



salton®

friteuse compacte



Mode d'emploi

Modèle : DF1539

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 au fabricant pour être examiné, réparé ou ajusté. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. 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 DÉGAGEMENT SÉCURITAIRE

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. Les petites languettes noires doivent être placées à gauche dans la douille. 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.

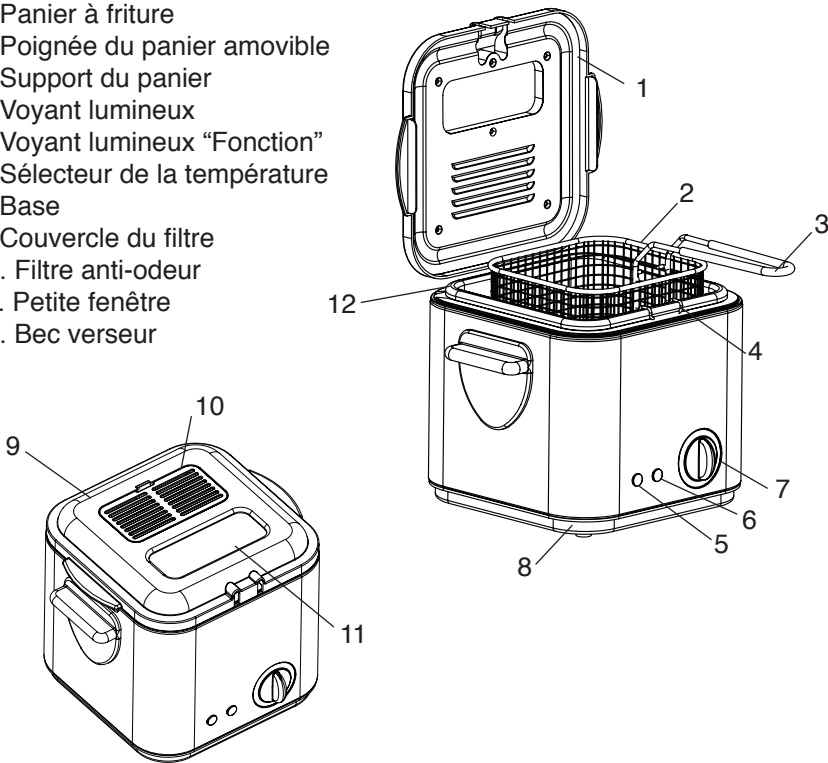
Si le cordon magnétique est endommagé de quelque façon que ce soit, communiquer avec Salton Canada, à l'adresse indiquée à la fin de cette brochure, pour obtenir un cordon de rechange. NE PAS essayer d'attacher le cordon à l'appareil de façon permanente. N'utiliser aucun autre cordon sur cet appareil.

FICHE A LA TERRE

Pour réduire les risques de secousses électriques, cet appareil est muni d'une fiche à la terre (2 branches et une tige). Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, consulter un électricien compétent. Ne pas modifier la fiche en aucune façon ou ne pas utiliser un adaptateur.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle amovible
2. Panier à friture
3. Poignée du panier amovible
4. Support du panier
5. Voyant lumineux
6. Voyant lumineux "Fonction"
7. Sélecteur de la température
8. Base
9. Couvercle du filtre
10. Filtre anti-odeur
11. Petite fenêtre
12. Bec verseur



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Pour enlever toute trace du procédé de fabrication, remplir la friteuse d'environ 2 tasses (500 ml) d'eau chaude, savonneuse. Laver avec un linge ou une éponge. Vider en évitant que l'eau ne s'écoule le long de l'extérieur de la friteuse.

IMPORTANT : NE PAS IMMERGER LA FRITUEUSE, LE CORDON OU LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

2. Rincer avec environ 2 tasses (500 ml) d'eau claire. Vider et bien assécher.
3. Essuyer l'extérieur de la base avec un linge humide. Assécher.
4. Le couvercle, le panier à friture et sa poignée peuvent être immergés dans l'eau chaude, savonneuse. Rincer et bien assécher.

MODE D'EMPLOI

1. Placer la friteuse sur une surface plane à l'épreuve de la chaleur, près d'une prise murale de 120 volts. Retirer le panier à friture s'il se trouve à l'intérieur.
2. Étendre une petite quantité d'huile végétale sur l'intérieur de la petite fenêtre pour empêcher la condensation de se former et pouvoir vérifier la cuisson.
3. Verser 1 pinte/litre 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 est 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 endommagée et la garantie sera alors annulée.
4. Fermer le couvercle.
5. Insérer le connecteur magnétique du cordon dans la douille de la friteuse (voir les instructions à la page 3, « Cordon à Dégagement Sécuritaire », paragraphe 2). Brancher le cordon dans la prise murale.
6. Régler le sélecteur à la température désirée. Le voyant rouge "Heating" s'allume.
7. Pré-chauffer jusqu'à ce que le voyant vert "Ready" s'allume.
8. Préparer les aliments pour la friture. Couper en morceaux de même grosseur afin qu'ils cuisent uniformément. Bien assécher les aliments avant la cuisson. **REMARQUE :** L'ajout d'aliments mouillés fera éclabousser ou écumer l'huile.
9. Installer la poignée du panier sur le panier. (Consulter la section « Nettoyage et Entretien »).
10. Placer la nourriture dans le panier. **REMARQUE :** Ne pas remplir au-delà des 2/3 du panier. Dans le cas d'aliments surgelés, ne pas remplir au-delà de la moitié.
11. Ouvrir le couvercle. Toujours utiliser des mitaines isolantes et ouvrir le couvercle loin de soi pour éviter la chaleur et la vapeur qui s'échappent.
12. Abaisser le panier dans l'huile, la poignée vers le devant de la friteuse.
13. Remettre le couvercle. La poignée du panier s'emboîte dans le couvercle de la friteuse.
14. Calculer la durée de cuisson d'après le tableau qui suit. Prendre note que ces indications doivent servir de guide seulement. La durée de cuisson dépend de la grosseur des morceaux et de la température des aliments.
15. Vérifier les aliments de temps en temps, à l'aide de la petite fenêtre.

16. Une fois la cuisson terminée, régler le sélecteur de la température à la position « OFF » et débrancher le cordon de la prise murale. Utilisant des mitaines isolantes, ouvrir le couvercle loin de soi pour éviter la vapeur qui s'échappe. Placer le support du panier sur le bord de la friteuse et laisser égoutter la nourriture. Ne pas laisser les aliments dans le panier, au-dessus de la vapeur, pour une longue période de temps. Ils seront moins croustillants.
17. Retirer les aliments du panier et les placer sur un papier absorbant.

TABLEAU DE CUISSON

| ALIMENT | DUREE DE CUISSON APPROX (MIN.) |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Poulet, pané | 9 à 11 |
| Poulet, languettes | 3 à 4 |
| Frites, minces | 4 à 6 |
| Frites, moyennes | 6 à 7 |
| Frites, surgelées | 8 à 10 |
| Poisson, croquettes ou boulettes | 4 à 6 |
| Poisson, filets | 4 à 6 |
| Poisson, filet pané | 5 à 7 |
| Poisson surgelé | 10 à 11 |
| Crevettes | 4 à 5 |
| Oignon, rondelles | 3 à 4 |
| Champignons | 4 à 6 |
| Beignes | 3 à 4 |

CONSEILS PRATIQUES

- Utiliser seulement de l'huile de bonne qualité. La friture au beurre ou à la margarine peut comporter des dangers parce que ces ingrédients brûlent à basses températures.
- L'huile peut être réutilisée 8 à 12 fois si elle est nettoyée après chaque usage. Voir le paragraphe 3 de la section « Nettoyage et Entretien ».
- Le couvercle comprend un filtre pour réduire les odeurs de friture. Ne pas utiliser la friteuse sans ce filtre et sans le couvercle du filtre bien en place.
- NE PAS utiliser la friteuse sans huile. La friteuse subira d'importants dommages et la garantie sera annulée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le cordon de la prise murale. Laisser refroidir l'huile.
REMARQUE : L'huile retient la chaleur longtemps après usage. 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. Verser l'huile dans un contenant à grande ouverture et assez profond pour empêcher l'huile d'éclabousser. Verser rapidement et s'assurer que la friteuse est complètement vide avant de la retourner à l'endroit pour éviter que l'huile coule le long de l'extérieur de la base. Une fois vidée, remplir la friteuse d'environ 2 tasses (500 ml) d'eau chaude, savonneuse et laisser reposer quelques minutes. Vider et essuyer avec une serviette de papier. Rincer avec environ 2 tasses (500 ml) d'eau claire. Vider et assécher. REMARQUE : Attention à ne pas laisser couler de l'eau le long de la surface extérieure de la base.
3. Filtrer l'huile à l'aide d'un papier absorbant ou d'un grand filtre à café et verser soit dans un autre contenant ou dans la friteuse nettoyée. L'huile devrait se conserver et être utilisée de 8 à 12 autres fois.
REMARQUE : Si l'huile a été utilisée pour faire cuire des fruits de mer, elle devrait être jetée.
4. Laver le couvercle, le panier et la poignée dans une eau chaude, savonneuse. Rincer et assécher.
5. Replacer le couvercle et mettre le panier dans la friteuse. Ranger dans un endroit frais et sec.

REMARQUE :

- NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE, 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.

Installer la poignée du panier

Serrer ensemble les fourches de la poignée et les glisser à travers l'ouverture sur le dessus, à l'intérieur du panier à friture. Une fois les fourches dans l'ouverture, engager chacune d'elles dans les boucles situées sur l'ensemble de la poignée. Relâcher. La poignée est sécurisée sur le panier.

Nettoyer le filtre

Le filtre devrait être lavé après 2 à 3 usages. Pour retirer le filtre, tirer sur la languette du couvercle du filtre vers le devant de la friteuse. Soulever le couvercle du filtre. Laver le filtre dans de l'eau chaude, savonneuse, rincer et secouer pour assécher. S'assurer que le filtre est complètement sec avant de le replacer. REMARQUE : Ne pas utiliser la friteuse sans le filtre et sans le couvercle du filtre bien en place.

RECETTES

Poisson frit

3/4 tasse (180 ml) de fécule de maïs
1/4 tasse (60 ml) de farine
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
1/2 c. à thé (3 ml) de sel
1/4 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).

Suivre les étapes de la section « Mode d'emploi » et régler la température à 160°C ou 325°F.

Faire 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 1/2 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.

Suivre les étapes de la section « Mode d'emploi » et régler la température à 180°C ou 350°F.

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

1/2 lb (225 g) de fromage gruyère ou mozzarella
1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage
2 œufs battus
1 tasse (250 ml) de chapelure assaisonnée

Couper le fromage en cubes de 1/2 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.

Suivre les étapes de la section « Mode d'emploi » et régler la température à 190°C ou 375°F.

Faire cuire de 2 à 3 minutes, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. 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.

Suivre les étapes de la section « Mode d'emploi » et régler la température à 170°C ou 325°F.

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 que 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

****La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original****

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défauts, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux 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. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure :

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de \$12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

.....
Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov/État _____ Code Postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat Visa Master Card

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Québec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com