

SCHNEIDER

**FRITEUSE SEMI-PROFESSIONNELLE
DOUBLE CUVE 6L 3600W**

6L 3600W DOUBLE POT DEEP FRYER

SCDF216LSS



MANUEL D'INSTRUCTIONS INSTRUCTION MANUAL

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ
LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR TOUTE FUTURE RÉFÉRENCE.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE.



Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les instructions. Conservez les instructions pour référence ultérieure.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au secteur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous que la cuve est complètement sèche avant d'y verser de l'huile ou de la matière grasse.

- Assurez-vous que l'huile est remplie entre les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur de la cuve. Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir avec de l'huile ou de la matière grasse.
- De la vapeur chaude s'échappe à travers le filtre pendant le fonctionnement. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Ne faites pas frire des aliments à haute teneur en humidité afin d'éviter des éclaboussures.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas fournis avec le produit. L'utilisation de ces accessoires peut constituer un danger pour l'utilisateur et provoquer des dommages à l'appareil.

- Prévoyez un espace suffisant pour une ventilation correcte pendant l'utilisation.
- Débranchez la friteuse après utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, nettoyer ou ranger.
- Débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- 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.

- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- L'appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.

- Pour un usage domestique et à l'intérieur uniquement. Ce produit doit être installé conformément aux normes nationales de raccordement électrique.
- Le produit doit être mis à la terre. Si la prise de courant ou le réseau d'alimentation n'est pas muni de connexion de mise à la terre, ne branchez pas l'appareil au secteur.
- **ATTENTION** : Afin d'éviter tout risque dû à une réinitialisation inopinée du dispositif anti-surchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension.
- Les aliments à cuire ne doivent pas s'élever au-dessus des $\frac{3}{4}$ de la hauteur du panier.

- N'utilisez pas de l'huile de cuisson normale. Optez pour l'huile de friture.
- Suivez les instructions indiquées sur l'emballage de l'huile utilisée concernant la température de friture maximum. Évitez d'utiliser de la matière grasse solide.
- Si de la fumée blanche se dégage, débranchez immédiatement l'appareil et attendez jusqu'à ce qu'il refroidisse.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute

sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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 sans surveillance.



ATTENTION : Surface chaude. Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.



Conçu pour un usage en contact avec les aliments.

IMPORTANT

Il est interdit de remplacer le câble d'alimentation par vous-même. En cas de dommage, il doit être réparé par le service après-vente du distributeur local, par le fabricant ou par une personne qualifiée.

Si l'appareil est tombé, veuillez consulter un technicien qualifié pour le vérifier avant de l'utiliser de nouveau. Des dommages internes pourraient entraîner des accidents.

Pour tout type de problèmes ou de réparations, veuillez contacter le service après-vente du distributeur local, du fabricant ou une personne qualifiée afin de prévenir tout risque de danger.

Mise au rebut et responsabilité environnementale

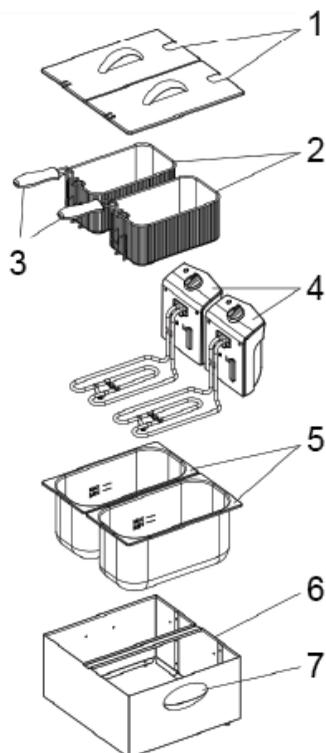
Afin d'être respectueux de l'environnement, nous vous encourageons à jeter cet appareil de manière appropriée. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour plus d'informations.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).



Présentation de l'appareil



1. Couvercle
2. Paniers à friture
3. Poignées des paniers
4. Bandeau de commande
5. Cuves d'huile
6. Corps de l'appareil
7. Poignée de transport de l'appareil

Avant la première utilisation

1. Sortez le couvercle, le panier, l'appareil et les matériels d'emballage du carton.
2. Lavez le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Puis séchez-les complètement.
3. Essuyez l'intérieur de la cuve avec un chiffon humide. Assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de la remplir avec de l'huile ou de la matière grasse.

Description de votre produit

Arrêt de sécurité automatique : Assurez-vous que le panneau de commande est correctement installé sur l'appareil, l'appareil ne fonctionnera pas si le coupe-circuit de sécurité n'est pas installé correctement.

Réinitialisation du thermostat de sécurité

- Débranchez l'appareil de la prise électrique murale.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Vérifiez le niveau d'huile dans votre appareil. S'il est en dessous du niveau minimum, de l'huile doit être ajoutée avant de réinitialiser l'appareil et de reprendre le cycle de cuisson.

Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide et ne convient pas à une utilisation avec de la graisse solide. La graisse solide peut contenir de l'eau, ce qui peut entraîner la projection de graisse chaude lorsqu'elle est chauffée.

Remplacement de l'huile

- ✓ Assurez-vous que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi avant de remplacer l'huile (retirez la fiche de la prise électrique).
- ✓ Remplacez l'huile régulièrement.
- ✓ Cela est absolument nécessaire si l'huile devient sombre ou change d'odeur. Dans tous les cas, remplacez l'huile une fois toutes les 6 à 10 utilisations.
- ✓ Cela permet également d'éviter des éclaboussures d'huile si de l'humidité est retenue dans le fond du réservoir.
- ✓ Remplacez toute l'huile à la fois, ne mélangez pas de l'huile usagée et de l'huile fraîche.

Remplissez la cuve avec de l'huile

Assurez-vous que la cuve est correctement positionnée.

- Remplissez la cuve avec de l'huile. Le niveau d'huile doit être maintenu entre les marques de niveau minimum et maximum indiquées à l'intérieur de la cuve.
- Vérifiez le niveau avant chaque utilisation et ajoutez de l'huile si nécessaire.

IMPORTANT : Placez l'appareil sur une surface sèche et stable. Comme il deviendra chaud pendant l'utilisation, assurez-vous qu'il n'est pas trop proche d'autres objets.

Instructions d'utilisation

PRÉCHAUFFAGE

AVERTISSEMENT : pour votre sécurité, n'utilisez pas votre friteuse sous des placards muraux et maintenez-la à l'écart des rideaux et accessoires similaires. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

- Lors de la première utilisation, la friteuse peut dégager une légère odeur. Cela est normal et dû à l'état neuf du produit.
- Avant chaque utilisation, vérifiez toujours que le niveau d'huile est entre les lignes MINIMUM et MAXIMUM à l'intérieur du récipient.

FAITES FONCTIONNER LA FRITEUSE

- Retirez le couvercle de la friteuse et sortez les accessoires.
- Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse souhaitée. Assurez-vous qu'il est rempli pas moins que le niveau minimum et pas plus haut que le niveau maximum comme indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger différents types d'huile ensemble.
- Choisissez la température qui convient à ce que vous faites frire. Consultez le tableau des températures.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.

- Placez les aliments à cuire en profondeur dans le panier.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, placez les aliments complètement secs dans le panier à friture.
- Abaissez lentement le panier dans l'huile pour éviter les bulles excessives.
- Le voyant s'éteint lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte. Attendez toujours que la température sélectionnée soit atteinte. Pour maintenir l'huile à la température sélectionnée, le thermostat s'allume et s'éteint à plusieurs reprises, ainsi que le voyant lumineux.
- Relevez le panier une fois le temps de friture écoulé.
- Retirez la fiche de la prise.
- Rincez la poignée et le panier après utilisation et séchez-les soigneusement.
- Une fois la friteuse complètement refroidie, vous pouvez replacer le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la friteuse, couvercle fermé, dans un endroit sombre et sec. De cette façon, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lors du stockage.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS (MIN.)
Champignons	160°C	4 à 6
Filets de poisson	160°C	4 à 6
Pilons de poulet	170°C	9 à 11
Crevette	180°C	4 à 5
Frites fraîches	180°C	6 à 9
Beignets	180°C	3 à 4
Rondelles d'oignon	190°C	3 à 4
Frites surgelées	190°C	8 à 10

AVERTISSEMENT : Ne touchez pas les pièces métalliques de la friteuse car elles peuvent être chaudes. Utilisez toujours le panier pour faire frire des aliments.

CONSEILS DE FRITURE

Utilisez au maximum 200 grammes de frites par litre d'huile;

Avec les produits surgelés, utilisez un maximum de 100 grammes par litre d'huile car ils refroidissent rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace. Lorsque vous utilisez des frites à base de pommes de terre fraîches : assurez-vous que les frites sont bien sèches avant la cuisson.

Frire les frites en 2 étapes. Première étape (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170 degrés °C

Deuxième étape (friture finale) 2 à 4 minutes à 190 degrés °C. Bien égoutter.

À LA FIN DU TEMPS DE CUISSON

- Soulevez lentement le panier pour le sortir de l'huile et placez le panier sur le support à la base de la poignée du panier pour que l'excès d'huile s'égoutte des aliments.
- Laissez les aliments s'égoutter pendant une minute, retirez le panier et sortez les aliments en les plaçant sur une plaque de cuisson recouverte de papier absorbant pour que l'huile restante s'écoule.
- Pour de meilleurs résultats, si vous faites frire plusieurs fournées, vous devez faire chauffer l'huile à la bonne température avant de placer une autre fournée dans la friteuse.
- Débranchez toujours la friteuse après avoir terminé une friture.
- Laissez la friteuse refroidir complètement (1 ou 2 heures) avant de la ranger ou de la nettoyer.
- Ne transportez jamais et ne déplacez jamais la friteuse avec de l'huile chaude à l'intérieur.

FILTRAGE ET CHANGEMENT DE L'HUILE

- Assurez-vous que la friteuse soit débranchée et que l'huile a refroidi avant de nettoyer ou de ranger votre friteuse.
- L'huile ne doit pas être changée après chaque utilisation. En moyenne, l'huile peut être utilisée pour 6 à 10 cuissons. Vous devrez la changer plus souvent si vous faites frire du poisson ou des aliments contenant beaucoup de beurre.
- Remplacer l'huile en une seule fois ; ne mélangez pas l'ancienne et la nouvelle huile. L'huile usagée ne doit pas être jetée dans la nature. Déposez l'huile usagée dans un centre de tri dédié.
- Nous vous recommandons de filtrer l'huile si vous remarquez des débris alimentaires dans l'huile ou au fond du récipient antiadhésif. Vous pouvez le faire comme suit :

Retirez le panier. Versez délicatement l'huile dans un autre grand récipient ou une casserole.

Ne jetez pas dans la poubelle normale, mais suivez les directives du collecteur de déchets municipaux de votre région.

RANGEMENT DU CORDON

Enroulez le cordon sans le serrer et placez-le dans l'espace de rangement dédié le ranger. Enrouler le cordon en le serrant peut endommager votre appareil.

Entretien et nettoyage

Le nettoyage doit être effectué lorsque la friteuse est éteinte et la fiche retirée de la prise murale. Votre friteuse doit avoir complètement refroidi.

PANIER, POIGNÉE, RÉSERVOIR ET BOÎTIER

- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux et propre.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs ou d'éponges abrasifs.
- Le panier et la poignée peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher avant de réutiliser.
- Lors du remplacement de l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez d'abord l'intérieur avec une serviette en papier puis avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon humide et laissez sécher complètement.
- Tous les composants, à l'exception des parties électriques, peuvent être nettoyés à l'eau tiède savonneuse. Bien sécher avant utilisation.
- Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé.

UNITÉ DE COMMANDE

- Nettoyez-la avec un chiffon humide ou de l'essuie-tout.
- N'immergez jamais l'unité de commande dans de l'eau ni dans un autre liquide.

Spécifications techniques

Référence: SCDF216LSS

Tension nominale: 230V ~ 50-60Hz

Puissance: 1800Wx2 (3600W)

Nous rejetons toute responsabilité pour les défauts dus à un usage impropre de l'appareil et les dommages dus à la réparation ou opération de maintenance par un tiers ou dus à l'installation de pièces non autorisées.



Ce symbole présent sur le produit indique que cet appareil doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). Les équipements électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses pouvant avoir des conséquences sur l'environnement et la santé humaine pendant le cycle de retraitement du produit.

C'est pourquoi lorsque cet appareil est en fin de vie, il ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur, vous jouez un rôle crucial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et d'autres formes de récupération des équipements électriques et électroniques. Les centres de réception des déchets et les installations de collecte sont à votre disposition par les municipalités (installations de recyclage) et les distributeurs.

Il est de votre responsabilité d'utiliser les systèmes de collecte sélective des déchets à votre disposition.

Garantie :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) Détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) Défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) Tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) Toute opération impropre à l'entretien, l'utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte;
- (5) Toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ ou du numéro de série du produit.



Ce produit est importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE

Important Safety Instructions

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:

- Read all instructions. Keep the instructions for future reference.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Never leave the appliance unattended when it is plugged into the mains.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or come into contact with hot surfaces.
- Make sure the pan is completely dry before pouring oil or shortening into it.
- Make sure that the oil is filled between the minimum and maximum levels indicated inside the tank. Do not turn the fryer on

before filling it with oil or fat.

- Hot steam escapes through the filter during operation. Keep your hands and face a safe distance from the steam.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not fry foods with high moisture content to avoid spattering.
- Do not use accessories that are not supplied with the product. The use of these accessories may constitute a danger for the user and cause damage to the device.
- Allow sufficient space for proper ventilation during use.
- Unplug the fryer after use. Allow the appliance to cool down before moving, cleaning or storing it.
- Unplug the appliance by removing the plug from the wall

socket. Do not pull on the power cord.

- If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, its after-sales service or a qualified technician in order to avoid any danger.
- This device should not be used by children between 0 and 8 years old. This device can be used by children aged 8 and over and under continuous supervision. This device can be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and knowledge provided that they have received supervision or instructions concerning the use of the device in a safe and that they understand the dangers involved. Keep the appliance and its cord out of the reach of

children under 8 years old.
Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children.

- Cooking appliances should be placed in a stable position with the handles (if fitted) positioned to avoid spilling hot liquids.
- The device was not designed to work with an external timer or remote control.
- For home and indoor use only. This product must be installed in accordance with national electrical connection standards.
- The product must be grounded. If the socket or the power supply network does not have an earth connection, do not connect the device to the mains.
- **CAUTION:** To avoid any risk due to an inadvertent resetting of the overheat protection device, this

appliance must not be powered by means of a timer, nor connected to a circuit that is regularly switched on and off.

- The food to be cooked must not rise above $\frac{3}{4}$ of the height of the basket.
- Do not use normal cooking oil. Opt for frying oil.
- Follow the instructions on the packaging of the oil used regarding the maximum frying temperature. Avoid using solid fat.
- If white smoke is released, immediately unplug the device and wait until it cools down.
- This device can be used by children aged at least 8 years and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or lacking in experience or knowledge, if they are properly

supervised. s or if instructions relating to the use of the appliance in complete safety have been given to them and if the risks involved have been apprehended. Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.



CAUTION: Hot surface. Surfaces are likely to heat up during use.



Designed for use in contact with food.

IMPORTANT

It is forbidden to replace the power cable by yourself. If damaged, it must be repaired by the local distributor's after-sales service, by the manufacturer or by a qualified person.

If the device has been dropped, please consult a qualified technician to check it before using it again. Internal damage could lead to accidents.

For any type of problems or repairs, please contact the after-sales service of the local distributor, the manufacturer or a qualified person in order to prevent any risk of danger.

Disposal and environmental responsibility

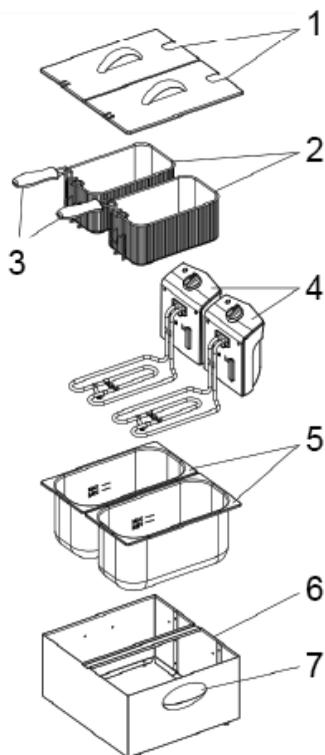
In order to be respectful of the environment, we encourage you to dispose of this device properly. You can contact local authorities or recycling centers for more information.

Read the instruction manual carefully before using the device.

This product complies with the requirements of Directive 2014/35/EU (repealing Directive 73/23/EEC amended by Directive 93/68/EEC) and 2014/30/EU (repealing Directive 89/336/EEC) .



Overview of the device



1. Lid
2. Frying baskets
3. Basket handles
4. Control panel
5. Oil tanks
6. Device body
7. Device carry handle

Before first use

1. Take the lid, basket, appliance and packing materials out of the carton.
2. Wash basket and lid in hot soapy water. Then dry them completely.
3. Wipe the inside of the tank with a damp cloth. Make sure it is completely dry before filling it with oil or fat.

Description of your product

Automatic safety stop: Make sure that the control panel is correctly installed on the appliance, the appliance will not operate if the safety cut-out is not installed correctly.

Safety thermostat reset

- Unplug the device from the electrical wall outlet.
- Let the device cool down.
- Check the oil level in your unit. If it is below the minimum level, oil must be added before resetting the unit and resuming the cooking cycle.

This type of fryer can only be used with oil or liquid fat and is not suitable for use with solid fat. Solid grease may contain water which can cause hot grease to spit out when heated.

Oil replacement

- ✓ Make sure fryer and oil have completely cooled before replacing oil (remove plug from electrical outlet).
- ✓ Replace the oil regularly.
- ✓ This is absolutely necessary if the oil becomes dark or changes in smell. In any case, replace the oil once every 6-10 uses.
- ✓ This also helps prevent oil splashing if moisture is trapped in the bottom of the tank.
- ✓ Replace all the oil at once, do not mix old oil and fresh oil.

Fill the pan with oil

Make sure that the bowl is correctly positioned.

- Fill the pan with oil. The oil level should be maintained between the minimum and maximum level marks shown inside the pan.
- Check the level before each use and add oil if necessary.

IMPORTANT: Place the device on a dry and stable surface. As it will get hot during use, make sure it is not too close to other objects.

Instructions

PREHEATING

WARNING :for your safety, do not use your fryer under wall cupboards and keep it away from curtains and similar fittings. Never leave the appliance unattended when it is in operation. This device should not be used by children.

- When used for the first time, the fryer may give off a slight odor. This is normal and due to the new condition of the product.
- Before each use, always check that the oil level is between the MINIMUM and MAXIMUM lines inside the container.

OPERATE THE FRYER

- Remove the fryer lid and take out the accessories.
- Fill the fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure it is filled no less than the minimum level and no higher than the maximum level as indicated on the inside of the device. For best results, we recommend that you do not mix different types of oil together.
- Choose the temperature that suits what you are frying. Consult the temperature chart.
- Use the handle to place the basket in the fryer.
- Place the food to be deep-cooked in the basket.
- For best cooking results, place completely dry food in the fry basket.
- Slowly lower the basket into the oil to avoid excessive bubbles.

- The light goes out when the temperature you selected is reached. Always wait until the selected temperature is reached. To maintain the oil at the selected temperature, the thermostat turns on and off repeatedly, as well as the indicator light.
- Raise the basket once the frying time has elapsed.
- Remove the plug from the socket.
- Rinse the handle and the basket after use and dry them thoroughly.
- Once the deep fryer has cooled completely, you can put the basket back in the appliance and put it away. Store the fryer, lid closed, in a dark, dry place. This way you can leave the oil and the basket in the fryer when storing.

COOKING CHART

FOOD	TEMPERATURE	TIME (MIN.)
Mushrooms	1600C	4 to 6
Fish fillets	1600C	4 to 6
Chicken drumsticks	1700C	9 to 11
Shrimp	1800C	4 to 5
Fresh fries	1800C	6 to 9
Donuts	1800C	3 to 4
onion rings	1900C	3 to 4
Frozen fries	1900C	8 to 10

WARNING: Do not touch the metal parts of the fryer as they may be hot. Always use the basket for frying food.

FRYING TIPS

Use a maximum of 200 grams of fries per liter of oil;

With frozen products, use a maximum of 100 grams per liter of oil because they cool quickly. Shake frozen foods over the sink to remove excess ice.

When using fries made from fresh potatoes: make sure the fries are completely dry before cooking.

Fry the fries in 2 steps. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °C

Second stage (final frying) 2-4 minutes at 190 degrees °C. Drain well.

AT THE END OF THE COOKING TIME

- Slowly lift the basket out of the oil and place the basket on the bracket at the base of the basket handle to allow excess oil to drip from the food.
- Let the food drain for a minute, remove the basket and take the food out, placing it on a baking sheet lined with kitchen paper to drain the remaining oil.
- For best results, if frying multiple batches, you must heat the oil to the correct temperature before placing another batch in the fryer
- Always unplug the fryer after you finish frying.
- Allow fryer to cool completely (1-2 hours) before storing or cleaning.
- Never transport or move the fryer with hot oil inside.

OIL FILTERING AND CHANGE

- Make sure the fryer unplugged and the oil has cooled before cleaning or storing your fryer.
- The oil should not be changed after each use. On average, the oil can be used for 6-10 cooking. You will need to change it more often if you are frying fish or foods with a lot of butter.
- Replace the oil in one go; do not mix old and new oil. Used oil must not be thrown away. Hand in the used oil to a dedicated sorting centre.
- We recommend straining the oil if you notice any food debris in the oil or at the bottom of the nonstick container. You can do it as follows:

Remove the basket. Carefully pour the oil into another large container or saucepan.

Do not dispose in the normal trash but follow the guidelines of your local municipal waste collector.

CORD STORAGE

Coil the cord loosely and place it in the dedicated storage space to store it. Wrapping the cord tightly may damage your device.

Maintenance and cleaning

Cleaning should be done with the fryer turned off and the plug removed from the wall outlet. Your fryer should have completely cooled.

BASKET, HANDLE, TANK AND HOUSING

- Regularly clean the inside and outside of the fryer.
- Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned with warm soapy water. Dry well before reuse.
- When replacing the oil, you can also clean the inside of the fryer. Empty the fryer and clean the inside first with a paper towel and then with a cloth soaked in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry completely.
- All components, except electrical parts, can be cleaned with warm soapy water. Dry well before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

CONTROL UNIT

- Clean it with a damp cloth or paper towel.
- Never immerse the control unit in water or any other liquid.

Technical specifications

Reference: SCDF216LSS

Nominal voltage: 230V~50-60Hz

Power: 1800Wx2 (3600W)

We decline all responsibility for defects due to improper use of the device and damage due to repair or maintenance by a third party or due to the installation of unauthorized parts.



This symbol on the product indicates that this device must be disposed of in accordance with the directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Electrical and electronic equipment contains hazardous substances that may have consequences for the environment and human health during the product reprocessing cycle.

Therefore, when this device is at the end of its life, it must not be disposed of with unsorted municipal waste. As a consumer, you play a crucial role in the cycle of reuse, recycling and other forms of recovery of electrical and electronic equipment. Waste collection centers and collection facilities are available to you from municipalities (recycling facilities) and distributors.

It is your responsibility to use the selective waste collection systems available to you.

Warranty:

The warranty does not cover product wear parts, problems or damage resulting from:

- (1) Surface damage due to normal wear of the product;
- (2) Defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
- (3) Any incident, abuse, misuse, unauthorized modification, disassembly or repair;
- (4) Any improper operation for maintenance, use not in accordance with the product instructions or connection to an incorrect voltage;
- (5) Any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product is removed.

SCHNEIDER