

FR des aliments, des ingrédients (crops gras), les renouvellements périodiques du bain de matière grasse ainsi que l'entretien de la friteuse et ses éventuels accessoires (ba à huile).

• Nous vous conseillons de faire dorer jusqu'à obtenir une couleur légèrement dorée, et non brune.

• Faites tremper les pommes de terre pendant 15-20 minutes pour réduire la quantité d'amidon.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

• Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé par des cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,

- dans des fermes,

- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,

- dans des environnements de type chambres d'hôtes.

• 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.

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence.

• Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveill(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. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants.

• Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) mises en place pour éviter de renverser des liquides chauds.

• 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.

• Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne jamais démonter l'appareil vous-même.

▲ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

• Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

• Nettoyez le couvercle, la cuve, le corps, le panier avec une éponge et de l'eau ou dans un lave-vaisselle (selon modèle). Nettoyer la partie électrique séparément avec une éponge. Voir ou se référer au chapitre « nettoyage » du mode d'emploi.

• Ne jamais plonger l'appareil ou le boîtier électrique dans l'eau !

• Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.

Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.

• Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

• Attention : ne pas verser de liquide sur le connecteur (selon modèle).

• AVERTISSEMENT : gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants, en particulier pendant son utilisation et son refroidissement.

A faire

• Vérifier que les instructions et les conserver soigneusement.

• 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.

• Avant toute utilisation de votre appareil, enlever tous les emballages et étiquettes comportant des avertissements ou des précautions. Veiller également à enlever les câbles qui se trouvent sous la cuve amovible de la friteuse (selon modèle).

• Ne pas utiliser l'appareil si l'élément chauffant ou son boîtier ont subi des dommages ou si des signes de détérioration ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.

• Ne pas utiliser l'appareil si la partie électrique est endommagée.

• Toujours débrancher l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

• Utiliser une surface de travail stable, plane, résistante à la chaleur, à l'abri des projections d'eau.

A ne pas faire

• Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état.

• 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.

• Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

• Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

• Ne pas faire fonctionner l'appareil en présence d'inflammables (stones, rideaux,...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante,...).

• Ne pas dépasser l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.

• Ne pas utiliser une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque la friteuse est en fonctionnement.

• Ne pas stocker votre friteuse à l'extérieur. Préférer un endroit sec et aéré.

• Ne pas brancher votre friteuse vide (sans matière grasse). Respecter les spécifications mini et maxi d'huile.

• 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 de l'eau dans l'huile ou la matière grasse.

• Ne pas verser d'eau sur le panier, respecter les quantités limites de sécurité.

• Ne versez jamais de graisse solide directement dans la cuve ou le panier pour éviter tout risque d'incendie ou d'endommagement de l'appareil.

Conseils / informations

• Votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives de Base, tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement,...).

• Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et à l'intérieur de votre habitation. Toute utilisation professionnelle, non approuvée ou non conforme au mode d'emploi engage la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

• Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachés adaptés à votre appareil.

• Pour les modèles avec cordon amovible, n'utilisez que le cordon d'origine.

• En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle. Débrancher la prise. Éteuffer les flammes avec un linge humide.

• Avant mise à rebut de votre appareil, la pile de minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de recyclage.

• Attendre l'imprégnation de la corps gras soit refroidi pour ranger votre appareil dans un récipient à part puis verser la matière grasse dans un récipient.

• Si votre appareil est équipé d'un filtre anti-arômes amovible, changez-le régulièrement : filtre moins de 30 utilisations, cartouche avec teneur de saturation (30 à 40 utilisations), filtre plus de 80 utilisations.

• Certains modèles sont équipés d'un filtre métallique permanent n'est pas nécessaire de le changer.

• Nettoyer le panier après chaque utilisation à la température maximale de 170°C.

• Contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une cuisson plus prolongée.

• Filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement.

• Pour une meilleure équilibre et valeur comportant au moins 5 fruits et légumes par jour.

• Stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.

• Pour une cuisson rapide et éussée, limiter la température de frites à 1/2 panier par bain.

• Éviter de cuire les aliments dans une friteuse à 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).

• Le mélange de l'eau et de l'huile éteint immédiatement la friteuse. Ne jamais peupler de projections qui peuvent brûler également lors de la chauffe du bain de matière, durant le cycle de cuisson.

• Ces projections sont l'évén d'une quantité d'eau trop importante dans le bain de matière grasse.

• Pour éviter l'appart d'eau dans le bain de huile, respecter scrupuleusement les diverses règles d'utilisations et de stockages communiquées par le fabricant, notamment sur la mise en oeuvre

Environment

Environment protection first

• This appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

• Leave it at a local civic waste collection point.

Environment

Participate in the protection of Environment !

• Your appareil contains de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

• Confiez votre appareil dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

• This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- bed and breakfast type environments.

• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

• Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

• This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

• Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

• This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

• If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.

▲ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

• Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

• Clean the lid, bowl, body and basket with a sponge and some water or in a dishwasher (depending on the model).

• Never immerse the appliance or the electrical control unit in water!

• The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

• Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.

• Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.

• Caution: do not spill liquid on the connector (depending on model).

• WARNING: keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.

Environment

Environment protection first

• This appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

• Leave it at a local civic waste collection point.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

• Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden.

Für au unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:

- in Küchenekben für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,

- auf landwirtschaftlichen Anwesen,

- von Gästen in Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,

- in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.

• Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

• Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

• Kochgeräte sollte man immer mit den Griffen (wenn vorhanden) stabil positionieren um ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.

• Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen werden.

• Ist das Netztable beschildigt, muss es vom Hersteller, einer Vertragskundendienststelle oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ausgetauscht werden um jegliche Gefährdung zu vermeiden.

▲ Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Fassen Sie nicht die heißen Flächen des Geräts an.

• Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren ab.

• Reinigen Sie den Deckel, den Behälter, den Korb mit Schwamm und Wasser oder in einem Geschirrspüler (je nach Modell). Reinigen Sie Teile mit Elektronik separat mit einem Schwamm. Siehe Kapitel „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung.

• Niemals das Gerät oder das elektrische Bedienelement in Wasser tauchen!

• Das Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 4000 m benutzt werden.

• Achtung: Die Oberfläche des Heizelements kann nach Benutzung Restwärme aufweisen.

• Achtung: Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.

• Achtung: An das Stromkabel und den Stecker darf keine Flüssigkeit gelangen (je nach Modell).

• ACHTUNG: Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf, insbesondere während des Gebrauchs und des Abkühlens.

• Zur Zubereitung von Pommes Frites den Korbelstator verwenden.

• Überwachen sie den Frittiervorgang. Essen Sie nur gold-braun frittierte Produkte. Vermeiden Sie zu dunkel frittierte Nahrungsmittel.

• Verwenden Sie in jedem Frittierdurchgang, um evtl. Speisereste zu entfernen, Weichseil Sie ab regelmäßig.

• Essen Sie abwechslungsreich, ausgewogene Kost mit viel Gemüse und Obst.

• Die Stecker nicht auf dem stopcontact hängen lassen. Vermeiden Sie das Anstecken mehrerer Kabel an einem stopcontact.

• Für ein gesundes und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites (maximal 1,2 kg) nicht zu überschreiten und ein warmtrockenes Pulver zu verwenden.

• Beim Einbringen des gefüllten Korbbehälters nicht die Fritteuse sehr schnell ab. Während des Bratvorgangs übersteigt die Temperatur der Fritteuse nie 175°C, selbst wenn der Thermoschutz ausfällt. Die Temperatur von Fritteuse und Öl steigt auf 200°C an.

• Da sich Wasser und Öl nicht vermischen, kann dies zu Spritzern führen, die beim Erhitzen des Öls, während des Garvorgangs und nach dem Garen schwere Verbrennungen verursachen können.

Diese Spritzer werden durch zu viel Wasser im Öl oder Fett verursacht.

Um zu verhindern, dass Wasser in die Fritteuse gelangen kann, ist es wichtig, die vom Hersteller angegebene Gebrauchts- und Lagerhinweise, insbesondere im Hinblick auf die Umgang mit Lebensmitteln, Zutat(en), Öl, den Austauschschalter für Öl oder Fett sowie die Wartung der Fritteuse und des Zubehörs (Ölwanne).

• In neue Fritteusen, nur wenn sie eine gelbe gelbbraune Farbe erreicht ist.

• Lassen Sie die Kartoffeln 15-20 Minuten einweichen, um den Stärkegehalt zu reduzieren.

Umweltschutz

BEDEUTUNG DES SYMBOLS

„DURCHGESTRICHENE MÜLLTÖNE“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall gehören sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Betroffen sind Temperaturen unter 5°C auf abgewandte Oberflächen.

• Vorhand ist ihr apparat weggedot meto de batterie) van de timer (afhankelijk van het model) verwijderd worden voor een erkende servicecentrum.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

• Als u blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken en laat ze smelten in een steelpan. Giet het vet niet langzaam in de friteuse.

• Laot blokken vet niet, slijt ze eerst in kleine blokken om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

• Het is belangrijk dat de afval van de afvalverantwoordelijke in uw omgeving.

