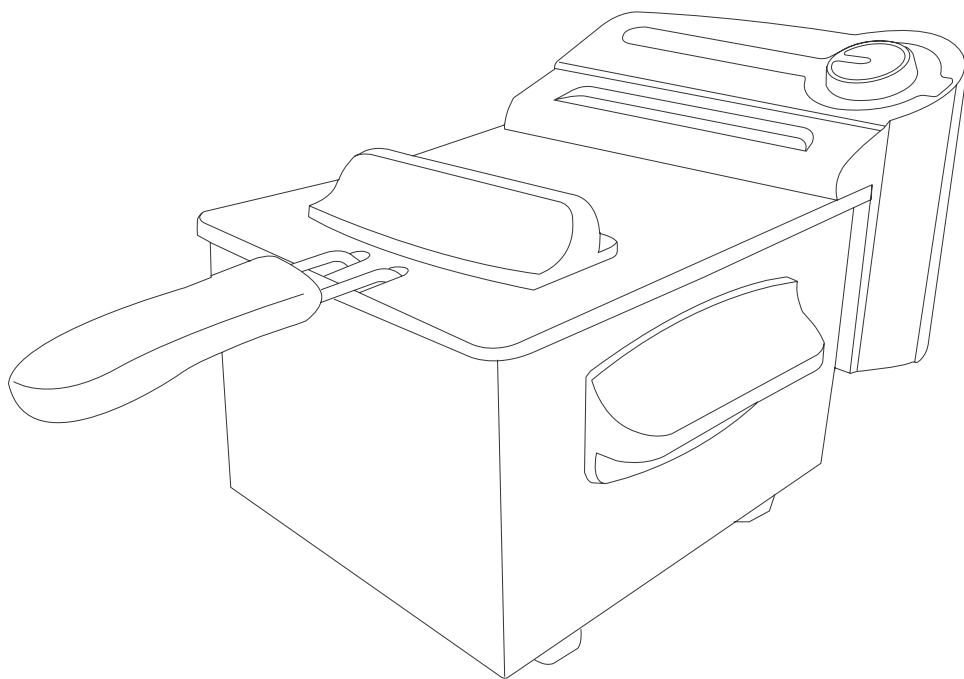


NOTICE D'UTILISATION

FR 2293 CROUSTY 3

FRITEUSE



WHITE & BROWN



FRANÇAIS

WHITE&BROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.

Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.

LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.

- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail:

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloigné d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.

- Veiller à éloigner l'appareil de tout matériel combustible, tels que carton, papier, matières textiles...

- Ne pas utiliser l'appareil en association avec un programmateur, une minuterie ou tout autre dispositif raccordé automatiquement à l'appareil car il existe un risque d'incendie si l'appareil est couvert ou mal installé.

Sécurité électrique:

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.

- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.

- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.

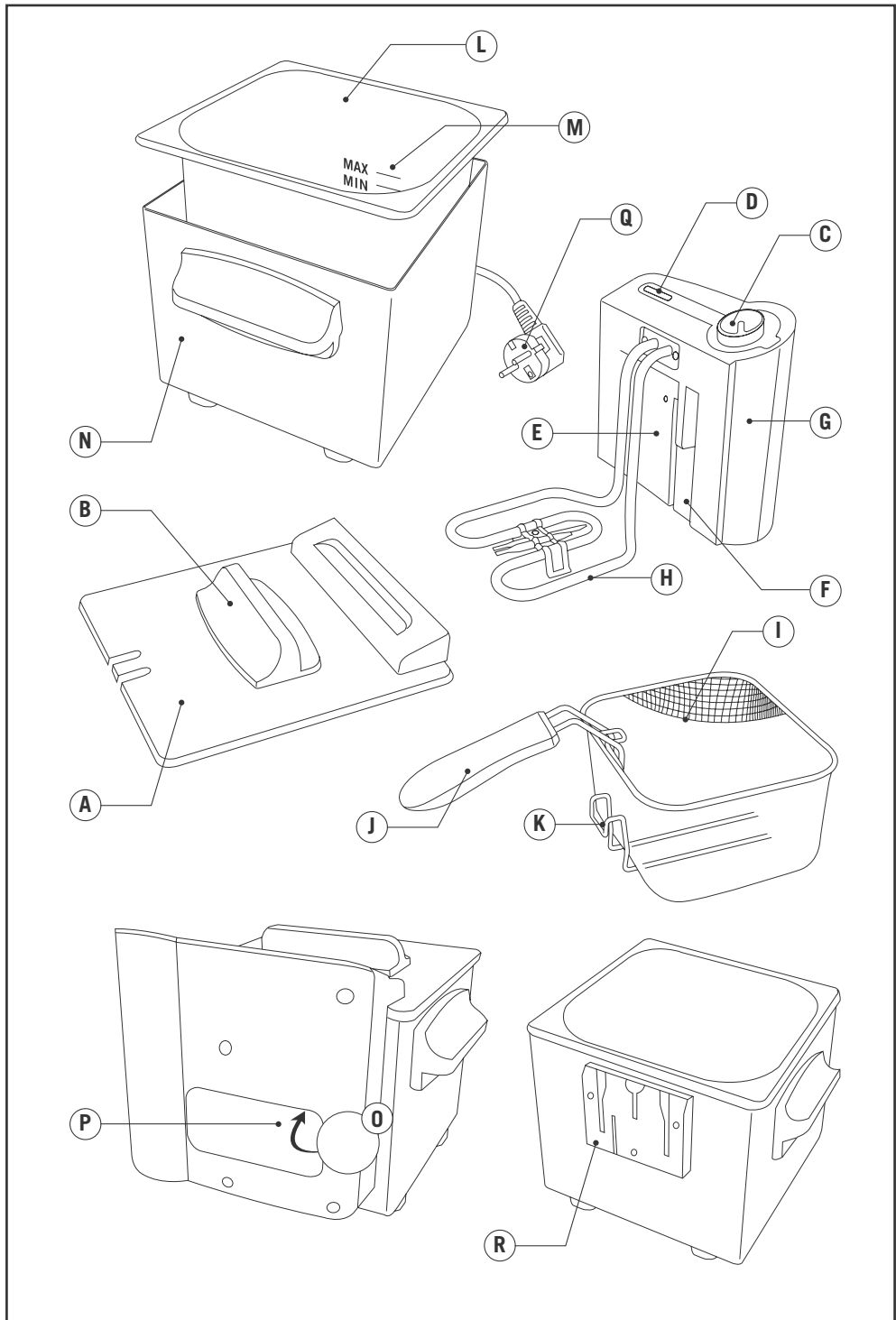




- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
- Ne pas laisser le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L' APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**





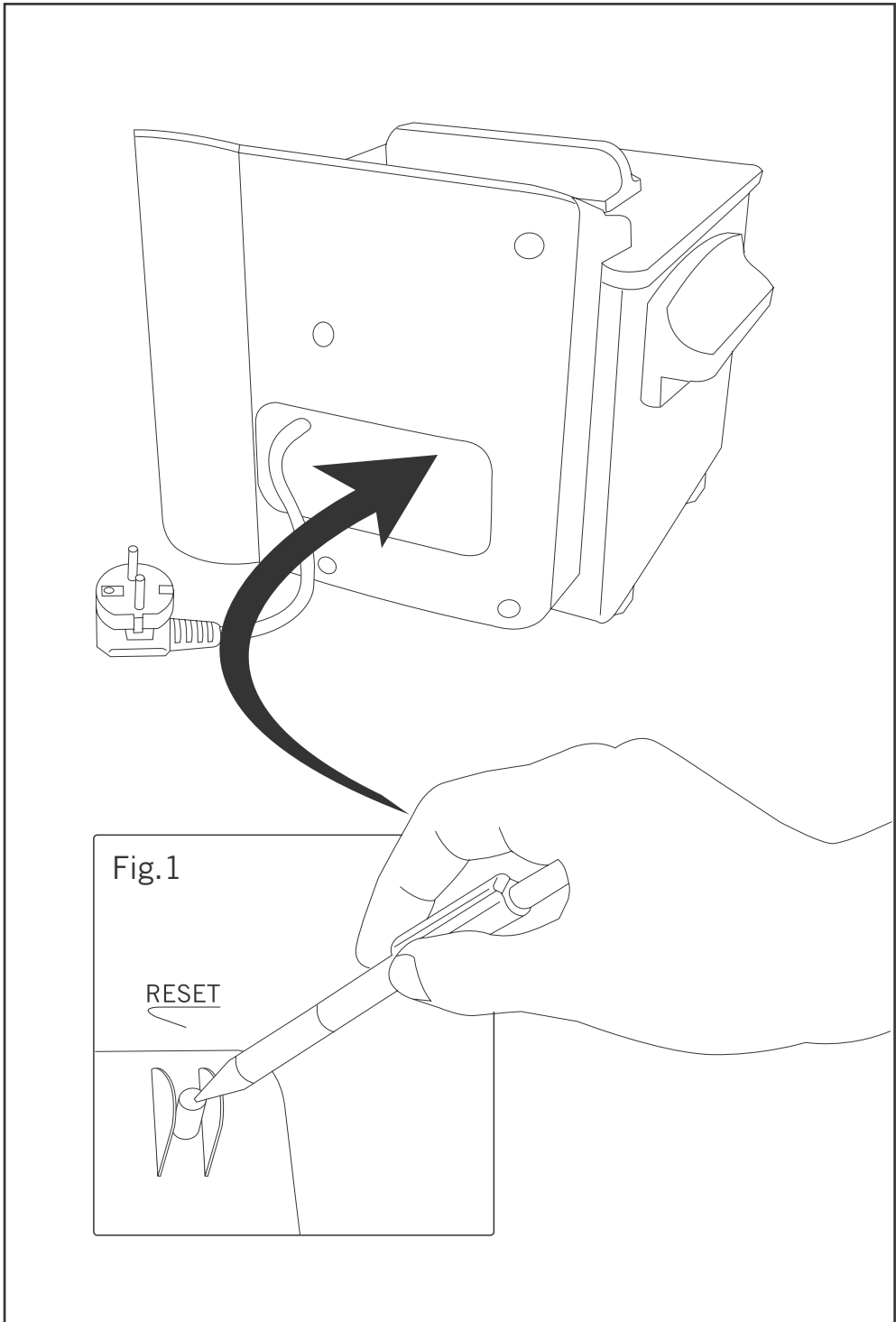


Fig.1

RESET





DESCRIPTION

A Couvercle
B Poignée Couvercle
C Thermostat pour contrôler la température
D Voyant lumineux
E Interrupteur de sécurité automatique
F Rails à glissière
G Unité de contrôle
H Élément chauffant
I Panier
J Anse du panier
K Support pour panier
L Cuve
M Indicateur de niveau
N Corps
O Bouton de remise à zéro
P Logement branchement au réseau
Q Connexion au secteur
R Support unité de commande

UTILISATION

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne brancher aucun appareil sans avoir rempli au préalable la cuve d'huile.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne jamais transporter la friteuse quand elle est en marche ou quand l'huile est encore chaude. Quand la friteuse est refroidie, transportez-la à l'aide des poignées.
- Veiller à utiliser les anses pour soutenir ou transporter l'appareil.
- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Respecter les niveaux MAXIMUM ET MINIMUM.





- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
 - Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
 - Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.
 - Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
 - Ne pas garder l'appareil s'il est encore chaud.
 - Toujours utiliser l'appareil sous surveillance.
 - Si l'on utilise de la graisse au lieu d'huile, il faut la faire fondre au préalable dans un récipient à part.
 - Si la graisse a durci dans la friteuse, faire quelques trous dans la graisse solide afin de permettre que l'eau qui a pu être retenue dans la graisse, s'évacue sous forme de vapeur en réchauffant la graisse à température minimum de thermostat.
 - Si, pour quelque cause que ce soit, l'huile prend feu, il faut débrancher la friteuse du réseau électrique et étouffer le feu avec le couvercle, une couverture ou avec un grand torchon de cuisine. **NE JAMAIS ESSAYER DE L'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU.**
 - Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.
 - Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.
- Remarques avant utilisation:

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Remplissage d'huile:

- Ouvrir le couvercle.
- Veuillez vous assurer que l'ensemble électrique soit parfaitement installé et stable.
- Verser de l'huile dans la cuve jusqu'à la marque qui indique le niveau **MAXIMUM**.





- L'appareil ne doit pas fonctionner avec un niveau d'huile en dessous de la marque MINIMUM.

Usage:

-Enlever le couvercle au moment de frire les aliments, ne pas couvrir la friteuse.

-Sortir le panier et fixer le manche en le faisant pivoter jusqu'à ce que les tiges entrent dans leur logement

-Avant la première utilisation, laver le panier et le bac à l'eau et au savon, rincer abondamment pour éliminer tout reste de savon, puis sécher.

- Brancher l'appareil au secteur.

- Le voyant lumineux s'allumera

- Sélectionner la température de friture désirée avec le thermostat.

Le voyant lumineux, indique que l'huile est en train de chauffer (en refermant avec le couvercle, on économise de l'énergie).

- Préparer les aliments à frire et placer les dans le panier en essayant de ne pas dépasser les 3/4 de sa capacité.

Laisser égoutter les aliments avant de les plonger dans la cuve.

- Si les aliments sont congelés, ils doivent au préalable être décongelés.

L'introduction d'aliments congelés ou contenant beaucoup d'eau dans la cuve peut entraîner la projection inopinée d'huile vers l'extérieur au bout de quelques petites secondes.

- Attendre que le témoin lumineux s'éteigne, ce qui signifiera que l'appareil a atteint la température adéquate.

- Introduire lentement le panier dans le récipient afin d'éviter tout débordement ou projection. Selon le critère, frire avec le couvercle ouvert ou fermé.

- Quand la cuisson est suffisante, soulever le panier et laisser le pendre au bord du récipient pour permettre d'égoutter l'excès d'huile imprégnant les aliments.

- Vider le panier.

- Changer l'huile après 15 ou 20 fritures environ ou tous les 5-6 mois si vous ne l'utilisez pas régulièrement.

- Pour diminuer la formation d'acrylamide pendant le processus de friture, éviter que les aliments acquièrent une couleur marron foncé, retirer les restes d'aliments brûlés du bac à huile, et pour les aliments riches en amidon (comme par exemple les pommes de terre et les céréales) veiller à utiliser des températures inférieures à 170°C.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:

- Choisir la position minimum (MIN) grâce au sélecteur de température.

- Débrancher l'appareil du secteur.





- Ranger le cordon d'alimentation dans le logement prévu à cet effet.
- Placer le panier dans le bac.
- La poignée du panier peut rester telle quelle ou bien se rabattre vers l'intérieur du panier en appuyant sur les tiges latérales et en la faisant pivoter.
- Fermer le couvercle.

Compartiment câble

- L'appareil est doté d'un logement à câble électrique qui se trouve à l'arrière de l'appareil.

Poignée de transport:

Cet appareil dispose de poignées latérales pour faciliter son transport en toute commodité.

Conseils pratiques:

- Pour désodoriser l'huile, il est possible de faire frire des morceaux de pain.
- Il vaut mieux faire frire en deux fois les aliments qui contiennent beaucoup d'eau: le résultat est plus économique et plus rapide. Ceci évite le risque d'éclaboussures et de débordements.
- Pour obtenir une friture uniforme et craquante, on peut utiliser la méthode de «friture en deux temps».

Ce système consiste à réaliser une première friture jusqu'à ce que les aliments soient cuits et ensuite une autre pour les faire dorer, ceci à l'huile très chaude.

- Il est conseillé d'utiliser une huile d'olive faiblement acide.
- Ne pas mélanger des huiles de qualités différentes.
- Pour éviter que les pommes de terre ne collent, il est recommandé de les laver avant de les frire.

Protecteur thermique de sûreté:

- En cas de surchauffe, un dispositif de sécurité thermique se déclenchera et l'appareil s'arrêtera automatiquement.

Dans ce cas, vous devrez débrancher l'appareil du réseau électrique et le laisser refroidir. Ci-après, appuyer sur le bouton réarmement situé sur la partie postérieure de l'ensemble électrique, avec la pointe d'un stylo ou similaire pour que l'appareil puisse se remettre à fonctionner normalement (Fig. 1).





NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.

- Démontez l'appareil en suivant la procédure décrite ci-dessous :
Enlever le couvercle Sortir le panier et extraire le dispositif électrique.
Retirer la cuve.

Verser doucement l'huile usagée de la cuve dans un récipient (et pas dans l'évier), selon la réglementation en vigueur de traitement et d'élimination des déchets.

Verser de l'eau savonneuse dans la cuve pour la dégraisser.

- À l'exception des parties électriques et de la connexion au réseau, toutes les autres pièces peuvent se laver au détergent et à l'eau ou dans le lave-vaisselle. Rincer soigneusement pour éliminer tout reste de savon.

- Nettoyer l'appareil électrique et son cordon d'alimentation avec un chiffon humide et bien les sécher ensuite.

NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL NI LE CORDON DANS L'EAU NI AUCUN AUTRE LIQUIDE.

- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.

- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat):

- Panier
- Couvercle
- Cuve
- Corps





Anomalies et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

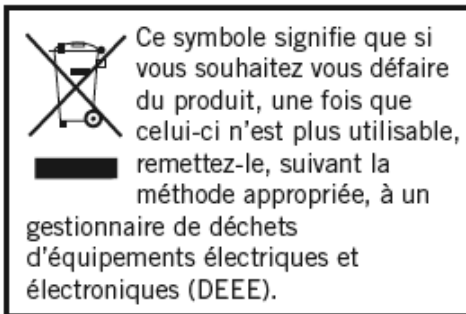
Pour les produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine:

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.

- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.

- Rappel ! Respecter les réglementations relatives à l'élimination de ce type de polluant.



Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.





ENGLISH

Many thanks for choosing to purchase a **WHITE&BROWN** brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference.

Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.

Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.

- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Use or working environment:

- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.

- Keep the appliance away from flammable material such as textiles, cardboard or paper, etc.

- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on, as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly situated.

Electric safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.

- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.

- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.

- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.

- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.

- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.

- CAUTION: Do not use the appliance near water.

- Do not force the electrical wire.

Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.

- Do not wrap the cable around the appliance.

- Ensure that the electric cable does not get trapped or tangled.

- Do not allow the connection cable to come into contact with the appliance's hot surfaces.





- Check the state of the power cord.

Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

- Do not touch the plug with wet hands.

Personal safety:

- Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.

- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.

Use and care:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.

- Never connect the appliance without having first of all filled the oil bowl.

- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.

- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot.

Once cooled, transport the appliance using the handles. (Fig.)

- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.

- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.

- Respect the MAX and MIN levels (Fig.

- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.

- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.

- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance is intended for adult use. Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.

- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.

- Do not store or transport the appliance if it is still hot.

- Never leave the appliance unattended while in use.

- If fat is used instead of oil, melt first in a separate recipient.

- If fat has hardened in the pan, make a few holes in the solid fat in order to allow the water, which has been retained in the fat to be released as steam when heated at the minimum thermostat temperature.

- If, for some reason, the oil were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth.. NEVER WITH WATER.

- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.





DESCRIPTION

A Lid
B Handle lid
C Temperature regulation thermostat
D Pilot light
E Automatic security switch
F Bevel profiles
G Unit control
H Heating component
I Basket
J Basket handle
K Basket support
L Tank
M Level indicator
N Body
O Reset button
P Plug connection host
Q Plug connection
R Control unit support

USE

Before use:

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Oil filling:

- Open the cover.
- Ensure that the electrical equipment is appropriately positioned.
- Pour oil up to the mark indicating the **MAXIMUM** level on the bowl.
- The appliance must not be used with less oil than that indicated by the **MINIMAL** mark.

Use:

- Remove the lid. This fryer is not designed to fry with the lid on.
- Remove the basket and attach the handle by pivoting until the rods engage in the housing.
- Before using for the first time, clean the basket and bowl with water and detergent, rinse well to eliminate any leftover detergent and then dry.
- Connect the appliance to the mains.
- The pilot light comes on.





- Select the desired frying temperature using the thermostat control. The indicator light will turn, indicating that the oil is being heated.
- Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above $\frac{3}{4}$ of its capacity. Allow the food to drain before placing it in the basket.
- Frozen food must be allowed to thaw beforehand. The placing of frozen food or food with high water content in the basket may cause the oil to suddenly spit after a few seconds.
- Wait until the pilot light has gone out which will indicate that the appliance has reached an adequate temperature.
- Slowly place the basket in the bowl to avoid overflowing and splashing. Fry with the lid open or closed, as required.
- When the food has been fried sufficiently, lift the basket and position it in the support in order to allow the excess oil to drain from the food.
- Empty the basket.
- Change the oil approximately every 15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.
- In order to minimize the generation of acrilamida during the frying process, avoid to reach dark brown colours on the fried food, remove any burnt leftovers from the oil container, food rich in starch (such as potatoes or corns) should not be fried at temperatures higher to 170°C.

Once you have finished using the appliance:

- Select the minimum position (MIN) using the thermostat control.
- Unplug the appliance to the mains.
- Put the cable back in the cable housing.
- Place the basket in the bowl.
- The basket handle may be left affixed or it may be folded into the basket by pressing the rods from the side and twisting it round.
- Close the lid.

Cord housing

- This appliance has a cable compartment situated on its posterior.

Carry handle/s:

This appliance has a handle on the side of the body, which facilitates comfortable transport.

Practical recommendations:

- Fry a few pieces of bread to remove the smell of used oil.
- For food with a high water content, it is better and quicker to fry in two lots with less food than in just one.

This will reduce the risk of splashes and spillage.

- This will reduce the risk of splashes and spillage. This system consists of first frying the food until it is reasonably well done and then frying again using very hot oil to brown the food.





- Olive oil with a minimum acidity level is recommendable for frying.
- Do not mix different oils.
- Wash potatoes before frying to stop them from sticking.

Safety thermal protector:

- In the event of overheating, the thermal safety mechanism will be activated and the appliance will stop operating. When this occurs the appliance should be disconnected from the mains and left to cool. Then press the rearming button, situated at the back of the electrical circuit, with the tip of a pen or similar in order to reactivate the appliance (Fig. 1).

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.

- Dismantle the appliance as follows:

Take off the lid

Remove the basket and take out the electrical equipment

Remove the bowl

Carefully pour the used oil from the bowl into a container (not the sink), according to the regulations in force for the treatment and disposal of waste.

Pour soapy water into the tank to degrease it.

- Except for the power unit and the mains connection, all the parts can be cleaned with detergent and water or in washing up liquid. Rinse thoroughly to remove all traces of detergent
- Clean the electrical equipment and the mains connection with a damp cloth and dry. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The appliance is suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program):





- Basket
- Lid
- Tank
- Body

Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise.

Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

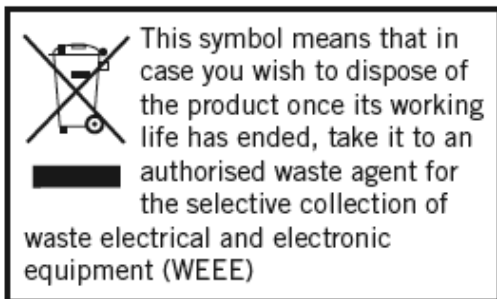
For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.

- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment

- This appliance contains, or could contain, oil. Remember that one should abide by the regulations concerning the elimination of this type of contaminant.



This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

