

FR

FAGOR 



Friteuse semi-professionnelle 3L

Modèle: FG0366

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez soigneusement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour
toute référence future

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement ces remarques AVANT d'utiliser votre appareil.

- 1. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du circuit principal correspond à la tension nominale de l'appareil.**
- 2. Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, arrêtez immédiatement son utilisation et demandez conseil au fabricant, à son agent de maintenance ou à une personne de qualification similaire.**
- 3. AVERTISSEMENT ! NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. De graves brûlures peuvent survenir si la friteuse est éjectée du plan de travail par des enfants ou si elle s'emmêle avec l'utilisateur.**
- 4. L'appareil ne doit pas être porté par le cordon d'alimentation.**
- 5. N'utilisez PAS de rallonge avec cet appareil.**
- 6. NE PAS débrancher la prise par le cordon car cela pourrait endommager la prise et le câble.**
- 7. Éteignez l'appareil à la prise murale, puis retirez la fiche de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant**

de le nettoyer.

8. NE PAS verser l'huile lorsqu'elle est chaude.

9. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance.

10. N'utilisez PAS cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

11. Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications analogues telles que :

– des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

– des fermes ;

– par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

– des environnements du type chambres d'hôtes.

12. Cet appareil est doté d'une fonction de chauffage.

13. Veillez à ce que l'appareil soit utilisé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

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

15. L'appareil ne doit pas être immergé.

N'immergez PAS les cordons, les fiches ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- 16. N'utilisez PAS l'appareil en extérieur.**
- 17. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas trop proche d'un appareil chauffant ou d'une autre source de chaleur.**
- 18. Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants.**
- 19. Vérifiez que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant de remplir l'appareil d'huile ou de graisse liquide.**
- 20. Il est recommandé d'utiliser de l'huile de friture ou de la graisse de friture liquide.**
- 21. Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il n'est pas rempli d'huile.**
- 22. Éteignez et débranchez l'appareil avant montage ou démontage d'outils ou d'accessoires, après l'utilisation et avant le nettoyage.**
- 23. Une surveillance étroite est requise lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.**
- 24. 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.

- 25. Soyez prudent lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'animaux domestiques.**
- 26. Pendant et après l'utilisation, les pièces seront brûlantes.**
- 27. NE PAS toucher la cuve si elle n'est pas refroidie.**
- 28. NE PAS surcharger l'appareil avec de l'huile.**
- 29. NE PAS utiliser l'appareil sous un placard mural.**
- 30. Séchez toujours les aliments avant de les faire frire, par exemple les chips trop humides peuvent faire mousser l'huile chaude de manière excessive.**

31. Après utilisation, réglez le thermostat sur la position la plus basse (tournez le thermostat à fond dans le sens antihoraire). Éteignez l'appareil à la prise murale, puis débranchez-le et laissez-le refroidir.
32.  Attention, surface chaude. Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
33. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
34. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il soit refroidi.
35. Dans le cas improbable où l'appareil présenterait un défaut, cessez immédiatement de l'utiliser et demandez conseil à l'équipe d'assistance à la clientèle.
36. Étant donné que les couleurs du câble d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marquages de couleur indiquant les broches de votre prise, procédez comme suit :
37. Les fils du câble d'alimentation sont étiquetés selon le code suivant : Bleu neutre [N] Marron tension [L] Vert/Jaune [TERRE]
38. Détails montage de fiche (si applicable).

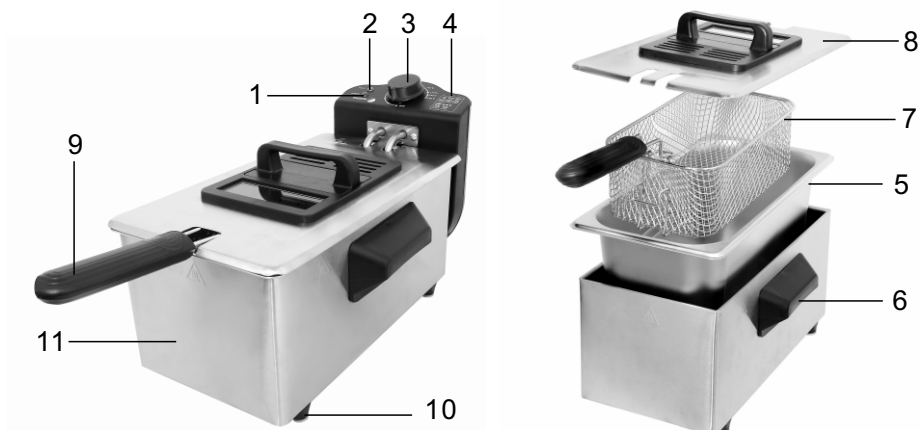
39. Le fil étiqueté en bleu est le neutre et doit être connecté à la borne marquée [N].
40. Le fil marqué en marron est le fil sous tension et doit être connecté à la borne marquée [L].
41. Le fil vert/jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre [E].
42. Le fil marron et le fil bleu ne doivent en aucun cas être raccordés à la borne [TERRE].
43. Veuillez toujours à ce que la poignée du cordon soit correctement fixée.
44. La prise doit être équipée d'un fusible de même calibre déjà installé, conforme à la norme BS 1362 et approuvé par l'ASTA.
45. En cas de doute, consultez un électricien qualifié qui se fera un plaisir de le faire pour vous.
46. Fiche secteur non amovible.
47. Si votre appareil est fourni avec une fiche non amovible installée sur le câble d'alimentation et si le fusible doit être remplacé, vous devez utiliser un fusible approuvé par l'ASTA (conforme à la norme BS 1362 et de même calibre).
48. En cas de doute, consultez un électricien qualifié qui se fera un plaisir de le faire pour vous.

- 49. Si vous devez ôter la fiche, débranchez-la du réseau électrique, coupez-la du câble d'alimentation et mettez-la immédiatement au rebut en toute sécurité. N'essayez jamais de réutiliser la fiche ou de l'insérer dans une prise de courant, car il y a un risque d'électrocution.**
- 50. AVERTISSEMENT : L'appareil DOIT être mis à la terre !**
- 51. 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.**
- 52. En ce qui concerne des détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, référez-vous au paragraphe ci-après.**

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

- Les appareils portant le symbole illustré ici ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.
- Vous êtes tenu d'éliminer séparément les vieux appareils électriques et électroniques de ce type.
- Vous trouverez sur le site www.recycle-more.co.uk ou www.recyclenow.co.uk des informations sur le recyclage des appareils électriques.
- Veuillez consulter le site www.weeeiireland.ie pour obtenir des informations sur le recyclage des appareils électriques achetés en Irlande.
- La directive DEEE, introduite en août 2006, stipule que tous les appareils électriques doivent être recyclés plutôt que mis en décharge.
- Une fois l'appareil arrivé en fin de vie, veuillez prendre des dispositions pour le déposer dans votre décharge municipale afin qu'il soit recyclé.

Identification des pièces principales :



1. Voyant d'alimentation
2. Voyant lumineux.
3. Thermostat réglable
4. Bloc d'alimentation amovible
5. Cuve d'huile amovible
6. Poignée Cool Touch
7. Panier de friture
8. Couvercle
9. Poignée isotherme amovible
10. Pieds en caoutchouc antidérapants
11. Châssis de la friteuse

Première utilisation :

Lisez attentivement toutes les instructions et informations de sécurité avant la première utilisation. Veuillez conserver ces informations pour vous y référer à l'avenir.

1. Déballez votre appareil.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement le couvercle, la cuve à huile et le panier de friture. Assurez-vous que les pièces sont sèches avant de les utiliser.
3. N'utilisez pas de détergents agressifs, de brosses à poils métalliques ou en nylon, ni d'objets pointus comme des couteaux ou des spatules pour nettoyer l'appareil.
4. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé normalement.
5. Débarrassez-vous de l'emballage de manière responsable.

Utilisation de votre appareil.

1. Remplissez la cuve d'huile jusqu'au niveau approprié. La cuve d'huile est clairement marquée avec les niveaux d'huile minimum et maximum situés sur le côté droit. N'essayez pas de frire avec une quantité d'huile inférieure à la quantité minimale, car cela pourrait endommager et faire surchauffer l'appareil.
2. Ne remplissez pas le réservoir au-dessus du niveau maximum, car l'huile pourrait se répandre lorsque les aliments sont placés dans la cuve pour la cuisson, surtout s'ils contiennent de l'humidité.
3. Tournez le thermostat sur la position MIN, branchez l'appareil et mettez-le en marche. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
4. Tournez le thermostat sur la température souhaitée et le voyant vert s'allume. Cela indique que l'appareil est en marche et qu'il chauffe l'huile.
5. Laissez l'huile atteindre la température requise avant de placer des aliments dans l'appareil. L'huile a atteint la bonne température lorsque le voyant de chauffe s'éteint.
6. Vous pouvez observer l'état de votre cuisson grâce à au hublot situé dans le couvercle.

Montage de la poignée du panier de friture.

1. Pour assembler la poignée du panier de friture, serrez les tiges métalliques de la poignée l'une contre l'autre et placez chaque extrémité dans les fentes du support du panier.
2. Une fois en place, insérez les tiges dans les poignées verticales pour sécuriser la poignée en place. Poussez fermement en position.
3. Il suffit d'inverser la procédure pour retirer cette poignée afin de la nettoyer et de la ranger.

MISE EN GARDE ! Vérifiez toujours que la poignée du panier est bien fixée avant de cuisiner avec de l'huile chaude afin d'éviter tout risque de blessure.

Voyant de chauffe :

Remarque : Le voyant de chauffe s'éteint et s'allume tout au long du processus de friture, à mesure que le thermostat maintient la température requise.

1. Le cadran du thermostat permet de régler la température entre 130 °C et 190 °C.
2. Éteignez toujours l'appareil au niveau de la prise de courant et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.

Cuisiner avec votre friteuse :

1. Placez les aliments dans le panier de friture. Ne surchargez pas le panier, car cela abaisserait considérablement la température de l'huile.
2. Une fois que l'huile a atteint la bonne température et que le voyant de chauffe s'est éteint, abaissez lentement le panier dans l'huile.
3. Lorsque les aliments sont prêts, retirez le couvercle (s'il a été utilisé) en le soulevant par la poignée. Le couvercle doit toujours être ouvert dans la direction opposée à vous. Soulevez lentement le panier pour le sortir de l'huile, en vous assurant que la poignée du panier est fixée en position haute.
4. Une fois que l'excédent d'huile s'est écoulé, placez les aliments sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier absorbant pour permettre à l'huile restante de s'écouler entre les fournées.

Dispositif de sécurité :

1. En cas de surchauffe, le dispositif de sécurité éteint la friteuse. Cela peut se produire si la friteuse n'est pas suffisamment remplie d'huile ou si de la graisse de friture solide a fondu dans la friteuse.

2. Si le dispositif de sécurité éteint la friteuse, prenez les mesures suivantes :

- Laissez refroidir l'huile ou la graisse.
- Enfoncez délicatement l'interrupteur de réinitialisation situé à l'arrière de l'élément de commande à l'aide d'un petit tournevis.
- La friteuse est maintenant prête à l'emploi.

Interrupteur de sécurité :

L'interrupteur de sécurité situé dans le bloc d'alimentation amovible garantit que l'élément chauffant ne peut être mis en marche que lorsque le bloc d'alimentation amovible s'enclenche avec un déclic.

Guide de référence :

Le temps de friture indiqué dans ce tableau n'est donné qu'à titre indicatif. Utilisez la minuterie pour cuire vos aliments conformément au tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temp (°C)	Durée (minutes)
Crevette	130	2-4
Champignons	150	3-5
Poulet pané	180	10-12
Galettes de poisson	160	3-5
Filets	170	5
Oignons	190	2-4
Frites	190	8-10
Chips de pommes de terre	190	10-15

Conseils :

- Certains légumes, comme les pommes de terre, n'ont pas besoin d'être enrobés, car ils forment une peau naturelle autour d'eux. En revanche, la plupart des viandes et des poissons doivent être enrobés d'une pâte ou d'une panure avant d'être frits.
- Faites descendre doucement les aliments dans l'huile pour éviter les brûlures.
- Évitez les surcharges. Préférez la friture par fournées.
- Tenez compte du type d'aliment que vous cuisinez lorsque vous choisissez la température de friture. En général, les aliments précuits nécessitent une température plus élevée et un temps de cuisson plus court que les aliments crus.

MISE EN GARDE ! Certains aliments peuvent commencer à prendre une couleur dorée avant d'être complètement cuits.

Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits avant de les servir.

L'huile :

- Commencez toujours par utiliser de l'huile propre. Pour garder votre huile propre, filtrez les restes d'aliments après utilisation et remplacez complètement l'huile après 8 à 10 utilisations.
- Les huiles appropriées pour votre friteuse sont les huiles végétales, de tournesol, de sésame, d'arachide, de maïs, de soja, de noisette et de colza.
- Si vous utilisez plusieurs fois la même huile pour la friture, la température à laquelle le point de fumée se produit est abaissée. Les huiles de colza et de tournesol sont moins concernées.
- Évitez d'utiliser de l'huile d'olive, du beurre ou de la margarine dans votre friteuse, car ils ne conviennent pas à la cuisson à des températures aussi élevées.
- Changez l'huile de votre friteuse toutes les 8 à 10 utilisations. Lorsque vous changez l'huile, ne la jetez jamais à l'égout. Éliminez-la en toute sécurité conformément aux directives de votre municipalité.
- N'essayez pas de vider ou de changer l'huile lorsque la machine ou l'huile est encore chaude. Attendez le refroidissement complet tout nettoyage ou déplacement.

Dépannage :

PROBLÈME	SOLUTION
Comment changer l'huile de la friteuse ?	Laissez l'huile refroidir complètement. Assurez-vous que la friteuse est débranchée. Retirez le couvercle et le bloc d'alimentation. Versez l'huile dans un récipient approprié. Vous pouvez ensuite nettoyer et remplir la cuve. Lorsque vous changez l'huile de votre friteuse, ne la versez jamais dans l'égout. Éliminez-la en toute sécurité conformément aux directives de votre municipalité.
Quelle est la fréquence de vidange de l'huile ?	Changez l'huile de votre friteuse toutes les 8 à 10 utilisations. Si l'huile devient foncée et épaisse, si elle dégage une odeur désagréable ou si elle commence à mousser à une température inférieure à 170 °C, remplacez-la dès que possible.
Pourquoi ma friteuse sent-elle mauvais ?	Il se peut que votre huile soit périmée. Remplacez-la par de l'huile neuve. Vous n'utilisez peut-être pas la bonne huile. Assurez-vous que vous utilisez une huile adaptée à la friture à haute température.
L'huile déborde.	Vérifiez que la friteuse n'est pas remplie au-delà du niveau maximum. Veillez à sécher tous vos aliments avant de les placer

	dans la friteuse. Assurez-vous que le panier n'est pas surchargé.
Puis-je faire frire des aliments congelés ?	Vous pouvez faire frire des aliments congelés, mais n'oubliez pas de secouer l'excès de glace au préalable afin qu'aucun liquide ne pénètre dans la friteuse.

Nettoyage et entretien :

AVERTISSEMENT ! N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

- Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Nettoyez le boîtier de base en l'essuyant à l'aide d'un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si l'appareil est très sale.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de paille de fer, de solvants puissants ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient endommager les surfaces extérieures de celui-ci.
- Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, sans utiliser de tampons à récurer, de paille de fer ou de solvants puissants ou de produits de nettoyage abrasifs.
- Veillez à nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

Remarque : La cuve d'huile amovible peut être lavée au lave-vaisselle pour faciliter le nettoyage.

IMPORTANT ! Laissez complètement sécher après nettoyage avant toute nouvelle utilisation.

N'utilisez pas l'appareil s'il est humide. Assurez-vous que l'appareil est complètement propre et sec avant de le ranger.

Ranger votre appareil :

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et

- nettoyez l'appareil selon les instructions.
- Laissez l'appareil sécher complètement.
 - Rangez celui-ci sur une surface plane et sèche, hors de portée des enfants.

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.



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

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur ! Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Emballage à conserver pour référence ultérieure et mise en oeuvre du service après-vente : relation.clients@euromenage.com



Importé et distribué par :

Euroménage sous licence FAGOR

20/22 Rue de la Ferme Saint-Ladre

95470 Saint-Witz, FRANCE



EN



Semi-professional deep fryer 3L

Model: FG0366

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

Safety Instructions

Please read these notes carefully **BEFORE** using your appliance.

- 1. Check that the voltage of the main circuit corresponds with the rating of the appliance before operating.**
- 2. If the supply cord or appliance is damaged, stop using the appliance immediately and seek advice from the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.**
- 3. WARNING! DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, serious burns may result from the deep fat fryer being pulled off the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.**
- 4. DO NOT carry the appliance by the power cord.**
- 5. DO NOT use any extension cord with this appliance.**
- 6. DO NOT pull the plug out by the cord as this may damage the plug and/or the cable.**
- 7. Switch off at the wall socket then remove the plug from the socket when not in use or before cleaning.**
- 8. DO NOT pour oil out when hot.**
- 9. DO NOT leave the product unattended.**
- 10. DO NOT use this product for anything other than its**


intended use.

- 11. This appliance is for household use only.**
- 12. This appliance includes a heating function.**
- 13. Please ensure that the appliance is used on a stable, level, and heat resistant surface. The appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.**
- 14. DO NOT immerse cords, plugs or any part of the appliance in water or any other liquid.**
- 15. DO NOT use the appliance outdoors.**
- 16. Ensure the product is not too close to any heating appliances or other sources of heat.**
- 17. Never leave the appliance within reach of children.**
- 18. Ensure that all parts are completely dry before filling the appliance with oil or liquid fat.**
- 19. It is recommended that you use frying oil or liquid frying fat.**
- 20. Never switch the appliance on unless it is filled with oil.**
- 21. Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.**
- 22. Close supervision is necessary when any appliance**

is used by or near children.

- 23. Children should not play with the appliance.**
- 24. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involed. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. .**
- 25. Cleaning and user maintenance shall not be made by children..**
- 26. Take care when any appliance is used near pets.**
- 27. During and after use,parts will be hot.**
- 28. DO NOT touch oil tank until cooled.**
- 29. DO NOT overfill the appliance with oil.**
- 30. DO NOT use the appliance underneath a wall mounted cupboard.**
- 31. Always dry food before frying e.g. Chips which are too wet can cause the hot oil to froth excessively.**
- 32. After use, set the thermostat to the lowest setting**

(turn the thermostat fully anti clockwise). Switch off at the wall socket then unplug and allow to cool.

- 33.  CAUTION! DO NOT touch the hot surfaces or the steam that may be produced whilst cooking as these may burn/ scald.**
- 34. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.**
- 35. DO NOT move the appliance when hot, please wait until cooled down.**
- 36. In the unlikely event the appliance develops a fault, stop using it immediately and seek advice from the Customer Support Team.**
- 37. As the colours in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, please proceed as follows:**
- 38. The wires in the mains lead are labelled in accordance with the following code: Blue neutral [N]
Brown live [L] Green/ Yellow [EARTH]**
- 39. Plug Fitting Details (Where Applicable).**
- 40. The wire labelled blue is the neutral and must be connected to the terminal marked [N].**

- 41. The wire labelled brown is the live wire and must be connected to the terminal marked [L].**
- 42. The wire labelled green/yellow must be connected to the terminal marked with the letter [E].**
- 43. On no account must either the brown or the blue wire be connected to the [EARTH] terminal.**
- 44. Always ensure that the cord grip is fastened correctly.**
- 45. The plug must be fitted with a fuse of the same rating already fitted and conforming to BS 1362 and be ASTA approved.**
- 46. If in doubt consult a qualified electrician who will be pleased to do this for you.**
- 47. Non-Rewireable Mains Plug.**
- 48. If your appliance is supplied with a nonrewireable plug fitted to the mains lead and should the fuse need replacing, you must use an ASTA approved one (conforming to BS 1362 of the same rating).**
- 49. If in doubt, consult a qualified electrician who will be pleased to do this for you.**
- 50. If you need to remove the plug - disconnect it from the mains - then cut it off of the mains lead and immediately dispose of it in a safe manner. Never**

attempt to reuse the plug or insert it into a socket outlet as there is a danger of an electric shock.

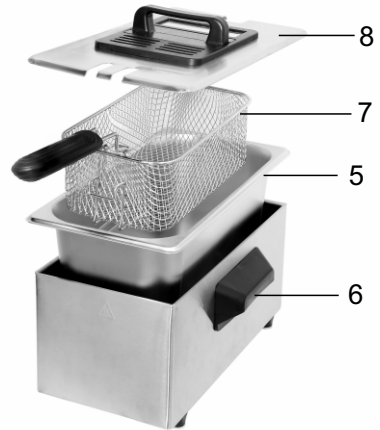
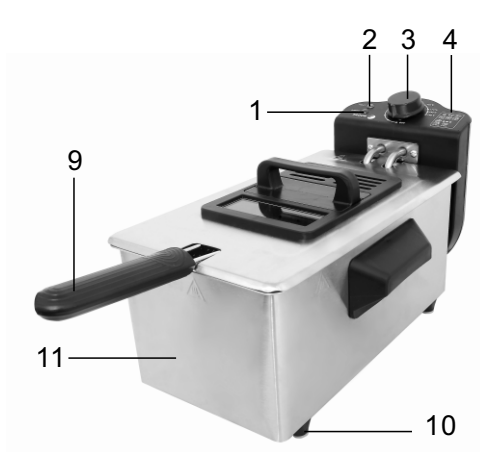
51. WARNING: This appliance MUST be earthed!

52. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

DISPOSAL OF THE UNIT

- Appliances bearing the symbol shown here may not be disposed of in domestic rubbish.
- You are required to dispose of old electrical and electronic appliances like this separately.
- Please visit www.recycle-more.co.uk or www.recyclenow.co.uk for access to information about the recycling of electrical items.
- Please visit www.weeeireland.ie for access to information about the recycling of electrical items purchased in Ireland.
- The WEEE directive, introduced in August 2006, states that all electrical items must be recycled, rather than taken to landfill.
- Please arrange to take this appliance to your local Civic Amenity site for recycling, once it has reached the end of its life.

Main parts identifications:



- 1. Power Light**
- 2. Heat Light**
- 3. Adjustable Thermostat**
- 4. Removable Power Pack**
- 5. Removable Oil Tank**
- 6. Cool Touch Handle**
- 7. Frying Basket**
- 8. Lid**
- 9. Insulated Detachable Handle**
- 10. Non-slip Rubber Feet**
- 11. Fryer Body**

Before First Use:

Read all instructions and safety information carefully before first use. Please retain this information for future reference.

1. Remove your appliance from the packaging.
2. Before using the appliance for the first time, carefully clean the lid, oil reservoir and frying basket. Ensure that the parts are dry before using.
3. Do not use any aggressive detergents, brushes with metal or nylon bristles or sharp objects such as knives or spatulas for cleaning the unit.
4. Your appliance is now ready for normal use.
5. Dispose of the packaging in a responsible manner.

Using Your Appliance.

1. Fill the oil tank to the appropriate level. The oil tank is clearly marked with the minimum and maximum oil levels located on the right side. Do not attempt to fry with less than the minimum amount of oil, as this could cause damage and overheating to the unit.
2. Do not fill the tank above the Maximum level, as this could cause the oil to spill when the food is placed in the tank to cook, especially when the food contains moisture.
3. Turn the temperature control to the MIN position, plug the appliance in and turn it on. The red indicator light will illuminate to indicate the unit has been powered up.
4. Turn the temperature control to the required temperature, and the green indicator light will illuminate. This indicates that the unit is now on and heating the oil.
5. Allow the oil to reach the required temperature before placing any food in the unit. The oil has reached the correct temperature when the heating light turns off.
6. You can observe the status of your cooking via the viewing window set into the lid.

Frying Basket Handle Assembly.

1. To assemble the frying basket handle, squeeze the metal rods of the handle together and position each end within the slots of the holder in the basket.
2. With these in place, work the rods into the vertical grips to secure

the handle in place. Firmly push into position.

3. Simply reverse this procedure to remove this handle for cleaning and storage.

CAUTION! Always check the basket handle to ensure it is secured before cooking with hot oil to prevent against personal injury.

Heat light:

Note: The heat light will cycle off and on through the frying process as the thermostat maintains the required temperature.

1. The temperature control dial allows the temperature to be set between 130°C - 190°C.
2. Always switch the appliance off at the power socket and unplug it from the mains when not in use.

Cooking with your Deep Fat Fryer:

1. Place the food in the frying basket. Do not overload the basket as this will substantially lower the temperature of the oil.
2. Once the oil has reached the correct temperature and the heat light has turned itself off, slowly lower the frying basket into the oil.
3. When the food is ready, remove the lid (if it has been used) by lifting it by the handle. Always open the lid of the fryer away from yourself. Lift the basket up slowly out of the oil, making sure the basket handle is fixed in the up position.
4. After the excess oil has drained, place the food on a paper towel lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away in between batches.

Safety Cut-out:

1. In the event of overheating, the safety cut out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil, or if solid frying fat is melted in the deep fat fryer.
2. If the safety cut out switches off the deep fat fryer, take the following steps:
 - Allow the oil or fat to cool down.
 - Carefully push in the reset switch at the rear of the control element with a small screwdriver.

- The deep fat fryer is now ready for use.

Safety switch:

The safety switch in the removable power pack ensures that the heating element can only be switched on when the removable power pack locks into place with a click.

Reference menu:

The frying time given in this chart is only for reference. Use the timer control to cook your food according to the chart below.

Food type	Temp (°C)	Time(minutes)
Shrimp	130	2-4
Mushrooms	150	3-5
Crumbed chicken	180	10-12
Fish cakes	160	3-5
Filletts	170	5
Onions	190	2-4
French fries	190	8-10
Potato chips	190	10-15

Tips:

- Certain vegetables, such as potatoes, will not require a coating, as they form a natural skin around themselves. However, most meat and fish will require a batter or breading before being deep-fat fried.
- Lower the food into the oil gently to prevent burning.
- Don't overfill the fryer. It's better to fry in batches.
- Take into account the type of food you are cooking when selecting a frying temperature. Generally, pre-cooked food will require a higher temperature and less cooking time than raw food.

CAUTION! Certain foods may begin to turn golden brown before they are fully cooked.

Always check the food is fully cooked before serving.

Oil:

- Always start with clean oil. To keep your oil clean, strain out any food remnants after use, and replace the oil completely after 8 - 10 uses.
- Suitable oils to use in your fryer include vegetable, sunflower, sesame, groundnut, corn, soy, hazelnut and rapeseed.
- If you use the same oil for frying repeatedly, the temperature at which the smoke point occurs is lowered. This happens less in rapeseed and sunflower oils.
- Avoid using olive oil, butter or margarine in your fryer as they are unsuitable for cooking at such high temperatures.
- Change the oil in your fryer after every 8 – 10 uses. When you do change the oil, never pour it down the drain. Dispose of it safely according to the guidelines of your local council.
- Do not attempt to empty or change the oil when the machine or oil is still hot. Allow to cool completely before cleaning or moving.

Troubleshooting:

PROBLEM	SOLUTION
How do I change the oil in the fryer?	Allow the oil to fully cool. Make sure the fryer is unplugged. Remove the lid and power pack. Pour the oil out into a suitable container. After this, you can clean and refill the bowl. When you change the oil in your fryer, never pour it down the drain. Dispose of it safely according to the guidelines of your local council.
How often should the oil be changed?	Change the oil in your fryer after every 8 – 10 uses. If the oil begins to appear dark and thick, has an unpleasant smell, or begins to froth at a temperatures of less than 170°C, please replace the oil as soon as possible.
Why does my fryer smell bad?	Your oil may have gone bad. Replace is with fresh oil. You may not be using the correct oil. Ensure you are using an oil safe for frying at high temperatures.
The oil is overflowing.	Check that the fryer is not filled above the maximum level. Ensure you are drying all your food before placing it into the fryer. Make sure the basket is not being overloaded.
Can I deep fry frozen foods?	You can deep fry frozen foods, just remember to shake off any excess ice beforehand so that no liquid is going into the fryer.

Cleaning & Care:

WARNING! DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

- Remove the plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the base unit by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Clean all accessories in warm soapy water, do not use any scouring pads, steel wool or any strong solvents or abrasive cleaning agents when cleaning accessories.
- Make sure that the appliance is cleaned after every use.

Note: The removable oil tank is dishwasher safe for easy cleaning.

IMPORTANT! Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp. Ensure the appliance is completely clean and dry before storing.

To store your appliance:

- Unplug the power cord from the power outlet and clean as instructed.
- Allow the appliance to dry fully.
- Store on a flat, dry level surface out of reach of children.

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate

collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger:

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

AFTER-SALES SERVICE

Retain packaging for future reference and after-sales service:

relation.clients@euromenage.com



FAGOR
SMALL DOMESTIC
APPLIANCES



Importé et distribué par :

Euroménage sous licence FAGOR

20/22 Rue de la Ferme Saint-Ladre

95470 Saint-Witz, FRANCE

