



salton®

friteuse facile à nettoyer



Mode d'emploi

Modèle : DF1233





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. **NE PAS** toucher les surfaces autour de l'ouverture et des événements qui peuvent devenir chaudes.
3. Afin d'éviter tous risques électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas permettre aux enfants de faire fonctionner cet appareil. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale quand il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. **NE PAS** utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas normalement ou après qu'il ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à Salton pour être inspecté, réparé ou ajusté. Voir la section « Garantie ».
8. L'utilisation d'accessoires non suggérés par Salton peut comporter des risques.
9. **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
10. **NE PAS** laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. **NE PAS** placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud doit être déplacé avec beaucoup de précaution. L'huile chaude peut causer de sérieuses brûlures.
13. Toujours attacher le cordon à l'appareil d'abord, ensuite brancher le cordon dans une prise murale. Avant de débrancher, éteindre l'appareil, puis retirer le cordon de la prise murale.
14. Cet appareil est pour un usage domestique seulement. **NE PAS** utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
16. Cet appareil est conçu pour la friture des aliments. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins comme faire fondre de la cire ou préparer des soupes ou des ragoûts.
17. Pour éviter les blessures, toujours installer la friteuse loin du bord du comptoir ou de la table. Toujours déposer la friteuse sur une surface sèche, de niveau, stable et résistante à la chaleur.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie ou d'une commande hors système.

CONSERVER CES DIRECTIVES USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



CORDON A DEGAGEMENT SECURITAIRE

Le cordon à dégagement sécuritaire s'attache à l'appareil grâce à un connecteur magnétique. Ce connecteur magnétique se détache de l'appareil lorsqu'on tire dessus accidentellement. NE PAS laisser pendre le cordon du bord du comptoir. NE PAS utiliser cet appareil avec une rallonge.

Le connecteur magnétique s'insère dans la douille de la friteuse que d'une façon seulement. Toujours insérer le connecteur magnétique du cordon dans la douille de la friteuse avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour mettre l'appareil hors circuit, toujours retirer le cordon de la prise murale d'abord.

Si le cordon venait à être débranché de l'appareil en cours d'utilisation, il est important de :

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant murale
2. Mettre l'interrupteur marche/arrêt sur arrêt
3. Rebrancher le cordon à l'appareil
4. Rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant murale
5. Remettre l'interrupteur marche/arrêt sur marche (ON)

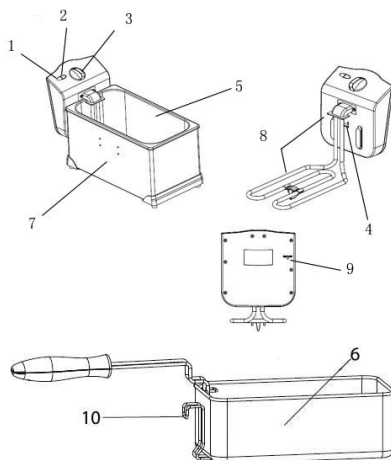
Si le cordon magnétique est endommagé de quelque façon que ce soit, communiquer avec Salton Canada, à l'adresse indiquée à la fin de cette brochure, pour obtenir un cordon de rechange. NE PAS essayer d'attacher le cordon à l'appareil de façon permanente. N'utiliser aucun autre cordon sur cet appareil.

FICHE POLARISEE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Voyant rouge (en fonction)
2. Voyant vert (prêt pour la friture)
3. Commande de la température
4. Bouton de sûreté
5. Bol
6. Panier à friture
7. Base
8. Tableau des commandes / Élément
9. Bouton de remise en marche
10. Support du panier à friture





AVANT LE PREMIER USAGE

1. Retirer tout le matériel d'emballage.
2. Pour enlever toute trace du procédé de fabrication, laver le bol, le panier à friture/poignée et le couvercle dans une eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. S'assurer que le couvercle soit complètement sec avant d'utiliser la friteuse.
3. Essuyer le tableau des commandes / élément avec un essuie-tout ou un linge sec. **NE JAMAIS IMMERGER LE TABLEAU DES COMMANDES / ÉLÉMENT DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

Assembler la Friteuse

Lorsque toutes les pièces sont sèches, assembler la friteuse.

1. Déposer le bol dans la base. Le bol devrait glisser dans la base sans aucune résistance.
2. Placer le tableau des commandes / élément dans le bol en faisant glisser les languettes du tableau / élément dans les rainures de la base.
3. Placer le panier à friture/poignée dans le bol.
4. Installer le couvercle en plaçant les 2 encoches sur la poignée du panier à friture.

REMARQUE : La friteuse ne fonctionne que si le tableau des commandes est bien installé et que le bouton de sûreté est abaissé.

Assembler le Panier

S'assurer que la poignée du panier à friture soit bien installée.

1. Pincer les deux extrémités de la poignée et les insérer dans les deux petits anneaux de métal à l'intérieur du panier.
2. Lorsque les extrémités de la poignée sont insérées dans les anneaux, tourner la poignée pour la positionner sur la languette de métal située sur le dessus du panier à friture.





MODE D'EMPLOI

1. Faire en sorte que la commande de la température soit à la position « OFF ».
2. Placer la friteuse sur une surface plane à l'épreuve de la chaleur, près d'une prise murale 120 volts, en laissant un espace de 2" (5 cm) tout autour.
3. Retirer le couvercle.
4. Enduire l'intérieur de la petite fenêtre d'un peu d'huile pour réduire la condensation et pouvoir vérifier la cuisson.
5. Retirer le panier à friture.
6. Verser entre 2,2 et 3 litres/pintes d'huile dans la friteuse. Nous recommandons l'huile d'arachides, de soya ou toute autre huile végétale de qualité. S'assurer que le niveau d'huile soit maintenu entre les repères « MIN » et « MAX », indiqués à l'intérieur de la friteuse.
REMARQUE : Ne pas utiliser la friteuse sans huile. La friteuse sera alors endommagée et la garantie sera annulée.
7. Brancher le cordon magnétique à la friteuse (voir la page 3, « Cordon à dégagement sécuritaire », paragraphe 2) et brancher le cordon dans la prise murale. Le voyant rouge s'allume.
8. Tourner la commande de la température à la température désirée. Le voyant vert s'allume et s'éteindra lorsque la friteuse aura atteint la température choisie. Le voyant s'allume et s'éteint durant la cuisson.
9. Préparer la nourriture pour la cuisson. Pour une cuisson uniforme, couper la nourriture en morceaux de même grosseur. Bien éponger la nourriture avant de la faire cuire. La déposer dans le panier à friture.**REMARQUE : Ne pas dépasser les 2/3 de la capacité du panier. Si la nourriture est surgelée, ne pas dépasser la moitié de la capacité du panier.**
10. Lorsque le voyant vert s'éteint, retirer le couvercle.
11. Abaisser le panier dans l'huile.
12. Remettre le couvercle en place.
13. Consulter le tableau de cuisson pour les températures et la durée de cuisson. Ces tableaux doivent servir de guide seulement. La durée de cuisson dépend de la grosseur des morceaux et de la température de la nourriture.
14. De temps en temps vérifier la cuisson par la petite fenêtre.
15. Une fois la cuisson terminée, tourner la commande de la température à la position « OFF » et retirer la fiche de la prise murale.
16. Retirer le couvercle, soulever le panier et placer le support sur le bord du bol. Laisser l'huile s'égoutter pendant quelques minutes. Ne pas laisser la nourriture dans le panier, au-dessus de la vapeur, pour une longue période de temps. La nourriture ne sera pas aussi croustillante.
17. Retirer la nourriture du panier et déposer sur un papier absorbant.

BOUTON DE REMISE EN MARCHÉ

- Si, par accident, la friteuse est mise en fonction sans huile ou sans la quantité suffisante d'huile, elle s'éteint automatiquement pour prévenir une surchauffe.
- Dans un tel cas, tourner la commande de la température à la position « OFF » et débrancher l'appareil. Laisser la friteuse refroidir complètement et à l'aide d'un objet mince, appuyer sur le bouton de remise en marche situé à l'arrière du tableau des commandes.
- La friteuse est prête à être utilisée de nouveau.





TABLEAU DE CUISSON

NOURRITURE	TEMPÉRATURE F° / C°	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE (MINUTES)
Fromage, pané	340 / 170	1 à 2
Beignes	340 / 170	Jusqu'à ce qu'ils soient dorés
Champignons	300 / 150	4 à 6
Poulet, pané	340 / 170	12 à 14
Languettes de poulet	340 / 170	3 à 4
Crevettes	260 / 125	3 à 4
Fricadelle ou boulettes de poisson	340 / 170	5 à 7
Filets de poisson	300 / 150	5 à 7
Filets de poisson, panés	340 / 170	5 à 7
Poisson surgelé	340 / 170	10 à 11
Rondelles d'oignon	375 / 190	2 à 4
Frites, minces	375 / 190	5 à 7
Frites, épaisses	375 / 190	10 à 11

Règle générale, la nourriture qui a été précuite de quelque façon exige une température plus élevée et demande moins de cuisson que la nourriture crue.

CONSEILS PRATIQUES

- N'utiliser que de l'huile de bonne qualité. La friture au beurre ou à la margarine n'est pas recommandée parce que ces ingrédients brûlent à basses températures.
- L'huile peut être réutilisée de 8 à 12 fois si elle est nettoyée après chaque usage. (Voir la Section « Nettoyage et Entretien »)
- Le couvercle est muni d'un filtre pour réduire les odeurs de friture.
- **NE PAS** faire chauffer la friteuse sans huile.
- En retirant le couvercle, s'éloigner de la friteuse pour éviter la vapeur qui se dégage sous le couvercle.
- L'eau sur la nourriture déposée dans la friteuse fera bouillir l'huile. S'assurer que l'huile ne déborde pas. Si oui, soulever immédiatement le panier.
- Pour la friture de différents aliments, faire frire d'abord ceux qui demandent une température plus basse et ensuite ceux qui demandent une température plus élevée.
- Il doit s'écouler au moins de 3 à 5 minutes entre la fin d'un cycle de cuisson et le début d'un autre cycle. Le voyant vert s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le cordon de la prise murale. Laisser refroidir l'huile.
REMARQUE : L'huile retient la chaleur longtemps après usage, environ 2 heures. Ne pas vider la friteuse avant que l'huile soit complètement refroidie. Ne pas déplacer ou transporter la friteuse si elle est toujours chaude.
2. Une fois l'huile refroidie, enlever le couvercle, le panier et le bol. Verser l'huile dans un contenant assez profond et dont l'ouverture est assez grande pour empêcher l'huile d'éclabousser et de se répandre.
3. Laver le couvercle, le bol et le panier à friture/poignée dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Rincer et bien assécher.
4. Filtrer l'huile, soit avec un papier absorbant ou un grand filtre à café, dans un autre contenant ou dans le bol bien nettoyé. L'huile peut encore servir de 8 à 12 fois.
REMARQUE : Si l'huile a été utilisée pour la friture de fruits de mer, elle devrait être jetée.
5. Lorsque toutes les pièces sont complètement sèches, placer le bol, le panier/poignée et le couvercle sur la friteuse et ranger dans un endroit frais et sec.

REMARQUE :

- NE PAS IMMERGER LE TABLEAU DES COMMANDES / ÉLÉMENT, LE CORDON OU LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER OU DE PRODUITS ABRASIFS SUR AUCUNE DES PIÈCES DE L'APPAREIL.





GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Le tableau des commandes n'est pas bien installé sur la friteuse Le bouton de remise en marche est déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le tableau des commandes et s'assurer que le bouton de sûreté est abaissé Vérifier si le bouton de remise en marche doit être réglé
Des odeurs désagréables se dégagent de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> L'huile s'est détériorée L'huile utilisée n'est pas appropriée pour la friture 	<ul style="list-style-type: none"> Changer l'huile après 20 usages Utiliser une huile végétale de bonne qualité
De la vapeur s'échappe des bords du couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle n'est pas fermé comme il faut 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que le couvercle est bien fermé
L'huile déborde	<ul style="list-style-type: none"> L'huile dépasse le niveau MAX, indiqué à l'intérieur du bol Trop de nourriture a été déposée dans le panier La nourriture est trop mouillée 	<ul style="list-style-type: none"> Réduire le niveau de l'huile Observer les quantités indiquées dans le tableau de cuisson Bien éponger la nourriture avant de la faire frire
La nourriture n'est pas croustillante à l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> La température de l'huile est trop basse Trop de nourriture a été déposée dans le panier 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuster la température Ne pas remplir le panier au-delà des 2/3 de sa capacité et au-delà de la moitié si la nourriture est surgelée





RECETTES

Poisson frit

- ¾ tasse (180 ml) de fécule de maïs
- ¼ tasse (60 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (3 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1,5 ml) de poivre
- 1/3 tasse (125 ml) de bière
- 1 œuf, légèrement battu
- 2 lbs (900 g) de poisson

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter la bière et l'œuf et mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse. Couper le poisson en longueurs de 3 po (7,5 cm).

Régler la température d'après le Tableau de Cuisson et suivre les étapes de la section « Mode d'emploi ».

Laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Égoutter et placer sur des essuie-tout.

Languettes de poulet

- 1 lb (450 g) de poitrine de poulet, désossée
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 2 œufs
- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage
- 2/3 tasse (170 ml) de fromage parmesan
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre chili
- 2 c. à thé (10 ml) d'origan
- 2 c. à thé (10 ml) de basilic
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre d'ail

Couper le poulet en languettes. Mélanger le lait et les œufs. Ajouter les languettes de poulet et laisser tremper 30 minutes. Mettre la farine et tous les autres ingrédients dans un sac de plastique. Retirer les languettes de poulet du liquide et laisser égoutter. Mettre quelques languettes de poulet à la fois dans le sac de plastique et secouer. Placer le poulet sur un plat et refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures.

Régler la température d'après le Tableau de Cuisson et suivre les étapes de la section « Mode d'emploi ».

Déposer quelques languettes de poulet à la fois dans l'huile chaude. Laisser frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égoutter et déposer sur des essuie-tout.





Fromage frit

½ lb (225 g) de fromage gruyère ou mozzarella

½ tasse (125 ml) de farine tout usage

2 œufs battus

1 tasse (250 ml) de chapelure assaisonnée

Couper le fromage en cubes de ½ po (2,5 cm). Saupoudrer de farine, tremper dans les œufs battus et ensuite dans la chapelure. Faire adhérer la chapelure au fromage et tremper de nouveau dans les œufs et la chapelure. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson. Le fromage doit être gardé froid, autrement il fond trop rapidement.

Régler la température d'après le Tableau de Cuisson et suivre les étapes de la section « Mode d'emploi ».

Faire cuire de 2 à 3 minutes, les retourner une fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égoutter et déposer sur des essuie-tout.

Frites comme au restaurant

Peler ou frotter à la brosse les pommes de terre. Les couper en lamelles de même grosseur et de même épaisseur, environ ½ po (1,5 cm). Les laisser dans un bol d'eau froide jusqu'au moment de la cuisson. Au moment de la cuisson, les égoutter complètement et les laisser sécher sur des essuie-tout.

Régler la température d'après le Tableau de Cuisson et suivre les étapes de la section « Mode d'emploi ».

Faire frire de 6 à 7 minutes. Soulever le panier et attendre que le voyant lumineux s'éteigne. Abaisser le panier dans l'huile et faire frire de nouveau de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les frites soient dorées. Égoutter et déposer sur des essuie-tout.





Beignes

3 c. à table (45 ml) de shortening végétal

2/3 tasse (170 ml) de sucre

1 œuf battu

2/3 tasse (170 ml) de lait

1 c. à thé (5 ml) de cannelle

3/4 c. à thé (4 ml) de sel

3 tasses (750 ml) de farine

5 c. à thé (25 ml) de poudre à pâte

sucre en poudre

Incorporer le sucre au shortening. Ajouter l'œuf battu et le lait en mélangeant. Ajouter la cannelle, le sel, la farine et la poudre à pâte. La pâte devrait être assez ferme pour être roulée, sur une surface enfarinée, à une épaisseur de 1/4 po (6 mm). Couper la pâte avec un emporte-pièce pour beignes.



Régler la température d'après le Tableau de Cuisson et suivre les étapes de la section « Mode d'emploi ».



Laisser frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égoutter et déposer sur des essuie-tout. Saupoudrer de sucre en poudre





La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causées par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant.

GARANTIE LIMITÉE

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défauts, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux ans à partir de la date d'achat. Durant cette période, le produit défectueux sera réparé ou remplacé, à la discrétion du détaillant et (ou) de Salton Canada. Un produit défectueux devrait être retourné au point d'achat, selon les modalités du détaillant et sa politique de retour et d'échange*. Si, pour quelque raison que ce soit, le détaillant ne peut remplacer le produit défectueux en vertu de la garantie, Salton Canada s'engage à réparer ou à remplacer le produit défectueux, sans frais. Vous pouvez communiquer avec nous par courrier, courriel, télécopie ou téléphone, aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Cette garantie s'applique à l'usage domestique normal et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé.

Pour obtenir un service rapide, il faut soumettre la preuve d'achat originale. Il est possible que nous vous demandions de retourner le produit défectueux ainsi qu'une description de la défectuosité, votre adresse et code postal ou zip.

Pour des réparations non couvertes par la garantie, veuillez communiquer avec nous.

SALTON CANADA

Service à la clientèle
81A, boul. Brunswick
Dollard-des-Ormeaux,
Québec, Canada H9B 2J5
Site Web : www.salton.com
Courriel : service@salton.com
Télécopieur : (514) 685-8300
Téléphone : (514) 685-3660

* Les politiques de retour et d'échange varient d'un détaillant à l'autre et peuvent être différentes de la politique de Salton Canada, laquelle est une garantie limitée de 1 an.

