



MARQUE: ORVA

REFERENCE: 13567-56 C. AMOVIBLE

CODIC: 3291731



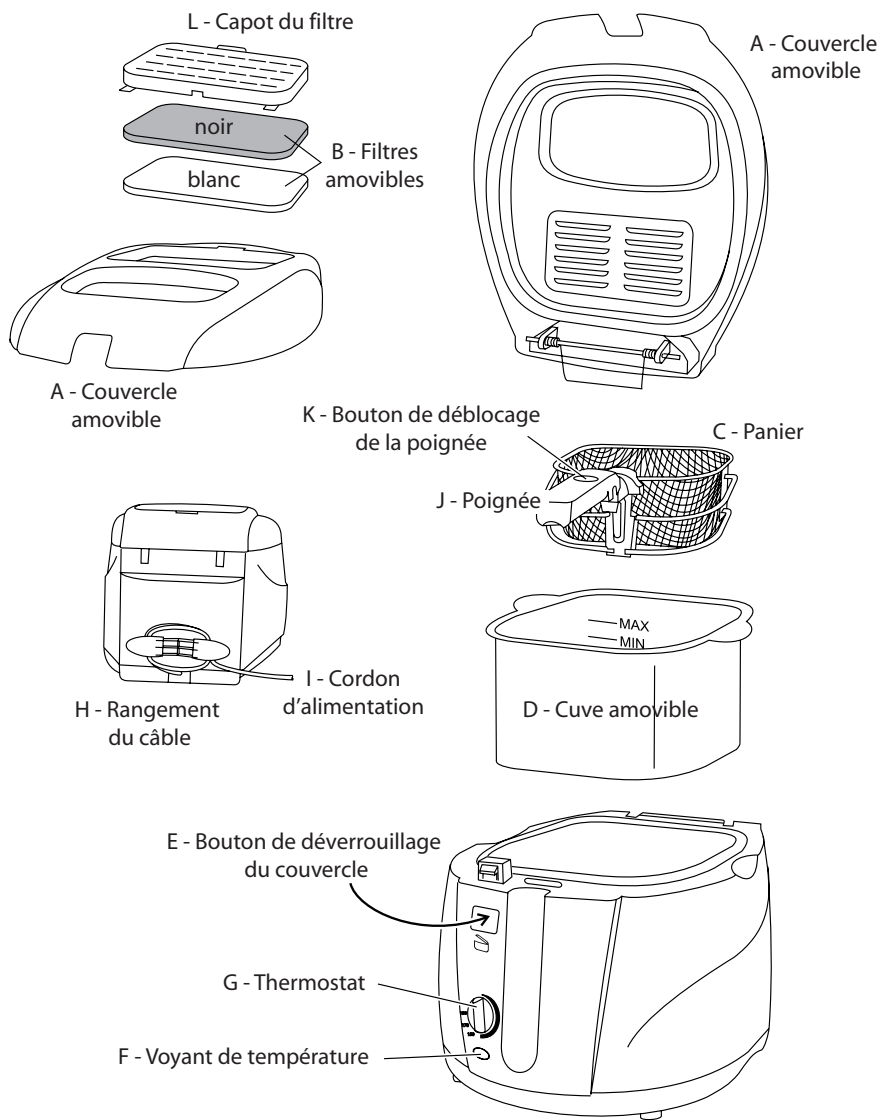
# Orva



Réf.: 13567-56

Mode d'emploi	3	Instrucciones	36
Bedienungsanleitung	12	Instruções	44
Instructies	20	Instructions	52
Istruzioni per l'uso	28		

**salton**<sup>®</sup>



## Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

## Danger

Ne plongez jamais le bloc de commande avec la résistance dans l'eau et ne le rincez pas non plus sous l'eau du robinet. Nettoyez le bloc de commande uniquement avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle.



## Avertissement

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.

N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale avec mise à la terre.

De la vapeur brûlante s'échappe par le filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous enlevez le couvercle.

## Attention

Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé pour réparation ou vérification.

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.

Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.

Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.

Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés.

Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.

Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.

N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

## Description générale

- A Couvercle amovible
- B Filtres amovibles
- C Panier
- D Cuve amovible
- E Bouton de déverrouillage du couvercle
- F Voyant de température
- G Thermostat
- H Rangement du cordon
- I Cordon d'alimentation
- J Poignée
- K Bouton de déblocage de la poignée
- L Capot du filtre

## Avant utilisation

- 1 Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement.
- 3 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. N'allumez pas la friteuse sans l'avoir remplie au préalable d'huile ou de graisse.

## Huile et graisse

Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes et n'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à un bain de friture usagé.

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales pour friture, de préférence de l'huile végétale ou une graisse riche en acides gras insaturés (par exemple, acide linoléique), comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol. L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).

Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

## Graisse solide

Vous pouvez également utiliser des graisses solides spéciales pour friture. Dans ce cas, vous devez prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures et ne pas risquer de surchauffer et endommager la résistance.

- 1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse frais, faites-les d'abord fondre doucement dans une casserole à basse température.
  - 2 Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.
  - 3 Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.
  - 4 La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée.
- Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

## Utilisation de l'appareil

### Friture

En cours de cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe du filtre situé dans le couvercle.

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale.

2 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (150-190 °C).

Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».

Le voyant de température orange s'allume.

*Remarque : Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.*

3 Attendez que le voyant de température s'éteigne. L'huile est à bonne température.

4 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée.

5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement.

6 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier.

7 Placez le panier dans la friteuse avec précaution. Attendez avant de le plonger dans l'huile ou la graisse.

8 Fermez le couvercle.

9 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier et rabattez doucement celle-ci contre la friteuse.

Le panier est placé à sa position la plus basse.

Pendant la cuisson, le voyant de température rouge s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

### Après la cuisson

1 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée, à savoir la position d'égouttage.

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle.

Faites attention à la vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile toujours possibles.

3 Sortez doucement le panier de la friteuse.

Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse, ou accrochez-le en position d'égouttage sur le support à l'intérieur de la cuve.

Transférez les aliments frits dans un plat ou dans une passoire où vous aurez placé du papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).

4 Positionnez le thermostat sur « O » pour éteindre la friteuse.

Le voyant orange s'éteint.

5 Débranchez l'appareil après utilisation.

### Nettoyage

#### Friteuse

Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant au moins 4 heures avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse.

N'utilisez pas de détergents (liquides) abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

Ne plongez jamais le bloc de commande avec la résistance dans l'eau et ne le rincez pas non plus sous l'eau du robinet.

*Remarque : Tous les composants, à l'exception du bloc de commande avec la résistance et du filtre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.*

- 1 Tirez sur le filtre pour le retirer du couvercle.
- 2 Soulevez le couvercle.
- 3 Tirez sur le couvercle pour le retirer de la friteuse.
- 4 Sortez le panier de l'appareil.
- 5 Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse.
- 6 Nettoyez le corps de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux humide.
- 7 Nettoyez le couvercle, le panier et la cuve à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 8 Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

## **Accessoires résistant au lave-vaisselle**

Couvercle

Cuve

Panier

## **Filtres**

- 1 Le couvercle est muni d'un filtre qui limite la vapeur d'eau, les particules de graisses et les odeurs. Pour les retirer, soulevez-le à l'aide du pouce.
- 2 La cassette du filtre comprend un filtre noir et un filtre blanc. Ces filtres se changent toutes les 15 utilisations.
- 3 Vous pouvez acheter ces filtres par plaques à découper dans les magasins spécialisés en électroménager. Dans ce cas, veillez à découper les filtres à la bonne dimension du filtre.
- 4 Remplacez les filtres dans leur emplacement.


## **Rangement**

- 1 Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.
- 2 Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez-le dans la fente spéciale.
- 3 Soulevez la friteuse.

## **Conseils culinaires**

Pour connaître les temps de cuisson et les températures recommandées, reportez-vous au chapitre « Quantités, températures et temps de cuisson ».

Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.

Ne placez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse. Reportez-vous au Conseils du Chef (la quantité recommandée est indiquée par le symbole .

## **Goûts désagréables**

Certains aliments, et plus particulièrement le poisson, peuvent donner un goût désagréable à l'huile ou à la graisse. Pour neutraliser un mauvais goût dans l'huile ou la graisse de friture :

- 1 Chauffez l'huile ou la graisse à 160 °C.
- 2 Mettez deux fines tranches de pain ou quelques brins de persil dans l'huile.
- 3 Attendez qu'il n'y ait plus de bulles, puis enlevez le pain ou le persil de la friteuse à l'aide d'une spatule.  
L'huile ou la graisse a de nouveau un goût neutre.

## Pommes frites maison

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en suivant ces quelques conseils :

1 Choisissez des pommes de terre fermes, que vous couperez en bâtonnets. Rincez les bâtonnets à l'eau froide.

Ainsi, les frites ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.

*Remarque : Séchez-les bien.*

2 La cuisson des frites s'opère en deux étapes : la première à 160 °C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175 °C pendant 5 à 8 minutes. Laissez-les refroidir avant la deuxième étape de cuisson.

3 Placez les frites dans un plat et secouez-les.

## Environnement

### Service

Le produit ne peut pas être réparé par l'utilisateur.

S'il ne fonctionne pas, lisez les instructions, vérifiez votre fusible ou le disjoncteur général. S'il ne fonctionne toujours pas, contactez votre revendeur.

### Garantie légale

Indépendamment de cette garantie, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien au contrat et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues au Code de la consommation et aux articles 1641 à 1649 du Code civil.

- **Article L. 211-4 du Code de la consommation :** "Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité".
- **Article L. 211-5 du Code de la consommation :** "Pour être conforme au contrat, le bien doit :
  1. Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
    - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
    - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre en égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
  2. Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté".
- **Article L. 211-12 du Code de la consommation :** "L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien".
- **Article 1641 du Code civil :** "Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus".
- **Article 1648, alinéa 1 du Code civil :** "L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice".



## Attention

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.

## Dépannage

Problème - Cause - Solution

1- La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.

- La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas frit assez longtemps.
  - ☞ Vérifiez les indications figurant sur l'emballage des aliments ou dans le tableau de ce mode d'emploi pour savoir si la température et/ou le temps de cuisson sélectionnés conviennent. Réglez le thermostat sur la température correcte.
- Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.
  - ☞ Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau.
  - ☞ Assurez-vous que l'huile ou la graisse est suffisamment chaude avant de mettre les aliments dans le panier (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).

2 - Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.

- Le filtre amovible est saturé.
  - ☞ Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- L'huile ou la graisse est souillée.
  - ☞ Changez l'huile ou la graisse. Filtrerez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps. Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture. Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.

3 - De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.

- Le couvercle n'est pas fermé correctement.
  - ☞ Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
- Le filtre amovible est saturé.
  - ☞ Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

4 - L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.

- Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.
  - ☞ Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le niveau maximum.
- Les aliments sont trop humides.
  - ☞ Séchez complètement les aliments avant de commencer à frire et respectez les indications de cuisson de ce mode d'emploi.
- Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.
  - ☞ Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau.

5 - L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.

- Les aliments sont trop humides.

☞ Séchez complètement les aliments avant de les frire.

- Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour une cuisson en grande friture.

☞ Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement.

Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.

- La cuve n'a pas été nettoyée correctement.

☞ Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.

## Les conseils du Chef - Quantités recommandées

		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1x	450 g - 1000 g 800 g 	160° C	4-6min.	
 2x	450 g - 1000 g 800 g 	175° C	5-8 min.	
	400-900 g	175° C		5-6 min.
	750 g	175° C	4 min.	
	8-12	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	650 g	160° C	5-7 min.	
	350 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4-7	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-5	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-8	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-12	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12-17	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	7	180° C	3-4 min.	
	800 g	190° C	3-4 min.	
	3-6	190° C	5-6 min.	
	2-6	190° C	2-3 min.	
	1	190° C	3-4 min.	