchon, serviette, gant....). Ne placez pas la friteuse sur une toile plastifiée.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau : fermez le couvercle, étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ce produit ne doit pas être utilisé à vide (sans huile) car il y a un risque de surchauffe de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation. Si vous devez le déplacer, éteignez-le, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse avant de le déplacer.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil, ni pour le déplacer.

[www.galantine.com](http://www.galantine.com)

*Galantine*  
tous les plaisirs de la cuisine

- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de retirer l'huile et de procéder à son nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui qui est prévu dans cette notice.
- N'utilisez pas de rallonge électrique pour brancher l'appareil.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec votre appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé et endommagé. Adressez-vous à votre revendeur.
- Ce produit ne doit pas être raccordé à une minuterie externe ou à un système de contrôle à distance.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.



**Ne pas utiliser de pain de graisse ni de graisse à frire.**

**N'utiliser que de l'huile pour friture.**

***NE PAS UTILISER CET APPAREIL SANS HUILE***

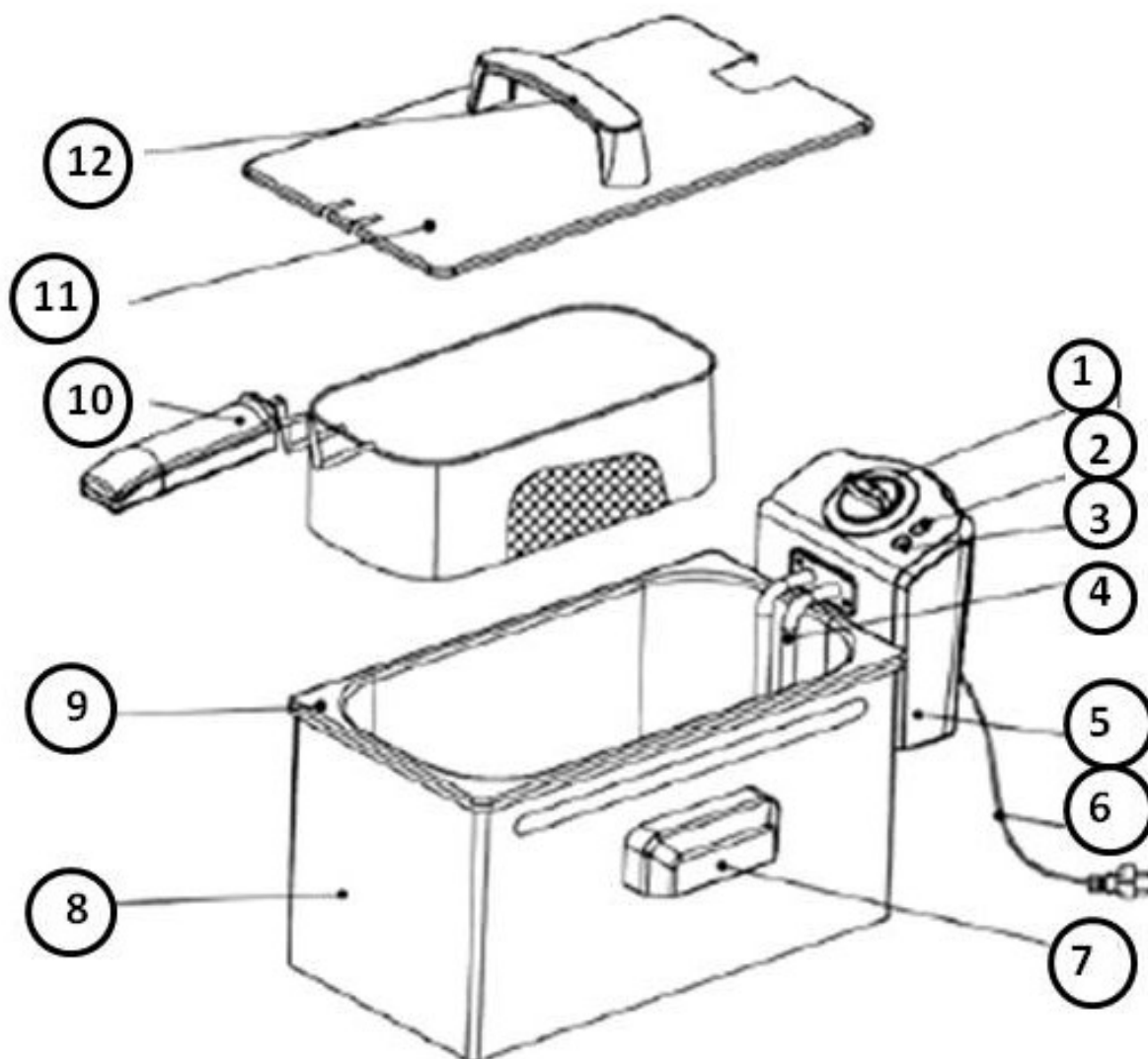
### **SECURITE ANTISURCHAUFFE**

**CETTE FRITEUSE EST PROTEGEE PAR UN SYSTEME DE COUPE-CIRCUIT QUI ARRETE L'APPAREIL AUTOMATIQUEMENT EN CAS DE SURCHAUFFE : CE DISPOSITIF EST UN PETIT BOUTON NOIR (« RESET ») SITUE DANS UN TROU A L'ARRIERE DU PANNEAU DE L'APPAREIL OU SE TROUVE LA PLAQUE SIGNALETIQUE. IL PEUT ETRE RE-ACTIVE EN L'ENFONCANT AVEC UN OBJET POINTU ET EFFILE.**

**ATTENTION, DEBRANCHEZ LA FRITEUSE AVANT DE LA RE-ACTIVER !!**



## DESCRIPTION DETAILLEE



1. Thermostat
2. Témoin lumineux rouge (puissance)
3. Témoin lumineux vert (température)
4. Élément de chauffe
5. Boitier
6. Câble d'alimentation
7. Poignée de la friteuse
8. Bac extérieur
9. Bac intérieur
10. Poignée du panier à frites
11. Couvercle
12. Poignée du couvercle



## **PRECAUTIONS D'UTILISATION**

Utilisez le produit dans un lieu à l'abri de l'humidité. Placez-le sur une surface surélevée, stable, plane et résistante à la chaleur.

N'utilisez pas ce produit sous un meuble, la vapeur qui s'échappe du filtre pendant l'utilisation est susceptible d'abîmer le meuble.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans huile ou avec un niveau d'huile insuffisant. De plus, le niveau d'huile ne doit pas dépasser le marquage maximum à l'intérieur du produit.

Avant de faire frire des légumes, assurez-vous qu'ils soient bien secs, sinon essuyez-les avec un chiffon. Un ingrédient humide peut causer des vapeurs importantes ainsi que des éclaboussures.

## **UTILISATION**

### **Remplissage de la cuve**

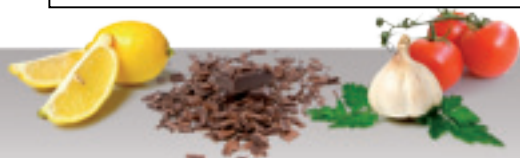
1. Retirez le couvercle.
2. Sortez le panier à friture.
3. Remplissez le produit d'huile de friture, le niveau ne doit pas être inférieur au marquage "MIN" ou supérieur au marquage « MAX ».

### **Préchauffer**

1. Remplacez le couvercle sur le produit puis branchez l'appareil. Sélectionnez la température de cuisson.
2. Les témoins lumineux rouge (puissance) et vert (préchauffage) s'allument. L'appareil va chauffer jusqu'à atteindre la température que vous avez réglé. Pendant ce temps, préparez vos ingrédients. Il n'est pas nécessaire de décongeler les aliments au préalable.
3. Lorsque le témoin lumineux vert s'éteint, la température est atteinte. Enlevez le couvercle et plongez dans l'huile le panier contenant les aliments.
4. Refermez le couvercle et surveillez la cuisson.
5. A la fin de la cuisson, ôtez le couvercle et égouttez les aliments.

### **ATTENTION:**

**Manipuler avec précaution. L'huile chaude peut causer de graves brûlures.**





**Note :** Lors de la première utilisation, il est possible que le produit dégage une légère odeur. Cela est dû à la fabrication et il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. Veillez à aérer suffisamment la pièce.

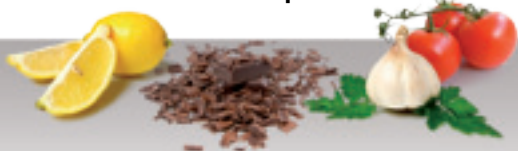
## CONSEILS UTILES

1. Découpez les aliments à frire afin qu'ils soient tous de la même taille et de la même épaisseur pour optimiser la cuisson et la rendre homogène.
2. Il est possible d'ajouter de la farine ou de la panure sur les aliments à frire pour une cuisson dite « panée ».
3. N'utilisez que des ustensiles de cuisine en métal. L'huile chaude endommage les ustensiles en plastique. Ne laissez pas d'ustensile à l'intérieur de l'appareil.
4. Vous pouvez utiliser la friteuse sans son panier : utilisez une louche en métal pour mettre et récupérer les aliments.
5. Après chaque utilisation, filtrez l'huile pour enlever les résidus.
6. Si vous utilisez votre friteuse pour cuire des aliments panés, vous devrez changer l'huile plus souvent.
7. Il est temps de changer l'huile de friture si :
  - L'huile noircit.
  - L'huile dégage une odeur déplaisante.
  - L'huile fume lorsqu'elle est chauffée
  - L'huile mousse beaucoup lors de la friture.

**Note :** Evitez de jeter l'huile ou la graisse dans l'évier car elles risquent d'encrasser ou de boucher les canalisations et de perturber le travail des stations d'épuration. Reversez l'huile ou la graisse encore liquide dans un récipient que vous pouvez fermer. Apportez-le de préférence en déchetterie, pour les DMS (déchets ménagers spéciaux).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Eteignez l'appareil puis débranchez-le. Attendez que l'huile refroidisse avant d'ouvrir le couvercle.
2. Sortez le panier à frire s'il se trouve à l'intérieur.
3. Si vous souhaitez réutiliser l'huile, il est conseillé de la filtrer afin de retirer les miettes ou particules des aliments frits précédemment.



Conservez l'huile dans un conteneur hermétiquement fermé puis entreposez-le dans un lieu à l'abri de la lumière du soleil.

4. Lavez et séchez bien le panier, pour éviter qu'il n'accroche au fond de la friteuse.

5. N'immergez pas l'appareil, ne le passez pas au lave-vaisselle. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le corps de l'appareil.

6. Après chaque utilisation, essuyez l'intérieur de la friteuse avec un chiffon humide.

## **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Alimentation : 230 V ~ 50 Hz

Puissance 2000W

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

Ce produit est garanti pour une durée déterminée avec le distributeur à partir de la date d'achat contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

L'appareil doit être rendu dans son emballage d'origine et accompagné du ticket de caisse sous réserve d'une manipulation conforme. Respectez donc bien les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées ci-dessus. Par ailleurs, nous ne pourrions garantir votre appareil si vous ou une tierce personne avez procédé à des modifications ou réparations.

## **COLLECTE SELECTIVE DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES**



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebus avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/EU pour le rebus des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans les points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Date de dernière révision de la notice : 09/03/2016

[www.galantine.com](http://www.galantine.com)

*Galantine*  
Tous les plaisirs de la cuisine