FRITEUSE

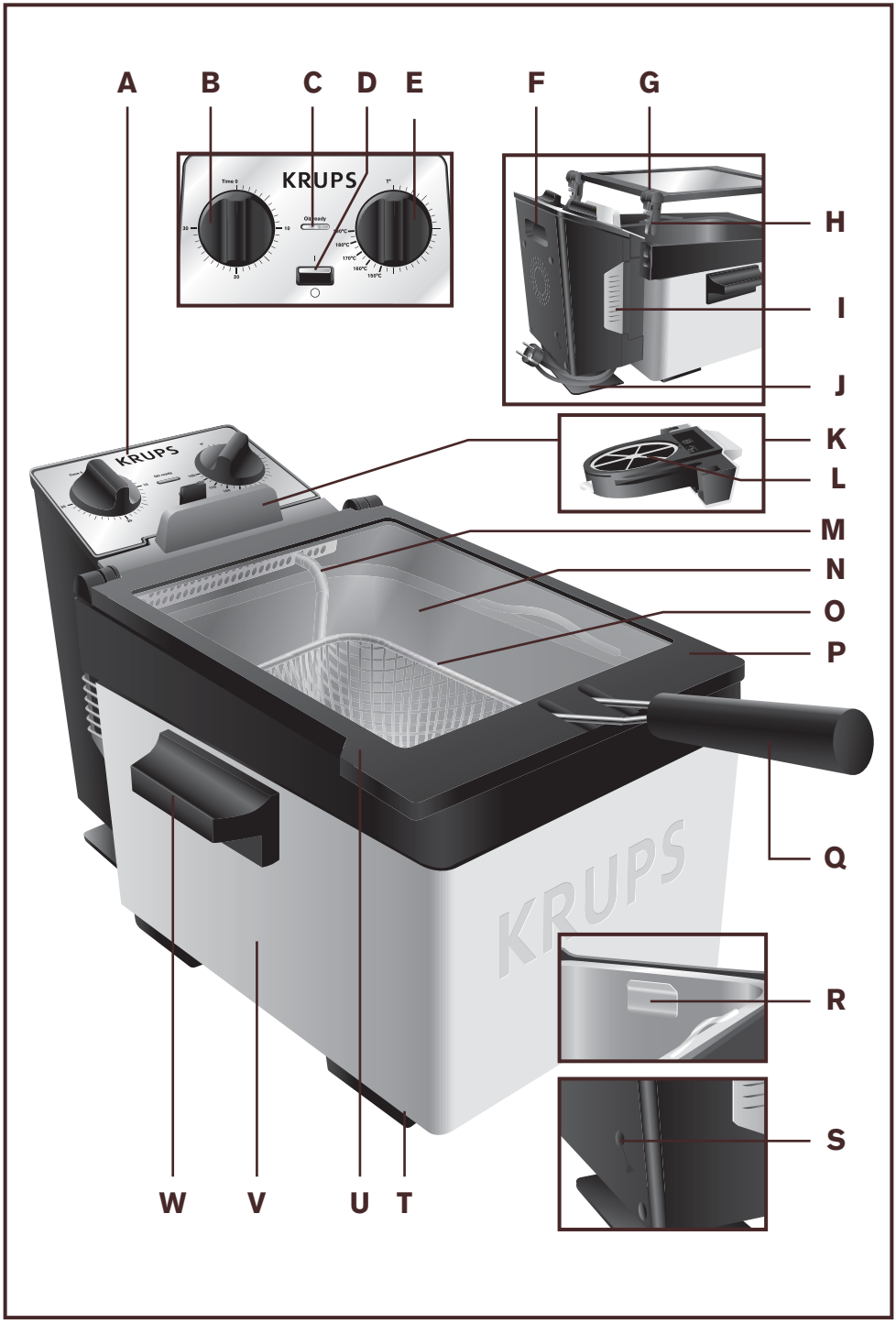
www.krups.com

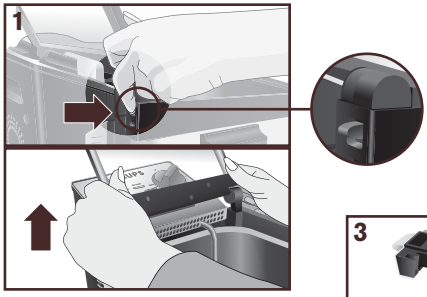
F

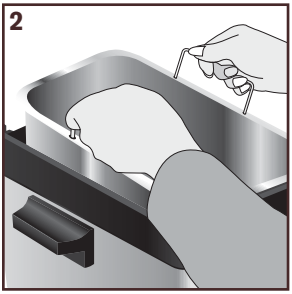
NL

D

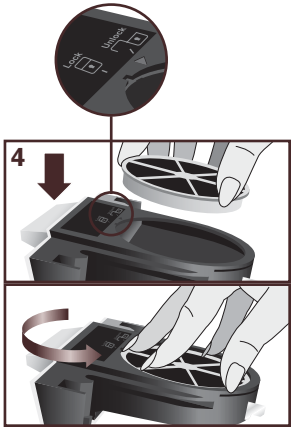
KRUPS

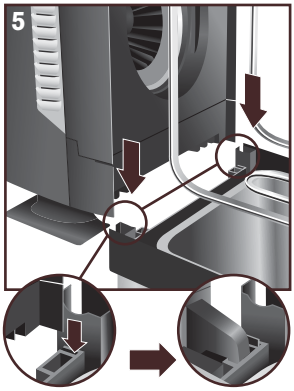

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
W
KRUPS
Time 0
Oil ready
190°C
180°C
170°C
160°C
150°C

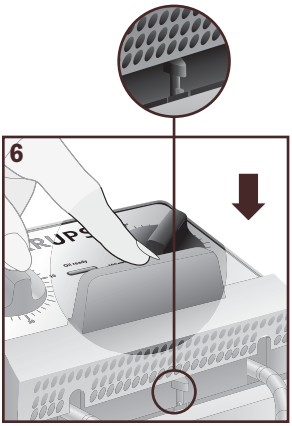

1

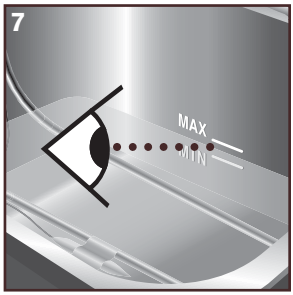

2

3


4
Lock
Unlock

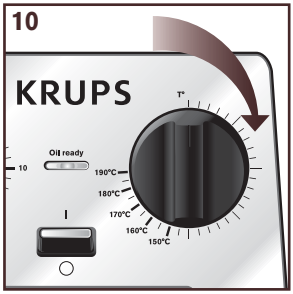

5

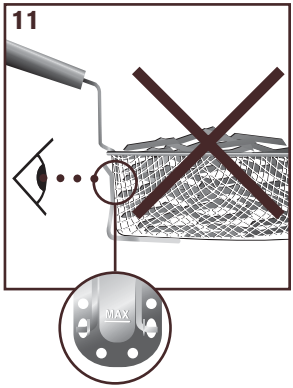

6


7
MAX
MIN

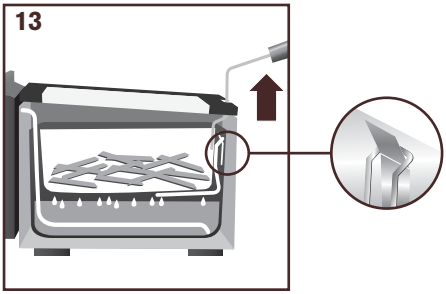
8

9

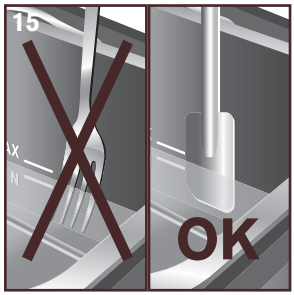

10
KRUPS
T°
Oil ready
10
190°C
180°C
170°C
160°C
150°C

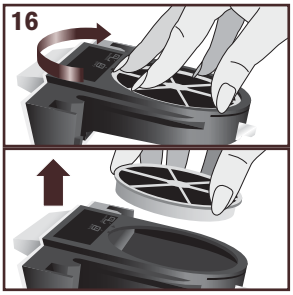

11
MAX

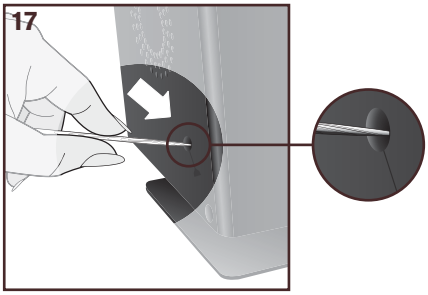
12
Time 0
10


13

14


15
OK


16


17

CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

1 - Consignes générales

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et à l'intérieur de votre habitation. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Avant toute utilisation de votre appareil, enlever tous les emballages, étiquettes promotionnelles et autocollants de votre friteuse.
- Veiller également à enlever les calages qui se trouvent sous la cuve amovible de la friteuse (selon modèle).
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

2 - Branchement

- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Votre appareil est équipé d'un cordon fixe : si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
- Ne pas laisser pendre le cordon. Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

3 - Fonctionnement

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, résistant à la chaleur, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon modèle), autres parties métalliques apparentes, sorties de vapeur chaude…).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux…), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante…).
- En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle. Débrancher la prise. Etouffer les flammes avec un linge humide.

- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Si vous avez une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le tableau de bord dans l'eau.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un Centre Service Agréé (selon modèle).
- Ne pas stocker votre friteuse à l'extérieur. Préférer un endroit sec et aéré.
- Attendre impérativement que le corps gras soit refroidi pour ranger votre friteuse.

4 - Cuisson

- Ne jamais brancher votre friteuse vide (sans matière grasse). Respecter les quantités mini et maxi d'huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve.
- Ne jamais mettre la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- Ne pas mélanger plusieurs sortes de matières grasses. Ne jamais mettre d'eau dans l'huile ou la matière grasse.
- Ne pas surcharger votre panier, respecter les quantités limites de sécurité.
- Votre appareil est équipé d'un filtre anti-odeur carbone : veillez à le changer toutes les 20 utilisations.

5 - Recommandations

- Limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre.
- Utiliser le panier pour cuire les frites.
- Contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement.
- Avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour.
- Stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.
- Pour une cuisson rapide et réussie, limiter la quantité de frites à 1/2 panier par bain.
- La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (=température stabilisée avant plongée).

DESCRIPTION

A Tableau de bord
B Minuteur
C Voyant de température
D Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux
E Thermostat
F Poignée de transport du tableau de bord
G Charnière du couvercle
H Clip arrière
I Sortie de vapeur
J Range cordon
K Support filtre
L Filtre carbone
M Elément chauffant
N Cuve en inox avec poignées de transport intégrées
O Panier
P Couvercle amovible
Q Poignée du panier
R Crochet d'égouttage
S Bouton reset (de réarmement)
T Pied
U Poignée du couvercle
V Jupe en inox
W Poignée de transport

PREPARATION

Avant la première utilisation

- Retirez le couvercle : pour cela, relevez le couvercle, appuyer sur les clips arrières et lever - **1**.
- Retirez le panier, le support filtre,le tableau de bord et la cuve. Pour retirer la cuve, aidez-vous des poignées de transport - **2**.
- La cuve, le couvercle, le support filtre (sans le filtre anti-odeurs) et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle - **3** - ou avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Le tableau de bord et la jupe peuvent être lavés avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement tous les éléments.
- Pour mettre en place le filtre anti-odeurs : placez le filtre sur le support et tournez-le vers la gauche en position Lock - **4**.
- Remettez en place la cuve, le tableau de bord - **5**, le support filtre - **6**, le panier et le couvercle.
  Pour replacer le couvercle, insérez les charnières du couvercle jusqu'au clic et fermez le couvercle.

Remarques

- *Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.*
- *Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur de votre habitation.*
- *Le filtre carbone ne passe pas au lave-vaisselle, veillez à l'enlever avant de passer le support filtre au lave-vaisselle.*
- *Assurez-vous que le tableau de bord* - **5** *et le support filtre* - **6** *soient correctement positionnés, sinon l'appareil ne fonctionne pas.*

Remplir la cuve

Si vous utilisez de l'huile :

- Remplissez la cuve d'huile.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - **7**.
- Utilisez de la matière grasse alimentaire recommandée pour la friture. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation d'huile végétale.

Si vous utilisez de la matière grasse solide :

- Coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve **(ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier ni dans la cuve)** - **8** - **9**.
- Ne dépassez jamais 150°C pour faire fondre la matière grasse solidifiée dans la cuve.
- N'utilisez JAMAIS de graisse animale, cela pourrait causer des débordements, de la fumée ou un risque d'incendie.

Quantités	Huile	Matière grasse solide
Min	3.5 L	3115 g
Max	4.5 L	4005 g

Remarques

- *Enlevez le panier pour remplir la cuve de matière grasse.*
- *Ne mélangez jamais différentes sortes de matière grasse car cela pourrait causer des débordements.*
- *Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, si besoin, le même type de matière grasse.*

Préchauffage

- Après avoir rempli la cuve de matière grasse, fermez le couvercle et branchez votre friteuse sans le panier.
- Mettez le bouton marche/arrêt en position I , le voyant lumineux du bouton s'allume. Tournez le bouton du thermostat à la température désirée (cf Tableaux de cuisson p.10) - **10**.
- Le voyant de température deviendra vert quand la température désirée aura été atteinte.

Remarques
- *Placez la friteuse sur un plan stable, hors de portée des enfants, éloignée de toutes sources d'éclaboussures ou de chaleur.*
- *Pour une bonne ventilation et une vision parfaite pendant la cuisson, veillez à ce que l'avant du couvercle et les sorties de vapeur ne soient pas obstruées.*
- *Ne branchez jamais la friteuse si elle est vide (sans matière grasse).*

Préparation du panier

- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace.
- Relevez le couvercle.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse. Ne surchargez pas le panier - **11**. Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Notre conseil : coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Evitez les morceaux trop épais. Pour obtenir des frites surgelées plus croustillantes, lavez-les sous l'eau froide et essuyez-les soigneusement.
- Refermez le couvercle.

Remarque
- *Quand vous préparez des aliments frais ou surgelés, essuyez-les soigneusement avec du papier absorbant.*

CUISSON

Immersion du panier

- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant de température devient vert.
- Relevez le couvercle.
- Plongez le panier dans la matière grasse très doucement. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Refermez le couvercle.
- Réglez la minuterie au temps de cuisson désiré - **12**.

Remarques
- *En cours de cuisson il est normal que le voyant de température vert s'éteigne et se rallume.*
- *Peu importe la recette, les aliments doivent être essuyés soigneusement avant de les faire cuire. Cela évite les débordements et prolonge la durée de vie de l'huile.*
- *Pendant la cuisson, il est normal que la sortie d'air gauche rejette plus de vapeur que la droite.*

A la fin de la cuisson

La cuisson est terminée lorsque :
- La minuterie émet un son indiquant que le temps de cuisson est écoulé.
- Les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.

Ensuite :
- Egouttez les aliments en plaçant le panier sur la fixation prévue à cet effet - **13**.
- Relevez le couvercle.
- Sortez le panier.
- Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse n'est pas utilisée.
- Pour une 2e cuisson, attendez que le voyant de température devienne vert avant de plonger de nouveaux aliments dans la matière grasse.

Remarque
- *Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures* - **14**. *La vapeur qui s'échappe des sorties d'air est très chaude. Pour votre sécurité, ne touchez que les boutons de réglage.*

Mise hors tension de l'appareil

- Une fois la friture terminée, réglez le thermostat à la position minimale et le bouton marche/arrêt sur ◯. Le voyant du bouton s'éteint.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (3 heures).
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.

Remarque

- Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile est chaude.

TABLEAUX DE CUISSON

- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de l'épaisseur des aliments, de la tension du réseau électrique, etc.
- Pour des frites fraîches plus croustillantes, la cuisson en 2 bains est recommandée (cf tableau de cuisson). Effectuez le premier bain à 160 °C, relevez le panier et réglez la température à 190°C, attendez que le voyant de température devienne vert puis plongez à nouveau votre panier dans l'huile pour effectuer la cuisson du deuxième bain.
- Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'éviter que les aliments y adhèrent.

Remarques

- Manipulez les aliments avec précaution et utilisez des pinces.

- Plongez progressivement les aliments dans la matière grasse chaude en les immergeant centimètre par centimètre.

Aliments frais	Quantité	Température	Temps de cuisson
Frites (quantité maximum)	1000 g	1 - 160°C 2 - 190°C	8-11 min 5-7 min
Frites	800 g	190°C	7-11 min
Frites	500 g	190°C	6-9 min
Cuisses de poulet	3 pièces	180°C	16-18 min
Filets de poisson	2 pièces	170°C	5-6 min
Camembert frit	8 pièces	190°C	2-3 min
Champignons	300 g	150°C	8-10 min
Beignets aux pommes	8 pièces	180°C	5-6 min
Aliments surgelés	**Quantité**	**Température**	**Temps de cuisson**
Frites (quantité maximum)	750 g	190°C	8-10 min
Frites	500 g	190°C	6-9 min
Frites	380 g	190°C	6-8 min
Nuggets de poulet	1400 g	190°C	8-10 min
Poissons panés	8 pièces	190°C	6-8 min
Beignets de calmars	500 g	190°C	5-6 min
Oignons frits	400 g	190°C	5-7 min

NETTOYAGE

Filtrage de l'huile

- Enlevez les résidus de cuisson de l'huile avec un objet non métallique - **15**. Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide de la matière grasse. Pour cette raison, l'huile doit être filtrée régulièrement.
- Vous pouvez stocker l'huile dans la friteuse ou dans un récipient hermétique séparé.

- Si vous utilisez de la matière grasse solide, nous vous conseillons de la stocker en-dehors de la friteuse.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales en vigueur.

Remarques

- Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile avant de filtrer (3 heures).

- Changez la matière grasse au moins toutes les 8 à 10 utilisations.

Nettoyage de la friteuse

- Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir auparavant (3 heures).
- Enlevez le couvercle, pour cela : relevez le couvercle, appuyez sur les clips arrières et levez- **1**.
- Retirez le panier, le support filtre, le tableau de bord et la cuve. Pour retirer la cuve, aidez-vous des poignées de transport - **2**.
- Retirez le filtre, pour cela : tournez le filtre vers la droite en position Unlock et tirez - **16**.
- La cuve, le couvercle, le support filtre (sans le filtre anti-odeur) et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle - **3** - ou avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Le tableau de bord et la jupe peuvent être lavés avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement tous les éléments.
- Pour remettre en place le filtre anti-odeur : placez le filtre sur le support et tournez-le vers la gauche en position Lock - **4**.
- Remettez en place la cuve, le tableau de bord - **5**, le support filtre - **6**, le panier et le couvercle. Pour replacer le couvercle, insérez les charnières du couvercle jusqu'au clic et fermez le couvercle.

Remarque

- Nous vous conseillons de nettoyez le couvercle après chaque utilisation : le hublot doit toujours rester propre pour une vision parfaite des aliments pendant la cuisson.

Fonction RESET (bouton de réarmement)

- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil ne chauffe plus.
- Dans ce cas, débranchez la friteuse et attendez que l'élément soit refroidi.
- Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET (de réarmement) - **17** situé à l'arrière du tableau de bord à l'aide d'un objet pointu non métallique, après avoir rempli la cuve d'huile - **8** - **9**.
- Rebranchez votre friteuse.
- Si la fonction se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un centre service agréé.

Changer le filtre anti-odeur

- Votre appareil est équipé d'un filtre carbone.
- Pour une bonne efficacité de filtration des odeurs, veillez à le changer toutes les 20 utilisations.
- Pour changer le filtre :
  - attendez que la friteuse refroidisse.
  - enlevez le couvercle, pour cela : relevez le couvercle, appuyer sur les clips arrières et lever - **1**.
  - retirez le support filtre.
  - pour retirer le filtre : tournez le filtre vers la droite en position Unlock et tirez- **16**.
  - jetez le filtre.
  - replacez un nouveau filtre : placez le filtre sur le support tournez-le vers la gauche en position Lock - **4**.

Remarque - La référence de votre filtre est XA500034.

SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS BIEN

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
Le bouton Marche/Arrêt n'est pas positionné sur I .	Mettez le bouton Marche/Arrêt sur I et assurez-vous que le voyant s'allume.
La température de cuisson n'est pas sélectionnée.	Réglez le thermostat selon les aliments à cuire (cf tableaux de cuisson p10).
La sécurité de la friteuse est activée.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Vérifiez le niveau d'huile et corrigez-le si nécessaire. Appuyez sur le bouton RESET (bouton de réarmement), situé sur l'arrière du tableau de bord. Rebranchez votre appareil. Si le problème persiste, contactez votre Centre Service Agréé.
Le tableau de bord n'est pas correctement positionné.	Assurez-vous que le tableau de bord soit bien emboîté dans son support - **5** et que rien ne gêne dans sa mise en place (ex. cordon d'alimentation).
Le support filtre est mal enclenché.	Veillez à bien enclencher le support filtre - **6**.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max. de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifez le niveau de matière grasse et enlevez le surplus après refroidissement de la matière grasse.
Le panier est surchargé.	Enlevez le surplus d'aliments.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. : surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments.
Différent types de matières grasses ont été mélangés.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité.
Mauvaises odeurs	
Le filtre anti-odeur est saturé.	Veillez à changer votre filtre toutes les 20 utilisations.
La matière grasse est dégradée.	Renouveler le bain de friture toutes les 8 à 10 utilisations.
Une matière grasse inappropriée a été utilisée.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.
La visibilité à travers le couvercle est mauvaise	
Le couvercle n'est pas propre.	Pour assurer une bonne visibilité, nettoyez le couvercle après chaque utilisation.
Le couvercle est mal positionné.	Le tableau de bord et/ou le support filtre sont mal positionnés. Veillez à bien les replacer pour une bonne aspiration de la vapeur.
L'avant du couvercle et/ou les sorties de vapeur sont obstrués.	Pour une bonne aspiration de l'air et traitement des odeurs, veillez à ne pas obstruer l'avant du couvercle ni les sorties de vapeur.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Les aliments sont trop épais ou contiennent beaucoup d'eau.	A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson ou faites frire des aliments de taille plus petite.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Respectez les quantités d'aliments recommandées (cf tableaux de cuisson p10).
La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Veillez à ce que le thermostat soit bien positionné selon les aliments à frire (cf tableaux de cuisson p10).
Les frites collent	
Les frites fraîches n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois.	Respectez les quantités d'aliments recommandées (cf tableaux de cuisson p 10).

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en volg de instructies op.

1 - Algemeene voorschriften

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijkenormen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning,Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact metvoedingswaren, Milieu…).
- Controleer of de netspanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de spanning van uw elektriciteitsnet (alleen wisselstroom).
- Is het apparaat in een ander land aangeschaft, laat het dan vóór het eerste gebruik door onze technische dienst nakijken. De technische normen kunnen per land variëren.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik binnenshuis. Bij (semi-) professioneel of oneigenlijk gebruik en gebruik dat niet overeenkomt met de aanwijzingen in deze handleiding, accepteert de fabrikant geen aansprakelijkheid en vervalt de garantie.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal inclusief labels of stickers voordat u het apparaat gaat gebruiken. Zorg er ook voor dat het verpakkingsmateriaal onder de uitneembare binnenpan word verwijderd (afhankelijk van het model).
- Het apparaat niet gebruik en als het apparaat of het snoer beschadigd is, het apparaat is gevallen, zichtbaar beschadigd is of abnormale verschijnselen in gebruik vertoont. In bovenstaande gevallen moet het apparaat naar een erkende servicedienst gestuurd worden. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Voor uw eigen veiligheid mag u alleen accessoires of onderdelen gebruiken die speciaal voor dit apparaat zijn ontwikkeld.

2 - Aansluiten

- Het apparaat altijd op een geaard stopcontact aansluiten.
- Gebruik geen verlengsnoer. Doet u dit toch – op eigen verantwoordelijkheid – gebruik dan een in perfecte staat verkerend verlengsnoer voorzien van een geaarde stekker en meteen toelaatbare belasting die tenminste gelijk is aan het vermogen van de friteuse.
- Uw apparaat is uitgerust met een vast snoer : indien het snoer beschadigd is, dient het door de fabrikant of een erkend reparateur vervangen te worden om elk risico te vermijden.
- Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Voor modellen met een afneembaar netsnoer kunt u alleen het bijgeleverd originele snoer gebruiken.
- Het snoer niet naar beneden of over de rand van het werkblad laten hangen. Het snoer mag niet in contact komen met de hete delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron komen of op scherpe randen rusten.
- De stekker niet uit het stopcontact halen door aan het snoer te trekken.
- De stekker direct uit het stopcontact halen: direct na elk gebruik, voordat u het apparaat gaat verplaatsen, vóór elke schoonmaakbeurt.

3 - Gebruik

- Het apparaat op een stabiele hittebestendige ondergrond plaatsen waar het niet in contact kan komen met (opspattend)water.
- Het apparaat niet zonder toezicht aan laten staan.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vemogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.
- Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Tijdens het gebruik van dit apparaat kunnen hoge temperaturen bereikt worden, die verbrandingen kunnen veroorzaken. Wij raden u aan de metalen delen die zichtbaar zijn na het openen van het deksel of van het filter, het kijkvenster en de stoomuitlaat niet aan te raken.

- De friteuse niet gebruiken in de directe nabijheid van brandbare materialen (rolgordijnen, vitrage enz.) noch in de buurt van een warmtebron (gasfornuis, kookplaat enz.).
- In geval van brand, vlammen nooit proberen te doven met water. Doe het deksel dicht, trek de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer er zich nog heet olie/vet of producten in het apparaat bevinden.
- Haal de uitneembare binnenpan (afhankelijk van het model) nooit uit de friteuse wanneer deze aanstaat.
- Dompel nooit het apparaat of het elektronische gedeelte onder in water!
- Voordat u het apparaat wegdoet moet de batterij van de timer (afhankelijk van het model) verwijderd worden door een erkende servicedient.
- Bewaar uw friteuse niet buiten. Berg hem op, op een droge en goed geventileerde plaats.
- Het is belangrijk dat u de friteuse helemaal laat afkoelen voordat u hem opbergt.

4 - Bakken

- Zet de friteuse nooit aan met een lege binnenpan. Het frituurvet moet zich altijd tussen de minimum en maximum vulstreepjes bevinden.
- Als u blokken vet gebruikt, snij ze dan eerst in kleine blokjes en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet daarna langzaam in de friteuse.
- Laat blokken vet niet in de friteuse smelten om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.
- Meng nooit verschillende soorten olie en/of vet.
- Nooit water toevoegen aan de olie of het vet.
- Vul het mandje nooit boven de aangegeven maximumhoeveelheid.
- Uw apparaat is voorzien van een carbon anti-reukfilter. Zorg ervoor deze om de 20 gebruiksessies te vervangen.

5 - Algemene tips

- Beperk de baktemperatuur tot 170°, vooral voor aardappelen.
- Voor het bakken van frites raden wij u aan altijd het frituurmandje te gebruiken.
- Controleer het bakproces: eet geen te bruin of verbrand voedsel.
- Filter na elk gebruik de olie om te vermijden dat er restjes achterblijven die kunnen verbranden. Ververs de olie/vet na 8 – 12 frituurbeurten.
- Eet evenwichtig en gevarieerd, vooral veel groenten en fruit.
- Bewaar verse frites bij een temperatuur boven de 8°C.
- Voor een snel en goed resultaat raden wij u aan niet meer dan een half mandje frites per keer te bakken.
- Wanneer u een grote hoeveelheid frites bakt zal de temperatuurvan het vet/olie snel dalen nadat u het mandje heeft laten zakken. Tijdens het bakken zal de temperatuur niet boven de170°C uitkomen, ondanks dat de temperatuur is ingesteld op190°C.

BESCHRIJVING

A Bedieningspaneel
B Timer
C Controlelampje
D Aan/uit-knop met controlelampje
E Regelbare thermostaat
F Handgreep voor uitnemen bedieningspaneel
G Dekselscharnier
H Clip achterzijde
I Stoomuitlaat
J Snoeropbergmogelijkheid
K Filterhouder
L Carbon anti-reukfilter
M Verwarmingselement
N Roestvrijstalen binnenpan met ingebouwde handgrepen voor transport
O Frituurmandje
P Afneembaar deksel
Q Handgreep van het frituurmandje
R Haak voor uitlekken
S Reset knop
T Kunststof voetjes
U Handgreep deksel
V Roestvrijstalen behuizing
W Handgreep voor transport

BEREIDING

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het deksel : licht hiervoor het deksel op, druk op de clips aan de achterzijde en haal omhoog - **1**.
- Verwijder het mandje, de filterhouder, het bedieningspaneel en de de uitneembare binnenpan. Maak gebruik van de handgrepen om de de uitneembare binnenpan te verwijderen - **2**.
- De de uitneembare binnenpan, het deksel, de filterhouder (zonder anti-reukfilter) en het mandje kunnen in de vaatwasmachine - **3** - of met een sponsje en een sopje gewassen worden.
- Het bedieningspaneel en de behuizing kunnen gereinigd worden met een vochtige doek.
- Alle onderdelen goed afdrogen.
- Om het anti-reukfilter te plaatsen :
  plaats het filter met de houder en draai naar links tot u een klik hoort Lock - **4**.
- Plaats de de uitneembare binnenpan, het bedieningspaneel - **5**, de filterhouder - **6**, het mandje en het deksel weer op z'n plaats. Om het deksel terug te plaatsen moet u de dekselscharnieren invoeren tot u een klik hoort, en het deksel sluiten.

Opmerkingen

- Het apparaat nooit in water dompelen.
- De friteuse moet altijd binnenshuis gebruikt worden.
- Het anti-reukfilter mag niet in de vaatwasmachine gestopt worden, verwijder het voordat u de filterhouder in de vaatwasser stopt.
*- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel - **5** en de filterhouder - **6** goed geplaatst zijn, anders werkt het apparaat niet.*

Vullen van de de uitneembare binnenpan

Als u olie gebruikt :

- Vul de de uitneembare binnenpan met olie.
- Vul de de uitneembare binnenpan nooit boven het maximale in de bak aangegeven niveau - **7**.
- Gebruik een vetsoort die wordt aangeraden voor frituren. Voor betere resultaten adviseren wij plantaardige olie te gebruiken.

Als u een vaste vetsoort gebruikt :

- Snij deze in stukjes, laat deze smelten in een aparte pan, en schenk het vervolgens in de de uitneembare binnenpan **(nooit vaste vetsoort laten smelten in het mandje of de de uitneembare binnenpan)** - **8** - **9**.
- Nooit 150°C overschrijden om vaste vetsoorten te laten smelten in de de uitneembare binnenpan.
- Gebruik NOOIT dierlijk vet ; dit zou kunnen overstromen, rook doen ontwikkelen of tot brand kunnen leiden.

Hoeveelheid	Olie	Vaste vetsoort
Mini	3.5 L	3115 g
Maxi	4.5 L	4005 g

Opmerkingen

- Verwijder het mandje om de de uitneembare binnenpan met vet te vullen.
- Nooit verschillende soorten vet mengen, want dit kan leiden tot overkoken.
- Het niveau van de vetsoort moet zich altijd bevinden tussen de streepjes Min. en Max. van de de uitneembare binnenpan Controleer altijd het peil van de vetsoort voordat u gaat bakken, en voeg zo nodig hetzelfde type vet/olie toe.

Voorverwarmen

- Na de de binnenpan met vet/olie gevuld te hebben, sluit u het deksel en zet u de frituurpan aan zonder het mandje.
- Zet de aan/uit-knop aan I , en het controlelampje van de knop gaat branden. Draai de knop van de thermostaat naar de gewenste temperatuur (zie Baktabellen blz. 17) - **10**.

■ Het controlelampje voor de temperatuur wordt groen zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

Opmerkingen

- *Plaats de frituurpan op een stabiele ondergrond, buiten bereik van kinderen, uit de buurt van hittebronnen en opspattende stoffen.*
- *Voor een goede ventilatie en goed zicht is het zaak belemmeringen aan de voorkant van het deksel en stoomuitgangen tegen te gaan.*
- *Uw friteuse nooit zonder vet of olie aanzetten.*

Voorbereiding van het mandje

■ Droog de voedingsmiddelen af om het overtollige water of ijs te verwijderen.
■ Het deksel sluiten.
■ Vul het mandje voordat u het weer terugplaatst in de friteuse. Niet teveel in het mandje stoppen - **11**. Voor diepgevroren producten een kleinere hoeveelheid gebruiken.
■ Ons advies : snij de te bakken stukken voedsel even groot voor een gelijkmatig bakresultaat. Vermijd te dikke stukken. Om diepvriesfrites krokanter te maken moet u ze wassen onder koud water en goed afdrogen.
■ Het deksel sluiten.

Opmerking

- *Als u verse of diepvries producten bereidt moet u deze zorgvuldig afdrogen met keukenpapier.*

BAKKEN

Onderdompelen van het mandje

■ Als de olie de juiste temperatuur heeft bereikt, wordt het controlelampje van de temperatuur groen.
■ Het deksel openen.
■ Het mandje langzaam in de olie/vet laten zakken. Als u het mandje te snel onderdompelt in de olie, kan dit leiden tot overstromen.
■ Het deksel sluiten.
■ Stel de gewenste baktijd in d.m.v. de timer - **12**.

Opmerkingen

- *Tijdens het bakken is het normaal dat het groene lampje van de temperatuur aan- en uitgaat.*
- *Ongeacht het recept moeten de voedingsmiddelen zorgvuldig afgedroogd worden voordat ze gebakken worden. Hiermee wordt het overstromen van vet voorkomen en de levensduur van de olie verlengd.*
- *Tijdens het bakken is het normaal dat de linker stoomuitgang meer stoom verspreidt dan de rechter.*

Aan het eind van de baktijd

Het bakken is klaar wanneer :

■ De timer een geluid voortbrengt waarmee wordt aangegeven dat de baktijd voorbij is.
■ De producten de gewenste kleur en textuur bereikt hebben.

Vervolgens :

■ Laat de voedingsmiddelen uitlekken door het mandje te plaatsen op het daarvoor bedoelde ophangpunt - **13**.
■ Het deksel openen.
■ Neem het frituurmandje uit.
■ Sluit het deksel als de friteuse niet gebruikt wordt.
■ Voor een tweede baksessie moet u wachten tot het controlelampje van de temperatuur groen wordt voordat u weer producten in de olie/vet gaat bakken.

Opmerking

- *Het apparaat niet aanraken als het in werking is. Bepaalde zeer hete onderdelen zouden ernstige verbrandingen teweeg kunnen brengen - **14**. De stoom die uit de stoomuitgangen komt is erg heet. Raak voor uw veiligheid alleen de regelknoppen aan.*

Het apparaat uitzetten

- Als het bakken eenmaal beëindigd is, stelt u de thermostaat in op de laagste stand en de aan/uit-knop op ◯. Het controlelampje gaat uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de friteuse en het vet/de olie volledig afkoelen (3 uur).
- Gebruik de handgrepen van de friteuse.

Opmerking

- Verplaats uw friteuse nooit als het vet/de olie (nog) heet is.

BAKTIJD TABEL

- De baktijden zijn slechts ter indicatie. Deze kunnen variëren afhankelijk van hoeveelheden, smaak van verschillende mensen, dikte van de ingrediënten, of wattage, enz.
- Voor krokante zelfgemaakte frites wordt frituren in 2 fases aanbevolen (zee baktijdtabel voor tijden). De eerste keer bakt u op 160°C, u haalt het frituurmandje omhoog en verhoogt de temperatuur naar 190°C. Zodra het controlelampje van de temperatuur groen wordt, laat u het frituurmandje weer zakken voor een tweede baksessie.
- Als u gepaneerde producten of beignets wilt bakken, moet u het mandje weghalen om er voor te zorgen dat het voedsel er niet aan blijft kleven.

Opmerkingen

- Ga voorzichtig om met de voedingsmiddelen en gebruik een tang.

- Dompel de ingrediënten geleidelijk in het warme vet/olie.

Verse producten	**Hoeveelheid**	**Temperatuur**	**Baktijd**
Frites (maximale hoeveelheid)	1000 g	1 - 160°C 2 - 190°C	8-11 min 5-7 min
Frites	800 g	190°C	7-11 min
Frites (optimale hoeveelheid)	500 g	190°C	6-9 min
Kippenbouten	3-4 stuks	180°C	16-18 min
Visfilets	1-2 stuks	170°C	5-6 min
Gebakken camembert	6 stuks	190°C	2-3 min
Champignons	8 stuks	150°C	8-10 min
Appelbeignets	4 stuks	180°C	5-6 min
Diepvriesproducten	**Hoeveelheid**	**Temperatuur**	**Baktijd**
Frites (maximale hoeveelheid)	750 g	190°C	6-9 min
Frites	500 g	190°C	6-9 min
Frites (optimale hoeveelheid)	380 g	190°C	6-8 min
Kipnuggets	1300 g	190°C	8-10 min
Gepaneerde vis	8 stuks	190°C	6-8 min
Gebakken inktvisringen	8-10 stuks	190°C	5-6 min
Gebakken uien	200 g	190°C	5-7 min

SCHOONMAKEN

Filteren van de olie

- Verwijder de oliebakresten met een niet metalen voorwerp - **15**. De resten die van de producten afkomen hebben de neiging te verbranden en veranderen sneller de kwaliteit van de olie/het vet. Daarom moet de olie regelmatig gefilterd worden.
- U kunt de olie in de friteuse bewaren of in een aparte hermetisch gesloten pan.

- Als u een vaste vetsoort gebruikt, raden wij aan deze niet in de friteuse te bewaren.
- Gebruikte olie nooit in de gootsteen weggieten. Laat de olie afkoelen en gooi het daarna weg bij het huisafval, overeenkomstig de plaatselijk van toepassing zijnde reglementering.

Opmerkingen

- Laat de friteuse en de olie volledig afkoelen voor het filteren (3 uur).

- Vervang de olie/het vet minstens om de 8 à 10 keer.

Schoonmaken van de friteuse

- De friteuse nooit schoonmaken zonder deze eerst te hebben laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact te hebben gehaald (3 uur).
- Verwijder het deksel : licht hiervoor het deksel op, druk op de clips aan de achterzijde en haal omhoog - **1**.
- Verwijder het mandje, de filterhouder, het bedieningspaneel en de de uitneembare binnenpan. Maak gebruik van de handgrepen om de de uitneembare binnenpan te verwijderen - **2**.
- Verwijder het filter : draai hiervoor het filter naar rechts in de stand Unlock en trek - **16**.
- De de uitneembare binnenpan, het deksel, de filterhouder (zonder anti-reukfilter) en het mandje kunnen in de vaatwasmachine - **3** - of met een sponsje en een sopje gewassen worden.
- Het bedieningspaneel en de behuizing kunnen gereinigd worden met een vochtige doek.
- Alle onderdelen goed afdrogen.
- Om het anti-reukfilter te plaatsen : plaats het filter met de houder en draai naar links in stand Lock - **4**.
- Plaats de de uitneembare binnenpan, het bedieningspaneel - **5**, de filterhouder - **6**, het mandje en het deksel weer op z'n plaats. Om het deksel terug te plaatsen moet u de dekselscharnieren invoeren tot u een klik hoort, en het deksel sluiten.

Opmerking

- Wij adviseren u het deksel na elk gebruik te reinigen : het venster moet altijd schoon zijn om de producten goed te kunnen zien tijdens het bakken.

Functie RESET

- Uw apparaat is voorzien van een veiligheidsfunctie in geval van oververhitting zonder olie. Als deze functie in werking treedt, gaat het apparaat automatisch uit.
- In dat geval moet u de friteuse uitzetten en wachten tot het onderdeel is afgekoeld.
- Om het apparaat weer in werking te zetten drukt u op de RESET knop - **17** aan de achterkant van het bedieningspaneel met een niet metalen voorwerp, na de de uitneembare binnenpan met olie te hebben gevuld - **8** - **9**.
- Zet het apparaat weer aan.
- Als de functie weer in werking treedt moet u het apparaat naar onze klantenservice brengen.

Vervang het carbon anti-reukfilter

- Uw apparaat is voorzien van een carbonfilter.
- Zorg ervoor het filter om de 20 gebruiksessies te vervangen voor een optimale geurfiltering.
- Om het filter te vervangen :
  - Wacht tot de friteuse is afgekoeld.
  - Verwijder het deksel : licht hiervoor het deksel op, druk op de clips aan de achterzijde en haal omhoog - **1**.
  - Verwijder de filterhouder.
  - Om het filter te verwijderen : draai hiervoor het filter naar rechts in de stand Unlock en trek - **16**.
  - Gooi het filter weg.
  - Plaats een nieuw filter : plaats het filter met de houder en draai naar links in stand Lock - **4**.

Opmerking

- De referentie van uw filter is XA500034.

WANNEER UW FRITEUSE NIET GOED WERKT

Problemen en mogelijke oorzaken oplossingen	Oplossingen
De friteuse wordt niet warm	
Het apparaat is niet aangesloten.	Zet het apparaat aan.
De aan/uit-knop staat niet op I .	Zet de aan/uit-knop op I en zorg ervoor dat het lampje brandt.
De baktemperatuur is niet gekozen.	Stel de thermostaat in aan de hand van de te bakken producten (zie baktabel blz. 17).
De veiligheid van de frituurpan is geactiveerd.	Controleer het oliepeil, en corrigeer indien nodig. Druk op de knop RESET (aan de achterzijde van het bedieningspaneel). Zet het apparaat weer aan. Neem contact op met een Erkend Service Center als het probleem blijft bestaan.
Het bedieningspaneel is niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel goed geplaatst is - **5**. Zorg ervoor dat er niks in de weg van het bedieningspaneel zit (bijv. netsnoer)
De filterhouder zit niet goed op z'n plaats.	Zorg ervoor dat de filterhouder goed op z'n plaats zit - **6**.
De olie/het vet stroomt over	
Het maximale vulniveau van de de uitneembare binnenpan laten afkoelen.	Controleer het niveau van de olie en verwijder de overtollige olie na deze te hebben laten afkoelen.
Het mandje is te vol.	Verwijder het teveel aan producten.
De voedingsmiddelen zijn vochtig of bevatten voedingsmiddelen (bijv. : diepvriesproducten).	Verwijder het ijs en droog de producten af.
Verschillende soorten vet/olie zijn door elkaar gebruikt.	Gooi het vet/de olie weg en maak de de uitneembare binnenpan schoon. Vullen met maar één soort vet/olie.
De olie/het vet is niet geschikt.	Gebruik plantaardige vetsoort/olie voor een kwalitatief bakresultaat.
Slechte geur	
Het anti-reukfilter is vol.	Zorg ervoor het filter om de 20 gebruiksbeurten te vervangen.
De olie/het vet is niet goed meer.	Vervang de olie/het vet om de 8-10 keer.
Er is een ongeschikte olie/vet gebruikt.	Gebruik plantaardige vetsoort/olie voor een kwalitatief bakresultaat.
Men kan niet goed door het deksel kijken	
Het deksel is niet schoon.	Reinig het deksel na elk gebruik om er goed doorheen te kunnen kijken.
Het deksel is slecht geplaatst.	Het bedieningspaneel en/of de filterhouder zijn verkeerd geplaatst. Voor een optimale werking, zorg ervoor ze weer goed te plaatsen.
De voorkant van het deksel en/of de stoomuitgangen zijn verstopt.	Voor een goede beluchting en geurbehandeling is het zaak belemmeringen aan de voorkant van het deksel en stoomuitgangen tegen te gaan.
De producten bakken niet bruin en blijven zacht	
De voedingsmiddelen zijn te dik of bevatten veel water.	Probeer de baktijd te verlengen of maak de te bakken stukjes kleiner/dunner.
Er wordt teveel voedsel tegelijk gebakken en de aangeraden baktijd is niet meer op de juiste temperatuur.	Verwijder het teveel aan producten (zie baktabel blz. 17).
De temperatuur van de frituur kan onvoldoende zijn : de thermostaat is slecht ingesteld.	Stel de thermostaat in aan de hand van de te bakken producten (zie baktabel blz. 17).
De frites plakken aan elkaar	
De verse frites zijn niet gewassen.	Waas en droog de frites goed voordat u ze onderdompelt in de olie.
Er is teveel voedsel tegelijk gebakken.	Respecteer de aangeraden hoeveelheden voedsel (zie baktabel blz. 17).

Wees vriendelijk voor het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam und befolgen Sie diese.

1 - Allgemeine Hinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit…)
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht (nur Wechselstrom).
- Angesichts der Vielzahl an gültigen Normen sollte das Gerät, falls Sie es außerhalb des Landes benutzen, in dem Sie es gekauft haben, vorher von einer dort ansässigen Vertragskundendienststelle überprüft werden.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Jede Verwendung für gewerbliche Zwecke, unsachgemäße Handhabung oder Inbetriebnahme, bei der die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde, befreit den Hersteller von jeder Verantwortung oder Garantie.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes alle Verpackungsmaterialien und Werbeetiketten von der Fritteuse.
- Versichern Sie sich außerdem, dass die unter dem herausnehmbaren Behälter der Fritteuse befindlichen Stützelemente abgenommen wurden (je nach Modell).
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es selbst oder sein Kabel schadhaft ist, es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.
- Im Service-Fall wenden Sie sich bitte an eine der autorisierten Garantie- und Vertragswerkstätten. Reparaturen von nicht autorisierten Personen bewirken den Verlust der Garantie und der Gewährleistung des Herstellers.
- Nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, passend zu Ihrem Gerät.

2 - Anschluss des Gerätes

- Das Gerät ausschließlich an geerdeten Steckdosen anschließen.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Sollten Sie doch davon Gebrauch machen, beachten Sie im Interesse Ihrer Sicherheit, dass dieses in gutem Zustand, der Stecker geerdet ist und die Leistung dem des Gerätes angepasst ist. Ein Verlängerungskabel muss so verlegt sein, dass niemand darüber stolpern kann .
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einer Vertragskundendienststelle oder einer autorisierten Person mit gleichwertiger Qualifikation ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Bei Geräten mit loser Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen.
- Stets den Netzstecker herausziehen: sofort nach Gebrauch, vor einem Standortwechsel, vor jeder Wartung oder Reinigung.

3 - Gebrauch des Gerätes

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Eine feste, ebene und vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche verwenden.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb nehmen.
- Ihre Fritteuse arbeitet mit hohen Temperaturen. Beachten Sie bitte, dass Sie nicht mit den heißen Teilen, wie z.B. Sichtfenster, Filter, Dampfabzug, Metallwände (je nach Modell), anderen sichtbaren Metallteilen in Kontakt kommen.
- Nehmen Sie Ihre Fritteuse nicht in der Nähe von leicht entzündbaren und hitzeempfindlichen Gegenständen (z.B.Vorhänge, Kunststofftischdecken, Glastischen, lasierte Möbelstücke, etc.) oder externen Hitzequellen (Herd, Kochplatten,etc.) in Betrieb.

- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu löschen, schließen Sie den Deckel, ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist.
- Verfügt Ihre Fritteuse über einen herausnehmbaren Behälter, nehmen Sie diesen niemals heraus während die Fritteuse noch in Betrieb ist, mit heißen Speisen oder heißem Fett gefüllt ist.
- Niemals das Gerät oder das elektrische Bedienelement ins Wasser tauchen!
- Vor dem Entsorgen Ihrer Fritteuse beachten Sie bitte, dass die Batterie des Timers (je nach Modell) separat gemäß den lokalen Bestimmungen entsorgt wird.
- Bewahren Sie Ihre Fritteuse nicht draußen auf.
- Lassen Sie das Gerät völlig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.

4 - Vorbereitung

- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Frittierfett oder Öl in Betrieb. Beachten Sie immer die Min. und Max. Füllmenge.
- Wenn Sie festes Pflanzenfett nehmen, schneiden Sie es in Stücke, und schmelzen Sie es bei geringer Hitze in einem Kochtopf, bevor Sie es dann langsam in die Fritteuse gießen. Geben Sie niemals das feste Pflanzenfett direkt in den Frittierkorb oder Frittierbehälter, denn dies kann zu Schäden am Gerät führen.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett oder Öl. Geben Sie niemals Wasser in Öl oder andere Fettstoffe.
- Beachten Sie, dass der Frittierkorb nicht überladen und die empfohlenen Mengen eingehalten werden.
- Ihr Gerät ist mit einem Karbonfilter gegen Gerüche ausgestattet: Achten Sie darauf, ihn jeweils nach ca. 20 Verwendungen auszuwechseln.

5 - Empfehlungen

- Reduzieren Sie die Frittiertemperaturen auf 170°C, insbesondere bei stärkehaltigen Produkten (z.B. Pommes Frites).
- Zur Zubereitung von Pommes Frites den Frittierkorb verwenden.
- Überwachen Sie den Frittiervorgang: Essen Sie nur maximal gold-braun frittierte Produkte. Vermeiden Sie zu dunkel frittierte Nahrungsmittel.
- Filtern Sie das Öl nach jedem Frittierdurchgang, um evtl. Speisereste zu entfernen. Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Essen Sie abwechslungsreiche, ausgewogene Kost mit viel Gemüse und Obst.
- Bewahren Sie Kartoffeln bei Temperaturen unter 8°C auf.
- Für ein gesünderes (weniger Fett wird vom Frittiergut aufgenommen) und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites auf einen halben Frittierkorb pro Frittierdurchgang zu begrenzen.
- Beim Eintauchen des gefüllten Frittierkorbs in das Frittieröl kühlt sich das Frittieröl sehr schnell ab. Während des Garvorgangs übersteigt die Temperatur des Frittieröls niemals 175°C, selbst wenn der Thermostat auf 190°C (= Temperatur vor dem Eintauchen des Frittierkorbs) eingestellt ist.

BESCHREIBUNG

A Bedienfeld
B Timer
C Temperatur-Kontrollleuchte
D Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
E Thermostat
F Transportgriff des Bedienelements
G Deckelscharnier
H Clip an den Scharnieren des Deckels
I Dampfabzug
J Kabelaufwicklung
K Filterkassette für Karbonfilter
L Anti-Geruchsfilter aus Karbon
M Heizelement
N Edelstahlbehälter mit integrierten Transportgriffen
O Frittierkorb
P Abnehmbarer Deckel
Q Griff des Frittierkorb
R Abtropfhaken für den Frittierkorbs
S Reset-Taste
T Standfuß
U Deckelgriff
V Edelstahlgehäuse
W Transportgriffv

VORBEREITUNG

Vor der ersten Verwendung

- Nehmen Sie den Deckel ab: Heben Sie dazu den Deckel an, drücken Sie auf die hinteren Clips und ziehen Sie ihn nach oben - **1**.
- Entfernen Sie den Frittierkorb, die Filterkassette, das Bedienelement und den Behälter. Nehmen Sie den Behälter an den Transportgriffen heraus - **2**.
- Der Behälter, der Deckel, die Filterkassette (ohne Geruchsfilter) und der Frittierkorb können in der Geschirrspülmaschine - **3** - oder mit einem Schwamm, Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Das Bedienelement und das Gehäuse können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Alle Elemente sorgfältig trocknen.
- Einsetzen des Geruchsfilters: Setzen Sie den Karbonfilter in die Filterkassette ein und drehen Sie nach links, bis er hörbar einrastet Lock - **4**.
- Bringen Sie den Behälter, das Bedienelement - **5**, die Filterkassette - **6**, den Frittierkorb und den Deckel wieder an. Zum Anbringen des Deckels, die Scharniere des Deckels einführen, bis sie hörbar einrasten und den Deckel schließen.

Hinweise

- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser.
- Ihre Fritteuse darf nicht im Freien verwendet werden.
- Der Karbonfilter ist nicht spülmaschinenfest. Nehmen Sie ihn ab, bevor Sie die Filterkassette in der Geschirrspülmaschine reinigen.
*- Vergewissern Sie sich, dass das Bedienelement - **5** und die Filterkassette - **6** korrekt eingesetzt sind, ansonsten ist das Gerät nicht einsatzbereit.*

Befüllen des Behälters

Wenn Sie Öl verwenden:

- Befüllen Sie den Behälter mit Öl.
- Überschreiten Sie niemals den im Behälter angegebenen maximalen Füllstand - **7**.
- Verwenden Sie Lebensmittelfett, das zum Frittieren geeignet ist. Für bessere Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von pflanzlichem Öl.

Wenn Sie festes Fett verwenden (nicht empfohlen):

- Schneiden Sie es in Stücke und lassen Sie es in einem Topf schmelzen. Gießen Sie es dann in den Behälter **(lassen Sie nie festes Fett im Frittierkorb oder im Behälter schmelzen)** - **8** - **9**.
- Schalten Sie Ihr Gerät niemals auf mehr als 150°C ein, um das im Behälter fest gewordene Fett zu schmelzen.
- Verwenden Sie NIEMALS tierisches Fett, denn es könnte überlaufen, Rauch oder Brandgefahr erzeugen.

Menge	ÖL	Festes Fett
Min	3.5 L	3.115 g
Max	4.5 L	4.005 g

Hinweise

- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, um Öl oder Fett in den Behälter zu füllen.
- Mischen Sie niemals mehrere Sorten Öl oder Fett, denn dadurch könnte es überlaufen.
- Die Füllmenge des Frittierfetts muss immer zwischen den Kennzeichnungen des Mindest- und des Höchststands des Behälters liegen. Überprüfen Sie den Füllstand des Fetts bzw. Öls vor jedem Frittieren und fügen Sie bei Bedarf Fett des gleichen Typs hinzu.

Vorheizen

- Nachdem Sie Fett in den Behälter gefüllt haben, schließen Sie den Deckel und schließen Sie Ihre Fritteuse ohne den Frittierkorb einzusetzen an die Steckdose an.
- Schalten Sie mit der Ein-/Ausschalter auf I ein, die Kontrollleuchte des Schalters leuchtet auf. Drehen Sie den Thermostatschalter auf die gewünschte Temperatur (siehe Frittiertabelle S. 24) - **10**.
- Die Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet grün auf, wenn das Gerät vorgeheizt und die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Hinweise

- *Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile Arbeitsplatte, außerhalb der Reichweite von Kindern, geschützt vor Spritzern oder Wärmequellen.*
- *Für eine korrekte Belüftung und eine perfekte Sichtbarkeit während des Frittierens, ist darauf zu achten, dass die Vorderseite des Deckels und die Dampfabzüge nicht blockiert oder bedeckt sind.*
- *Schließen Sie Ihre Fritteuse niemals leer (ohne Fett oder Öl) an die Steckdose an.*

Vorbereitung des Frittierkorbs

- Wischen Sie die Speisen ab, um Wasser oder Eis zu entfernen.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Befüllen Sie den Frittierkorb, bevor Sie ihn in die Fritteuse einsetzen. Überladen Sie den Frittierkorb nicht - **11**. Reduzieren Sie die Mengen, wenn es sich um tiefgekühltes Frittiergut handelt.
- Unser Tipp: Schneiden Sie das Frittiergut in gleich große Stücke, damit es gleichmäßig frittiert wird. Vermeiden Sie zu dicke Stücke. Damit tiefgekühlte Pommes Frites knuspriger werden, waschen Sie diese kurz mit kaltem Wasser ab und trocknen sie die Pommes Frites sorgfältig.
- Schließen Sie den Deckel.

Hinweis

- *Wenn Sie frisches oder tiefgekühltes Frittiergut zubereiten, wischen Sie dieses sorgfältig mit Küchenpapier ab.*

FRITTIEREN

Eintauchen des Frittierkorbs

- Sobald das Öl bzw. Fett die richtige Temperatur erreicht hat, leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte grün auf.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Tauchen Sie den Frittierkorb sehr langsam in das Fett. Wenn Sie den Frittierkorb zu schnell senken, könnte das Fett überlaufen.
- Schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie mit dem Timer die gewünschte Dauer ein - **12**.

Hinweise

- *Während des Frittierens ist es normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte erlischt und wieder aufleuchtet.*
- *Unabhängig vom Rezept müssen die Speisen vor dem Frittieren sorgfältig getrocknet werden. Dies vermeidet ein Überlaufen des Fetts und verlängert die Nutzungsdauer des Öls.*
- *Während des Frittierens ist es normal, dass mehr Dampf aus dem linken Dampfabzug austritt als aus dem rechten.*

Am Ende des Frittierens

Der Frittiervorgang ist beendet, wenn:

- Der Timer mit einem Signalton angibt, dass die Frittierdauer abgelaufen ist.
- Das Frittiergut die gewünschte Farbe und Textur erreicht hat.

Anschließend:

- Lassen Sie das Frittiergut abtropfen, indem Sie den Frittierkorb anheben und auf dem zu diesem Zweck vorgesehenen Abtropfhaken im Inneren des Frittierbehälters anbringen - **13**.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus.
- Servieren Sie die frittierten Speisen.
- Schließen Sie den Deckel, wenn die Fritteuse nicht verwendet wird.
- Für einen 2. Frittierdurchgang warten Sie, bis die Temperatur-Kontrollleuchte grün aufleuchtet, bevor Sie neue Speisen in das Fett tauchen.

Hinweis

- *Berühren Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist. Manche Teile werden sehr heiß und könnten starke Verbrennungen verursachen* - **14**. *Der Dampf, der aus den Dampfabzügen austritt, ist sehr heiß. Berühren Sie aus Sicherheitsgründen nur die Bedientasten.*

Ausschalten des Geräts

- Nach dem Beenden des Frittierens, stellen Sie den Thermostat auf die Mindestposition und den Ein-/Ausschalter auf ◯. Die Kontrollleuchte des Schalters erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie die Fritteuse und das Fett vollständig abkühlen (3 Stunden).
- Transportieren Sie die Fritteuse an ihren Transportgriffen.

Hinweis

- Transportieren Sie Ihre Fritteuse niemals, solange das Öl noch heiß ist.

FRITTIERTABELLE

- Die Werte in der Frittierzeiten-Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Menge, dem persönlichen Geschmack, Dicke des Frittierguts, Spannung des Stromnetzes, usw. unterschiedlich sein.
- Für knusprigere selbst gemachte Pommes frites aus frischen Kartoffeln empfehlen wir in 2 Frittiervorgängen vorzugehen (sehen Sie dazu die Empfehlung in der Tabelle). Der erste Frittiervorgang erfolgt bei 160°C. Danach wird der Frittierkorb kurz angehoben und die Frittiertemperatur auf 170°C erhöht. Sobald die Temperatur erreicht ist leuchtet die Kontrollleuchte auf und der Frittierkorb kann für den zweiten Frittiervorgang abgesenkt werden.
- Wenn Sie panierte Speisen oder Krapfen/Berliner/Pfannkuchen frittieren, nehmen Sie den Frittierkorb heraus, um zu vermeiden, dass das Frittiergut daran festklebt.

Hinweise

- Handhaben Sie das Frittiergut vorsichtig und verwenden Sie Zangen.

- Tauchen Sie die Speisen allmählich, Zentimeter um Zentimeter in das heiße Fett.

Frische Speisen	**Menge**	**Temperatur**	**Frittierdauer**
Pommes Frites (Höchstmenge)	1.000 g	1 - 160°C 2 - 190°C	8-11 Min. 5-7 Min.
Pommes Frites	800 g	190°C	7-11 Min.
Pommes Frites	500 g	190°C	6-9 Min.
Hähnchenkeulen	3 Stück	180°C	16-18 Min.
Fischfilets	2 Stück	170°C	5-6 Min.
Gebackener Camembert	8 Stück	190°C	2-3 Min.
Pilze	300 g	150°C	8-10 Min.
Krapfen/Berliner/Pfannkuchen	8 Stück	180°C	5-6 Min.
Tiefgekühlte Speisen	**Menge**	**Temperatur**	**Frittierdauer**
Pommes Frites (Höchstmenge)	750 g	190°C	6-9 Min.
Pommes Frites	500 g	190°C	6-9 Min.
Pommes Frites	380 g	190°C	6-8 Min.
Hähnchennuggets	1400 g	190°C	8-10 Min.
Fischstäbchen	8 Stück	190°C	6-8 Min.
Tintenfischringe im Backteig	500 g	190°C	5-6 Min.
Frittierte Zwiebelringe	400 g	190°C	5-7 Min.

REINIGUNG

Filtern des Öls

- Entfernen Sie die Frittierrückstände mit einem nichtmetallenen Gegenstand aus dem Öl - **15**. Rückstände, die sich von den Speisen ablösen, verbrennen, sodass das Fett schneller schlecht wird. Deshalb muss das Frittieröl regelmäßig gefiltert werden.
- Sie können das Öl in der Fritteuse oder in einem separaten, hermetisch geschlossenen Behälter aufbewahren.
- Wenn Sie festes Fett verwenden, empfehlen wir Ihnen, es außerhalb der Fritteuse aufzubewahren.

- Gießen Sie das alte Fett niemals in den Ausguss. Lassen Sie es abkühlen und entsorgen Sie es gemäß den örtlich gültigen Vorschriften mit dem Hausmüll.

Hinweise

- Lassen Sie die Fritteuse und das Öl vollständig abkühlen (3 Stunden), bevor Sie es filtern.

- Tauschen Sie das Fett mindestens alle 8 bis 10 Verwendungen aus.

Reinigung der Fritteuse

- Reinigen Sie die Fritteuse niemals, ohne zuvor den Netzstecker zu ziehen und sie abkühlen zu lassen (3 Stunden).
- Entfernen Sie den Deckel. Dazu heben Sie den Deckel an, drücken auf den hinteren Clip der Scharniere und ziehen den Deckel nach oben - **1**.
- Entfernen Sie den Frittierkorb, die Filterkassette, das Bedienelement und den Behälter. Nehmen Sie den Behälter an den Transportgriffen heraus - **2**.
- Entfernen Sie den Filter. Dazu drehen Sie den Filter nach rechts in Position Unlock und ziehen ihn nach oben - **16**.
- Der Behälter, der Deckel, die Filterkassette (ohne Geruchsfilter) und der Frittierkorb können in der Geschirrspülmaschine - **3** - oder mit einem Schwamm, Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Das Bedienelement und das Gehäuse können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Alle Elemente sorgfältig trocknen.
- Einsetzen des Geruchsfilters: Bringen Sie die Filter auf die Filterkassette an und drehen Sie ihn nach links in die Position Lock - **4**.
- Bringen Sie den Behälter, das Bedienelement - **5**, die Filterkassette - **6**, den Frittierkorb und den Deckel wieder an. Zum Anbringen des Deckels, die Scharniere des Deckels einführen, bis sie hörbar einrasten und den Deckel schließen.

Hinweis

- Wir empfehlen Ihnen, den Deckel nach jeder Verwendung zu reinigen: Das Sichtfenster muss immer sauber bleiben, damit die Speisen während des Frittierens perfekt sichtbar sind.

RESET-Funktion

- Ihr Gerät verfügt über eine Sicherheitsfunktion bei Überhitzung ohne Öl/Fett. Wenn diese Funktion aktiv wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und warten, bis das Element abgekühlt ist.
- Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie mit einem nichtmetallenen, spitzen Gegenstand die Taste RESET - **17** an der Rückseite des Bedienelements, nachdem Sie den Behälter mit Öl oder Fett gefüllt haben - **8** - **9**.
- Schließen Sie die Fritteuse wieder an die Steckdose an.
- Wenn sich der Überhitzungsschutz erneut auslöst, bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.

Auswechseln des Anti-Geruchsfilters (Karbonfilter)

- Ihr Gerät ist mit einem Karbonfilter ausgestattet.
- Damit die Gerüche wirksam gefiltert werden, sollte er jeweils nach 20 Verwendungen ausgewechselt werden.
- Zum Auswechseln des Filters:
  - Warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist.
  - Entfernen Sie den Deckel. Dazu heben Sie den Deckel an, drücken Sie auf die hinteren Clips und ziehen Sie ihn nach oben - **1**.
  - Entfernen Sie die Filterkassette.
  - Herausnehmen des Filters: Drehen Sie den Filter nach rechts in Position Unlock und ziehen ihn nach oben - **16**.
  - Werfen Sie den Filter weg.
  - Setzen Sie einen neuen Filter ein: Bringen Sie den Filter auf der Filterkassette an und drehen Sie ihn nach links in die Position Lock - **4**.

Hinweis - Die Artikelnummer Ihres Filters lautet XA500034.

FALLS IHRE FRITTEUSE NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Die Fritteuse wird nicht heiß	
Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
Der Ein-/Aus-Schalter steht nicht auf I .	Stellen Sie die Ein-/Aus-Taste auf I und vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchte aufleuchtet.
Es ist keine Frittiertemperatur eingestellt.	Regeln Sie den Thermostat entsprechend dem Frittiergut (siehe Frittiertabelle S. 24).
Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen Sie die Ölmenge und korrigieren Sie diese bei Bedarf. Drücken Sie die Taste „RESET“ (diese finden Sie auf der Rückseite des Bedienelements). Schließen Sie Ihr Gerät wieder an die Steckdose an. Wenn das Problem fortbesteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
Das Bedienelement ist nicht korrekt positioniert.	Vergewissern Sie sich, dass das Bedienelement richtig in seiner Halterung eingesetzt wurde - **5** und nichts die Halterung blockiert (wie beispielsweise Paketband etc.).
Die Filterkassette ist nicht korrekt eingesetzt.	Lassen Sie die Filterkassette einrasten - **6**.
Das Frittierfett läuft über	
Es wurde zuviel Öl in den Behälter eingefüllt.	Überprüfen Sie den Füllstand des Fetts und entfernen Sie die überschüssige Menge, nachdem das Fett abgekühlt ist.
Der Frittierkorb ist zu voll.	Reduzieren Sie die Menge des Frittierguts.
Das Frittiergut ist feucht oder enthält zuviel Wasser (z.B. : Gefriergut).	Entfernen Sie das Eis und trocknen Sie das Frittiergut.
Es wurden mehrere Arten Fett gemischt.	Werfen Sie das Fett weg und reinigen Sie den Behälter. Füllen Sie ihn mit einer einzigen Sorte Fett.
Das Fett ist ungeeignet.	Verwenden Sie pflanzliches Fett, um ein gutes Frittierergebnis zu erhalten.
Schlechte Gerüche	
Der Geruchsfilter ist gesättigt.	Achten Sie darauf, den Filter alle 20 Verwendungen auszuwechseln.
Das Fett ist schlecht.	Tauschen Sie das Frittierfett alle 8 bis 10 Verwendungen aus.
Es wurde ungeeignetes Fett verwendet.	Verwenden Sie pflanzliches Fett, um ein gutes Frittierergebnis zu erhalten.
Die Sicht durch den Deckel ist schlecht	
Der Deckel ist nicht sauber.	Für eine gute Sicht und einen optimalen Dampf-Abzug sollten Sie den Deckel nach jeder Verwendung reinigen.
Der Deckel ist falsch positioniert.	Das Bedienelement und/oder die Filterkassette sind falsch positioniert. Setzen Sie sie korrekt ein.
Die Vorderseite des Deckels und/oder die Dampfabzüge sind blockiert.	Für eine gute Ansaugung des Dampfs und die Neutralisierung der Gerüche ist darauf zu achten, dass die Vorderseite des Deckels und die Dampfabzüge nicht verdeckt sind.
Das Frittiergut wird nicht goldgelb und bleibt weich	
Das Frittiergut ist zu dick oder enthält zuviel Wasser.	Verlängern Sie versuchsweise die Frittierdauer oder frittieren Sie kleinere Speisen.
Es wird zuviel Frittiergut auf einmal frittiert und das Öl hat nicht mehr die richtige Temperatur.	Beachten Sie die empfohlenen Mengen Frittiergut (siehe Frittiertabelle S. 24)
Die Temperatur des Frittieröls kann zu niedrig sein. Der Thermostat ist falsch eingestellt.	Achten Sie darauf, dass der Thermostat entsprechend dem Frittiergut geregelt ist (siehe Frittiertabelle S. 24).
Die Pommes Frites kleben	
Die Pommes Frites aus frischen Kartoffeln wurden nicht gewaschen, bevor sie in das Öl getaucht wurden.	Waschen und trocknen Sie die frischen Pommes Frites vor dem Frittieren sorgfältig.
Es wird zu viel Frittiergut auf einmal frittiert.	Beachten Sie die empfohlenen Mengen Frittiergut (siehe Frittiertabelle S. 24)

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

www.krups.com

F 6-12

NL 13-19

D 20-26

Ref. 5085199