

essentiel 

Friteuse / Fryer / Friteuse
COMPACT DUO



Notice d'utilisation / User guide /
Gebruiksaanwijzing

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.

- N'utilisez pas l'appareil :
 - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - En cas de mauvais fonctionnement,
 - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Une extrême prudence est recommandée lorsque vous devez déplacer la friteuse remplie d'huile. Ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile est encore chaude !
- Pour éviter tout choc électrique, n'immergez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Éteignez-le quand vous ne l'utilisez pas.
- Maintenez-le hors de la portée des enfants. Si l'appareil est utilisé en leur présence, soyez vigilant.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les

- poignées ou les boutons.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil, le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement lorsque vous utilisez la friteuse.
- Cet appareil doit être installé sur une surface plane

et stable, éloignée de toute source de chaleur du type cuisinière à gaz ou électrique ou près d'un four chauffant.

- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, ceci pourrait vous mettre en danger. Consultez toujours une personne qualifiée pour le faire afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou près d'une surface chaude.
- Ne pas manipuler la friteuse avec les mains humides.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec cet appareil. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve.
- En cas de fuite de l'appareil, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
- Après la friture, laissez l'aliment égoutter, ne secouez jamais le panier.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez. Cela peut produire des éclaboussures et une émulsion brutale d'huile.
- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétal.



- Ne posez pas la main au-dessus des filtres pendant le fonctionnement. La vapeur et les surfaces de l'appareil sont brûlantes.

votre produit

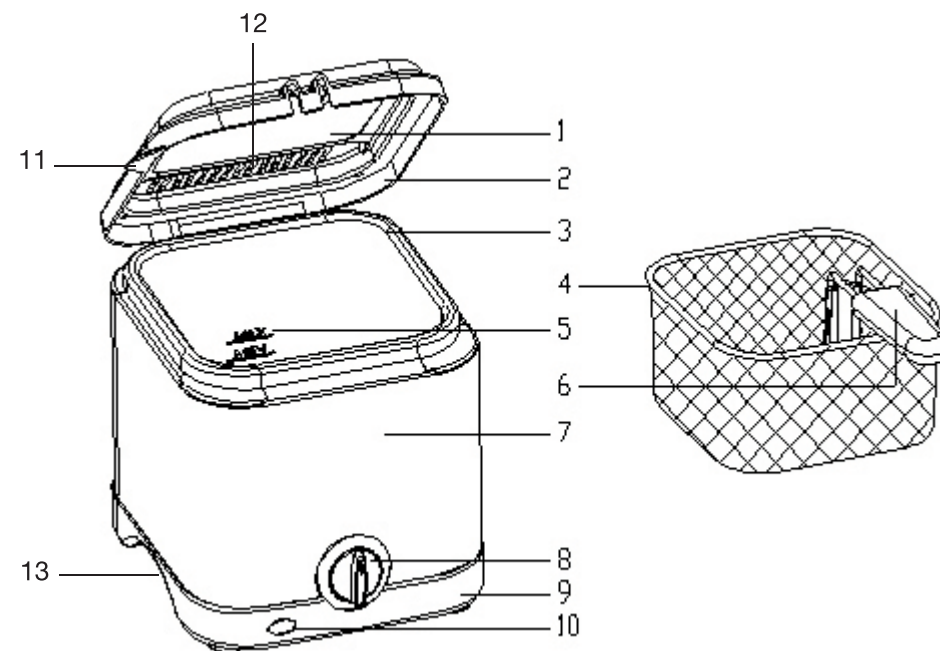
Contenu de l'emballage

- 1 friteuse
- 1 panier à frites
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 230 V~ 50 Hz
- Puissance : 900 W
- Capacité d'huile max : 1,2 L
- Capacité max de frites : 600 g (2 à 3 personnes)
- Thermostat réglable jusqu'à 190°C
- Cuve au revêtement antiadhésif
- Panier avec poignée amovible
- Hublot de contrôle
- Couvercle démontable compatible lave-vaisselle
- Panier (sans la poignée) compatible lave-vaisselle
- Filtre permanent
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants

description de l'appareil



1. Hublot de contrôle
2. Couvercle
3. Cuve
4. Panier à frites
5. Indicateur de niveau min/max dans la cuve
6. Poignée du panier
7. Corps de l'appareil
8. Thermostat réglable
9. Base
10. Témoin lumineux de fonctionnement
11. Languette d'ouverture du couvercle
12. Filtre permanent
13. Poignée de transport (x 2)

avant la première utilisation

- Lavez le couvercle, la cuve et le panier à frites avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement avec un chiffon doux.

première utilisation

- Lors de la première utilisation, la cuve à huile et le panier peuvent émettre une légère odeur : ceci est normal et ne se produira plus par la suite.

utilisation



Ne branchez jamais la friteuse quand la cuve est vide. Mettez toujours l'huile avant de brancher l'appareil.

Remplissage de la cuve

1. Soulevez le couvercle à l'aide de la languette (11).
2. Retirez le panier à frites.
3. Remplissez la cuve d'huile (Capacité max : 1,2 litre).



- Nous vous déconseillons d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale. Préférez plutôt l'huile d'arachide, l'huile végétale ou l'huile de colza.
- Vous pouvez également utiliser une matière grasse solide, auquel cas faites-la fondre lentement dans une casserole séparée avant de la transférer dans la cuve.

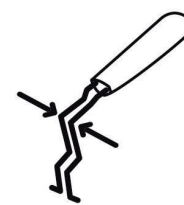


- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.
- **Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués dans la cuve.**

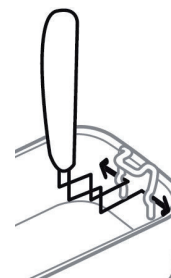
4. Frottez la face intérieure du hublot avec de l'huile froide ou de la matière grasse (selon ce que vous utilisez) pour empêcher qu'une condensation ne se produise et pour pouvoir contrôler les aliments durant la cuisson.

Installation du panier*

* Le système de fixation de la poignée varie légèrement selon les modèles.



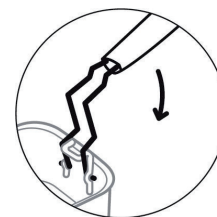
1. Resserrez les crochets de la poignée.



2. Placez l'extrémité des deux crochets dans les encoches du panier.



3. Basculez la poignée vers l'extérieur du panier et appuyez fermement pour verrouiller la position.



La poignée est verrouillée.

Préchauffage

L'huile doit obligatoirement être préchauffée avant la cuisson.

1. Plongez le panier dans l'huile et refermez le couvercle de la friteuse.
2. Branchez l'appareil. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
3. Réglez le thermostat selon les aliments que vous allez frire en vous référant au guide de cuisson présent dans cette notice.

Préparation du panier pour la cuisson

4. Après le préchauffage, soulevez le couvercle et relevez le panier. Une encoche est prévue sur le panier pour le poser sur la cuve.
5. Placez les aliments dans le panier. Les aliments à cuire doivent être le plus sec possible ou congelés.



- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.
- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.

Cuisson

6. Plongez le panier dans l'huile avec précaution et fermez aussitôt le couvercle pour éviter toute éclaboussure lorsque l'eau des aliments entrera en contact avec l'huile.



- Ne posez pas la main sur le couvercle lors de la cuisson. La vapeur dégagée par les orifices de ventilation au niveau du filtre et le verre du hublot sont brûlants.
- N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil lors de la friture afin d'éviter toute brûlure.

7. Vous pouvez suivre la progression de la cuisson en regardant à travers le hublot.

Retrait des aliments

8. Lorsque vos aliments sont cuits, ouvrez le couvercle en le saisissant par sa languette.
9. Saisissez le panier uniquement par sa poignée. Sortez-le avec précaution et posez-le sur la cuve pour l'égoutter.



Salez et poivrez les aliments frits en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.

Deuxième cuisson

10. Pour une deuxième préparation, rectifiez le niveau d'huile ou de matière grasse si nécessaire.






Arrêt de la friteuse

11. La dernière friture terminée, tournez le bouton du thermostat sur la position « 0 » (arrêt).
12. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
13. Laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures) avant de la nettoyer et de la ranger.
14. Entourez le cordon d'alimentation autour de la base de l'appareil.




guide de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments et du goût de chacun.

Aliments frais

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
 Frites	Friture optimale	350	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	600	190	1ère friture	10-12
				2ème friture	2-3
 Viande	Steaks boeuf	125	170	5-6	
	Filets poulet	150	170	6-7	
	Boulettes	200	160	7-9	
 Légumes	Artichauts	125	150	5-6	
	Choux-fleurs	200	160	8-9	
	Aubergines	150	170	11-12	
	Courgettes	100	170	8-10	
	Champignons	200	160	9-10	
 Poisson & Fruits de mer	Calamars	250	160	9-10	
	Coquilles St-Jacques	250	160	9-10	
	Langoustines	300	160	7-10	
	Sardines	250	170	8-10	
	Seiches	250	160	8-10	
	Soles	250	160	6-7	
 Beignets/Fruits	Beignets	250	150	12-15	
	Fruits	150	150	10-12	

Aliments congelés

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
 Frites	Friture optimale	90 (*)	190	1ère friture	3-4
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	350	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
Bâtonnets de pommes de terre		250	190	7-8	
 Viande	Filets poulet	100	180	6-8	
	 Poisson & Fruits de mer	Bâtonnets de morue	150	190	4-6
Crevettes		150	190	4-6	

(*) Quantité recommandée pour une friture optimale. Il est possible de frire une quantité plus importante de frites surgelées. Dans ce cas, elles seront légèrement plus grasses compte tenu de la soudaine chute de température de l'huile au moment de l'immersion.

nettoyage et entretien

- **Assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché et totalement refroidi avant de procéder à toute opération de nettoyage.**
- **N'immergez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement.**

Huile de friture

- Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse avec une écumoire.
- La matière grasse doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.
- Changez la matière grasse toutes les 5 à 10 utilisations maximum. Une matière grasse « propre » conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Videz-la dans un bidon et portez celui-ci dans une déchèterie.



Nettoyage des éléments

LE CORPS DE L'APPAREIL :

- Essuyez les **surfaces en acier inoxydable** (corps de la friteuse) avec une éponge douce légèrement imbibée d'eau savonneuse. Séchez ensuite soigneusement avec un chiffon doux.

LE COUVERCLE :

- Le couvercle est démontable pour un nettoyage facilité. Pour le retirer, déboîtez-

le du corps de l'appareil.

- Lavez le **couvercle** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Remplacez le couvercle lorsqu'il est complètement sec.
- Le couvercle peut également être lavé au lave-vaisselle.

LA CUVE :

- Videz l'huile présente dans la cuve (reportez-vous au paragraphe « Huile de friture »). Essuyez le surplus d'huile avec du papier absorbant.
- Lavez la **cuve** avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire.
- **N'immergez jamais la cuve dans l'eau ou tout autre liquide et veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures d'aération situées au-dessous.**
- Séchez soigneusement la cuve à l'aide d'un chiffon doux.

LE PANIER À FRITES :

- La poignée du panier est démontable. Pour la retirer, effectuez la procédure décrite au paragraphe « Installation du panier » dans l'ordre inverse.
- Lavez le **panier et sa poignée** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Le panier à frites (sans sa poignée) peut être lavé au lave-vaisselle.

LE FILTRE MÉTALLIQUE :

- Dans le cas où vous souhaitez nettoyer ou remplacer le filtre métallique, retirez les 4 vis situées sous le couvercle pour avoir accès au filtre.
- Le filtre métallique peut être lavé avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le à l'eau claire et séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

rangement

- Assurez-vous que la friteuse ait complètement refroidi avant de la ranger.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Fermez bien le couvercle.

guide de dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Des odeurs désagréables.	Le filtre est obstrué.	Lavez ou remplacez le filtre métallique (cf. Paragraphe « Nettoyage et entretien »).
	L'huile a été trop utilisée.	Changez l'huile toutes les 5 à 10 utilisations.
	L'huile n'est pas adaptée à la friteuse.	Utilisez une bonne qualité d'huile adaptée aux friteuses (cf. Paragraphe « Remplissage de la cuve »).
Il y a de la condensation sous le hublot.	Le couvercle n'a pas été fermé correctement.	Contrôlez que le couvercle est fermé correctement. Vous pouvez aussi huiler la face intérieure du hublot pour empêcher qu'une condensation ne se produise et pour pouvoir contrôler les aliments durant la cuisson.
L'huile déborde.	Vous avez dépassé le niveau maximum indiqué dans la cuve.	Réduisez le niveau d'huile dans la cuve.
	Il y a trop d'aliments dans la cuve.	Contrôlez les quantités maximum recommandées en vous reportant au guide de cuisson présent dans cette notice.
	Les aliments ne sont pas secs.	Posez les aliments sur un papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau avant de les faire frire.
Les aliments ne sont pas croustillants.	La température de cuisson est trop basse.	Ajustez la température de cuisson en fonction de l'aliment à frire.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Contrôlez les quantités maximum recommandées en vous reportant au guide de cuisson présent dans cette notice.
Les frites sont collantes.	Les pommes de terre découpées n'ont pas été bien lavées (à l'eau claire).	Veillez bien nettoyer les frites fraîches avant de les passer à la friture.

instructions for use

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

- This appliance is intended for domestic use only. It is not intended for use in the following domestic, or related, applications:
 - Kitchen areas for staff use in shops, offices or other professional environments;
 - Farms;
 - Hotels, motels and other residential settings;
 - Bed-and-Breakfast type settings.
- Before plugging in your appliance, check that the voltage indicated on the appliance's rating plate corresponds to the voltage of your electrical system.
- This appliance is equipped with an earthed plug. It must be plugged into an earthed wall socket that is properly installed and connected to the power grid in accordance with current standards.

- Do not use the appliance:
 - If the plug or the power cord is damaged,
 - In the event of a malfunction;
 - If the appliance has been damaged in any way.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a similarly qualified person to avoid any hazards.
- Always unplug the appliance after each use and allow it to cool before cleaning, storing or moving it.
- Use extreme caution when moving the fryer filled with oil. Never move the fryer while the oil is still hot!
- To avoid electric shock accidents, never immerse the power cord, plug or fryer in water or any other liquid.
- Never leave the appliance unattended while it is on. Switch it off when it is not in use.
- Keep it out of the reach of children. Take care when using the appliance in the presence of children.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles or buttons.
- This appliance should not be used by children aged 0 to 8 years.

- This appliance can be used by children aged 8 and over provided they are supervised at all times.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack the required experience and knowledge provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and that they clearly understand the risks involved.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Children must not play with the appliance, and they must not clean or perform any maintenance on it.
- To avoid spilling the hot liquids in the cooking appliances, they must be positioned so that they cannot tip over.
- Always fully unwind the power cable from its housing when using the fryer.
- This appliance must be placed on a flat and stable surface away from any heat source (e.g. gas or electric stove) or a heated oven.
- Do not attempt to repair the appliance yourself as this can be dangerous. To avoid any such danger, always consult a qualified person.

- When disconnecting the cable, always pull on the plug itself rather than the cable.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop, or near a hot surface.
- Do not handle the fryer with wet hands.
- Use only the original accessories supplied with this appliance. Using accessories, which have not been recommended by the manufacturer, can result in injuries.
- The oil level in the pan must always be between the "MIN" and "MAX" markings indicated on the side of the pan.
- Should the appliance start to leak, contact the after-sales service of your dealer.
- After frying, let the oil drip off the food. Do not shake the basket.
- This appliance is not meant to be switched on by an external timer or a separate remote control system.
- Never leave water at the bottom of the pan when you fill it. This can result in spattering and a sudden emulsification of the oil.

- Do not mix different types of fat. Preferably use vegetable fats.



- Do not put your hand over the filters when the appliance is on. The surfaces of the appliance as well as the steam it produces are extremely hot.

your product

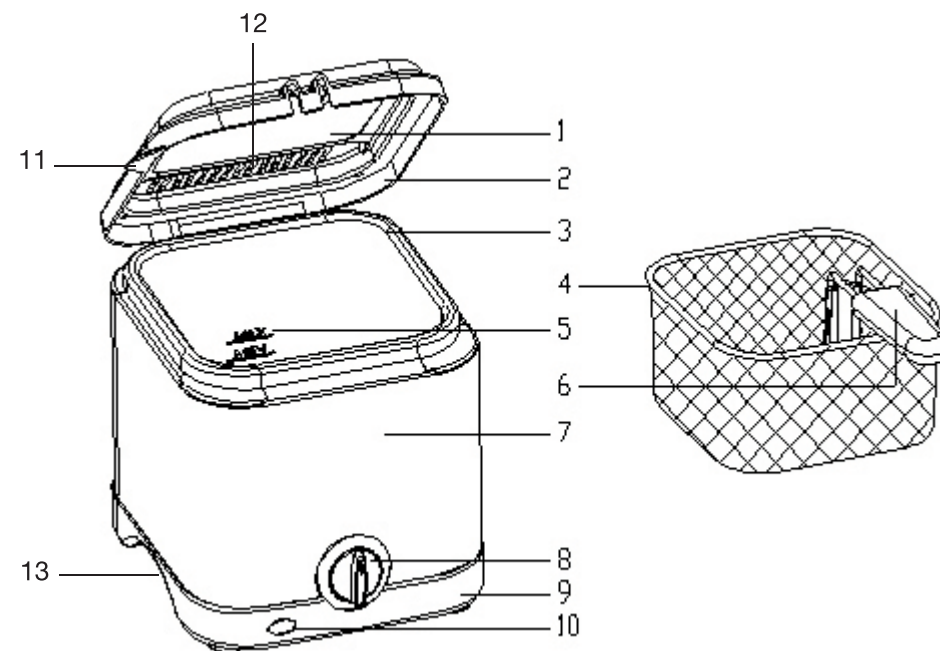
Contents of the package

- 1 fryer
- 1 fryer basket
- 1 user manual

Technical specifications

- Power supply: 230 V~ 50 Hz
- Power: 900 W
- Max. oil capacity: 1.2 L
- Max. capacity (chips): 600 g (2 to 3 people)
- Temperature control adjustable up to 190°C
- Pan with a non-stick coating
- Basket with a removable handle
- Viewing window
- Removable dishwasher-safe lid
- Dishwasher-safe basket (without handle)
- Permanent filter
- Power-on indicator light
- Non-slip feet

description of the appliance



1. Viewing window
2. Lid
3. Tank
4. Fryer basket
5. Min/max level indicator in the pan
6. Basket handle
7. Appliance body
8. Adjustable temperature control
9. Base
10. Power-on indicator light
11. Lid opening tab
12. Permanent filter
13. Carry handle (x 2)

getting started

- Clean the lid, pan and fryer basket using a soft sponge with hot water and some washing-up liquid. Rinse with clear water and dry thoroughly with a soft cloth.

First use

- When using the appliance for the first time, the oil pan and basket may produce a slight smell. This is normal and will not reoccur.

use



Never switch on the fryer when the pan is empty. Always add the oil before switching on the appliance.

Filling the pan

1. Lift the lid using the tab (11).
2. Remove the fryer basket.
3. Fill the oil pan (Max capacity: 1.2L).



- We do not recommend using butter, margarine, olive oil or animal fat. Instead use peanut oil, vegetable oil or rapeseed oil.
- You can also use a solid fat, in which case it needs to be melted slowly in a separate pan before it is transferred to the pan.

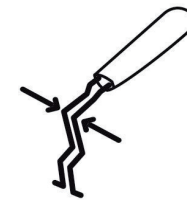


- Do not mix different types of fat.
- **The oil level in the pan must always be between the "MIN" and "MAX" markings indicated on the side of the pan.**

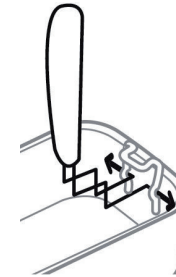
4. Rub the inside of the viewing window with cold oil or fat (depending on what you are using) to prevent condensation and to keep an eye on the food during cooking.

Fitting the fryer basket*

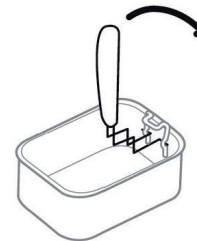
* The handle attachment system varies slightly depending on the model.



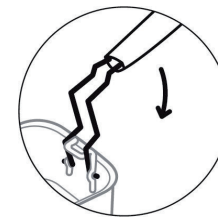
1. Tighten the hooks of the handle.



2. Put the ends of the two hooks into the notches in the basket.



3. Tip the handle towards the outside of the basket and press firmly to lock it in position.



The handle is locked.

Pre-heating

The oil must be preheated before cooking.

1. Lower the basket into the oil and close the fryer lid.
2. Switch on the appliance. The indicator light comes on.
3. Set the temperature level according to the food you are going to fry using the cooking guide in this manual.

Preparing the basket for cooking

4. After preheating, lift the lid and raise the basket. There is a notch on the basket for placing it on the pan.
5. Put the food in the basket. The food to be cooked must be as dry as possible.



- Shake frozen food thoroughly before putting in the fryer to remove any pieces of ice.
- Cut the food into pieces of the same size so that they cook evenly. Make sure that the pieces are not too thick.
- Reduce the quantities for frozen food.
- Do not overload the basket and do not exceed the safety limits in terms of quantities.

Cooking

6. Carefully lower the basket into the oil and immediately close the lid to minimise any spattering when the water in the food comes into contact with the oil.



- Do not place your hand on the lid during cooking. The steam released from the ventilation holes near the filter and the viewing window glass are extremely hot.
- Do not open the lid of the appliance when frying to avoid burns.

7. You can monitor the cooking progress by looking through the viewing window.

Removing the food

8. When the food is cooked, open the lid by gripping the tab.
9. Grasp the basket by the handle only. Carefully remove it and place it on the pan to drain.



Season the food once it has been removed from the fryer in order to preserve the fat.

EN

Second cooking cycle

10. For a second preparation, adjust the oil or fat level if necessary.






Stopping the fryer

11. When the last frying cycle is finished, turn the temperature control button to the "0" (stop) position.
12. Unplug the appliance from the power socket.
13. Leave the fryer to cool (1 to 2 hours) before cleaning it and tidying it away.
14. Wrap the power cord around the base of the appliance.




cooking guide

Cooking times are provided as a rough guide only. They can vary according to the quantities, the thickness of the food and personal taste.

Fresh food

Food type		Max. quantity* (g)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	
 Chips	Optimal frying	350	190	1st frying cycle	6-7
				2nd frying cycle	1-2
	MAX quantity	600	190	1st frying cycle	10-12
				2nd frying cycle	2-3
 Meat	Beef steaks	125	170	5-6	
	Chicken fillets	150	170	6-7	
	Meatballs	200	160	7-9	
 Vegetables	Artichokes	125	150	5-6	
	Cauliflower	200	160	8-9	
	Aubergine	150	170	11-12	
	Courgettes	100	170	8-10	
	Mushrooms	200	160	9-10	
 Fish & Sea food	Squid	250	160	9-10	
	Scallops	250	160	9-10	
	Langoustines	300	160	7-10	
	Sardines	250	170	8-10	
	Cuttlefish	250	160	8-10	
	Soles	250	160	6-7	
 Doughnuts/ Fruit	Doughnuts	250	150	12-15	
	Fruit	150	150	10-12	

Frozen food

Food type		Max. quantity* (g)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	
 Chips	Optimal frying	90 (*)	190	1st frying cycle	3-4
				2nd frying cycle	1-2
	MAX quantity	350	190	1st frying cycle	6-7
				2nd frying cycle	1-2
Potato sticks		250	190	7-8	
 Meat	Chicken fillets	100	180	6-8	
	 Fish & Sea food	Cod sticks	150	190	4-6
		Shrimps	150	190	4-6

(*) Recommended amount for optimal frying. It is possible to fry a larger quantity of frozen chips. If this is the case, they will be slightly more oily given the sudden drop in temperature of the oil at the time of immersion.

cleaning and maintenance

- **Make sure that the appliance is switched off, unplugged and completely cooled down before carrying out any cleaning.**
- **Never immerse the body of the appliance in water or any other liquid.**
- **Do not use abrasive cleaners, scouring sponges or sharp objects to avoid damaging the coating.**

Frying oil

- Collect the small pieces of food left in the fat with a skimmer.
- The fat must be filtered after each use using a filter paper.
- Change the fat every 5 to 10 uses (maximum). "Clean" fat will preserve the lightness and taste quality of the food.
- Never pour used fat down the sink. Empty it into a container and take it to a waste recycling centre.



Cleaning the parts

BODY OF THE APPLIANCE:

- Wipe the **stainless steel surfaces** (fryer body) with a soft sponge lightly soaked in soapy water. Then dry thoroughly with a soft cloth.

LID:

- The cover is removable for easy cleaning. To remove it, unclip it from the body of the appliance.
- Clean **the lid** using a soft sponge with hot water and some washing-up liquid. Rinse with clean water and thoroughly dry using a soft cloth.
- Replace the lid when it is completely dry.
- The lid can also be washed in the dishwasher.

PAN:

- Empty the oil from the pan (refer to the "Frying oil" section). Wipe off the excess oil with absorbent paper.
- Wash **the pan** with a non-abrasive sponge and some warm, soapy water. Rinse with clean water.
- **Never immerse the pan in water or any other liquid, and take care not to allow water to get inside the appliance through the air vents located underneath.**
- Carefully dry the pan using a soft cloth.

FRYER BASKET:

- The basket handle is removable. To remove it, follow the procedure described in the "Fitting the basket" section in reverse order.
- Clean **the basket and its handle** using a soft sponge with hot water and some washing-up liquid. Rinse with clean water and thoroughly dry using a soft cloth.
- The fryer basket (without its handle) can be washed in the dishwasher.

METAL FILTER:

- In case you want to clean or replace the metal filter, remove the four screws located under the lid to gain access to the filter.
- The metal filter can be washed with a non-abrasive sponge and some warm, soapy water. Rinse it with clean water and dry it thoroughly with a soft cloth.

storage

- Make sure the fryer has cooled down completely before storing it.
- There may still be some oil in the appliance. Close the lid properly.

troubleshooting guide

Problems	Possible causes	Solutions
Unpleasant smells.	The filter is clogged.	Wash or replace the metal filter (see section on "Cleaning and maintenance").
	The oil has been used too many times.	Change the oil every 5 to 10 uses.
	The oil is not suitable for fryer.	Use a high-quality oil for fryers (see section on "Filling the pan").
There is some condensation under the viewing window.	The lid was not closed correctly.	Check that the lid is closed correctly. You can also oil the inside of the viewing window to prevent condensation from forming and to be able to monitor the food during cooking.
The oil is overflowing.	The maximum level indicated in the pan has been exceeded.	Reduce the level of oil in the pan.
	There is too much food in the pan.	Check the maximum recommended quantities by referring to the cooking guide in this manual.
	The food is not dry.	Lay the food on some absorbent paper to remove excess water before frying.
The food is not crispy.	The cooking temperature is too low.	Adjust the cooking temperature according to the food to be fried.
	There is too much food in the basket.	Check the maximum recommended quantities by referring to the cooking guide in this manual.
The chips are sticky.	The cut potatoes were not washed properly (with clean water).	Clean the fresh chips thoroughly before frying.

Gebruiksaanwijzingen

LEES AANDACHTIG DEZE INSTRUCTIES ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE OM ZE TE KUNNEN RAADPLEGEN WANNEER U ZE NODIG HEEFT.

- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Dit toestel is niet bestemd om te worden gebruikt in huishoudelijke en analoge toepassingen, zoals:
 - Keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele omgevingen;
 - Boerderijen;
 - Hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter;
 - Omgevingen van het type bed and breakfast.
- Ga vooraleer uw toestel aan te sluiten na of de spanning, die aangeduid wordt op het kenplaatje, wel degelijk overeenkomt met die van uw elektrische installatie.
- Dit toestel is voorzien van een stekker met aarding. Het toestel moet worden aangesloten op een correct geplaatst en geaard stopcontact en worden verbonden met het elektriciteitsnet, conform de geldende normen.

- Gebruik dit toestel niet:
 - Indien de stekker of de voedingskabel beschadigd is,
 - Indien het niet correct werkt,
 - Indien het toestel op welke manier dan ook beschadigd is.
- Indien het voedings snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardig bevoegde persoon om gevaar te vermijden.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik en laat het toestel afkoelen voor u het schoonmaakt, reinigt of verplaatst.
- Wees zeer voorzichtig wanneer u de friteuse vol olie verplaatst. Verplaats de friteuse nooit wanneer de olie nog warm is!
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het voedings snoer, de stekker of de friteuse nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Laat uw toestel niet onbeheerd achter wanneer het werkt. Schakel het uit wanneer u het niet gebruikt.
- Houd het buiten bereik van kinderen. Wees voorzichtig wanneer het toestel in hun aanwezigheid wordt gebruikt.
- Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handvatten of knoppen.

- Dit toestel mag niet door kinderen van 0 tot 8 jaar gebruikt worden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder op voorwaarde dat ze permanent in het oog gehouden worden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke en mentale beperking of van wie de ervaring of kennis onvoldoende is, op voorwaarde dat ze begeleid worden of instructies gekregen hebben inzake het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.
- Bewaar het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet spelen met het toestel. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Kooktoestellen moeten stabiel geplaatst worden om te vermijden dat warme vloeistoffen gemorst worden.
- Rol het voedings snoer altijd volledig af wanneer u de friteuse gebruikt.
- Dit toestel moet op een vlak en stabiel oppervlak geïnstalleerd worden, verwijderd van warmtebronnen van het type gas- of elektrisch fornuis of van een hete oven.
- Probeer het toestel niet zelf te herstellen, aangezien

dit een gevaar voor u kan vormen. Raadpleeg altijd een gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.

- Trek altijd aan de stekker zelf wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt; Trek niet aan de kabel.
- Laat het voedingssnoer niet over de rand van een tafel of een werkblad hangen en leg het niet in de buurt van een warm oppervlak.
- Raak de friteuse niet met vochtige handen aan.
- Gebruik enkel de originele accessoires die met het toestel meegeleverd werden. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen worden, kan verwonding veroorzaken.
- Het niveau olie in de kuip moet zich altijd tussen de aanduiding "MIN" en "MAX" op de zijkant van de kuip bevinden.
- Neem contact op met de dienst na verkoop van uw winkel wanneer het toestel lekt.
- Laat na het bakken de voedingsmiddelen uitlekken. Schud nooit met het mandje.
- Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden via een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Zorg dat er geen water onderaan in de kuip is wanneer u ze vult. Dit kan spatten en plotselinge emulsie van de olie veroorzaken.

- Meng geen verschillende soorten vetten. Gebruik bij voorkeur vetstoffen van plantaardige oorsprong.



- Plaats uw hand niet op de filters wanneer het toestel werkt. De stoom en kanten van het toestel zijn erg heet.

Uw product

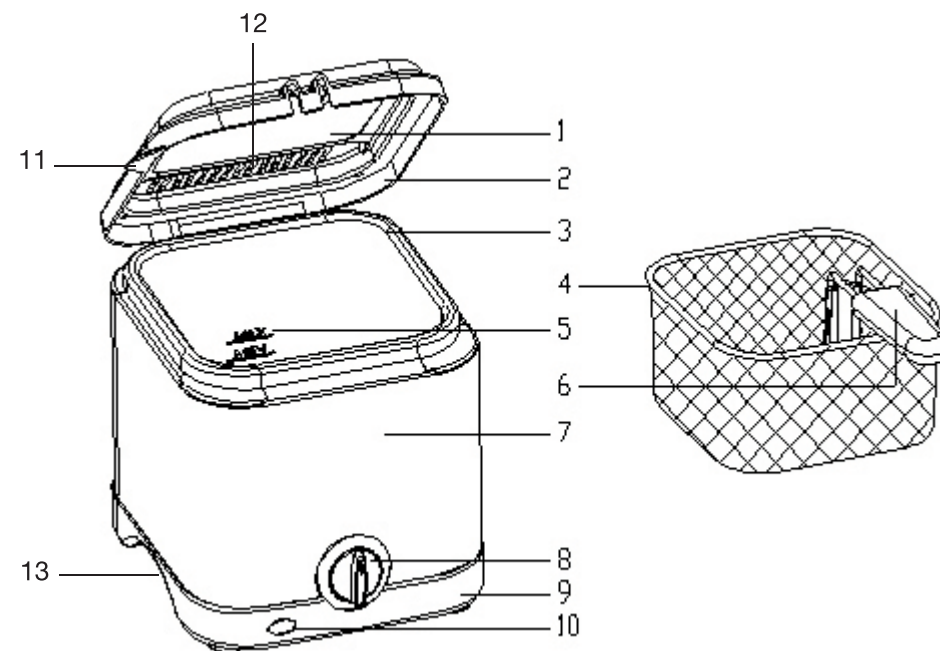
Inhoud van de verpakking

- 1 friteuse
- 1 frietmandje
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische kenmerken

- Voeding: 230 V~ 50 Hz
- Vermogen: 900 W
- Maximale capaciteit voor olie: 1,2 L
- Maximale capaciteit voor frieten: 600 g (2 tot 3 personen)
- Thermostaat (kan tot 190°C ingesteld worden).
- Kuip met antiaanbaklaag
- Mand met afneembaar handvat
- Kijkraampje
- Demonteerbaar en vaatwasserbestendig deksel
- Vaatwasserbestendig mandje (zonder handvat)
- Permanente filter
- Controlelampje
- Antislippoten

Beschrijving van het toestel



1. Kijkraampje
2. Deksel
3. Kuip
4. Frietmandje
5. Indicator van het minimum en maximum in de kuip
6. Handvat van het mandje
7. Behuizing van het toestel
8. Verstelbare thermostaat
9. Voet
10. Controlelampje
11. Lipje om het deksel te openen
12. Permanente filter
13. Transporthandvat (x 2)

Vóór het eerste gebruik

- Was het deksel, de kuip en het frietmandje af met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel met helder water en droog daarna zorgvuldig af met een zachte doek.

Eerste gebruik

- Bij het eerste gebruik kunnen de oliekuip en het mandje een lichte geur afgeven. Dit is normaal en doet zich enkel bij het eerste gebruik voor.

Gebruik



Zet de friteuse nooit aan wanneer de kuip leeg is. Voeg altijd eerst olie toe voor u het toestel aanzet.

De kuip vullen

1. Til het deksel op aan het lipje (11).
2. Verwijder het frietmandje.
3. Vul de kuip met olie (maximale capaciteit: 1,2 liter).



- Wij raden u aan om geen boter, margarine, olijfolie of dierlijk vet te gebruiken. Gebruik liever arachideolie, plantaardige olie of koolzaadolie.
- U kan ook een vaste vetstof gebruiken. Die moet u eerst in een pannetje laten smelten voor u ze in de kuip giet.

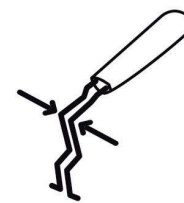


- Meng geen verschillende soorten vetten.
- **Het niveau olie in de kuip moet zich altijd tussen de aanduiding "MIN" en "MAX" in de kuip bevinden.**

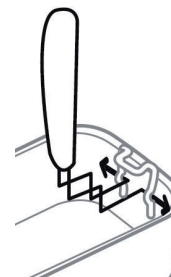
4. Wrijf de binnenkant van het raampje in met koude olie of vetstof (afhankelijk van wat u gebruikt) om condensatie te vermijden, zodat u de voedingsmiddelen tijdens de bereiding in het oog kan houden.

Plaatsing van het mandje*

*Het bevestigingssysteem van het handvat verschilt licht van model tot model.



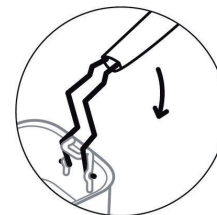
1. Schroef de haken van het handvat goed vast.



2. Plaats het uiteinde van de twee haken in de gleuven van het mandje.



3. Draai het handvat naar de buitenkant van het mandje en duw stevig om het in die positie te vergrendelen.



Het handvat is vergrendeld.

Voorverwarmen

De olie moet voor het bakken voorverwarmd worden.

1. Plaats het mandje in de olie en sluit het deksel van de friteuse.
2. Steek de stekker van het toestel in het stopcontact. Het controlelampje gaat branden.
3. Stel de thermostaat in afhankelijk van de voedingsmiddelen die u gaat bakken. U vindt een kookgids bij deze handleiding.

Het mandje klaarmaken voor het bakken

4. Na het voorverwarmen opent u het deksel en tilt u het mandje op. Er is een inkeping op het mandje om het op de kuip te plaatsen.
5. Plaats de voedingsmiddelen in het mandje. De voedingsmiddelen die u wil bakken, moeten zo droog mogelijk of diepgevroren zijn.



- Schud bevroren voedingsmiddelen goed buiten de friteuse om de stukken van elkaar los te maken.
- Snijd voedingsmiddelen van dezelfde grootte, zodat ze homogeen bakken. Vermijd te dikke stukken.
- Verminder de hoeveelheden voor diepvriesproducten.
- Laad uw mandje niet te vol. Respecteer de veiligheidsaanduidingen.

Het bakken

6. Dompel het mandje voorzichtig in de olie. Sluit het deksel onmiddellijk om spatten te vermijden wanneer het water van de voedingsmiddelen in contact komt met de olie.



- Leg uw hand niet op het deksel tijdens het bakken. De stoom die door de ventilatieopeningen bij de filter en het raampje ontsnapt, is erg heet.
- Open het deksel van het toestel niet tijdens het bakken om brandwonden te vermijden.

7. U kan het bakken door het raampje volgen.

Voedingsmiddelen verwijderen

8. Wanneer uw voedingsmiddelen gebakken zijn, opent u het deksel aan het lipje.
9. Neem het mandje enkel bij het handvat vast. Haal het er voorzichtig uit en plaats het op de kuip om het te laten uitlekken.



Kruid met peper en zout buiten de friteuse om de vetstof schoon te houden.

Een tweede keer bakken

10. Wanneer u de voedingsmiddelen een tweede keer bakt, past u indien nodig het niveau van de olie of vetstof aan.






De friteuse uitschakelen

11. Wanneer u klaar bent met bakken, zet u de knop van de thermostaat op "0" (stop).
12. Haal de stekker uit het stopcontact.
13. Laat de friteuse (1 tot 2 uur) afkoelen voor u ze schoonmaakt en opbergt.
14. Draai het voedings snoer rond de voet van het toestel.




Gids voor het bakken

De baktijden zijn louter indicatief. Ze kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheden, de dikte van de voedingsmiddelen en van uw persoonlijke smaak.

Verse voedingsmiddelen

Soort voeding	Maximale hoeveelheid* (g)	Temperatuur (°C)	Baktijd (min)		
			Eerste keer bakken	Tweede keer bakken	
 Frietten	Optimaal bakken	350	190	Eerste keer bakken	6-7
				Tweede keer bakken	1-2
	Maximale hoeveelheid	600	190	Eerste keer bakken	10-12
				Tweede keer bakken	2-3
 Vlees	Biefstukken	125	170	5-6	
	Kipfilet	150	170	6-7	
	Gehaktballen	200	160	7-9	
 Groenten	Artisjokken	125	150	5-6	
	Bloemkool	200	160	8-9	
	Aubergines	150	170	11-12	
	Courgettes	100	170	8-10	
	Champignons	200	160	9-10	
 Vis & Zeevruchten	Pijlinktvis	250	160	9-10	
	Sint-jakobsschelpen	250	160	9-10	
	Langoustines	300	160	7-10	
	Sardines	250	170	8-10	
	Inktvis	250	160	8-10	
	Tong	250	160	6-7	
 Beignets/Fruit	Beignets	250	150	12-15	
	Fruit	150	150	10-12	

Diepvriesvoeding

Soort voeding	Maximale hoeveelheid* (g)	Temperatuur (°C)	Baktijd (min)		
			Eerste keer bakken	Tweede keer bakken	
 Frietten	Optimaal bakken	90 (*)	190	Eerste keer bakken	3-4
				Tweede keer bakken	1-2
	Maximale hoeveelheid	350	190	Eerste keer bakken	6-7
				Tweede keer bakken	1-2
Aardappelstaafjes		250	190	7-8	
 Vlees	Kipfilet	100	180	6-8	
	 Vis & Zeevruchten	Kabeljauwstaafjes	150	190	4-6
Garnalen		150	190	4-6	

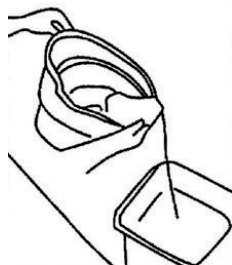
(*) Aanbevolen hoeveelheid voor optimaal bakken. Het is mogelijk om een grotere hoeveelheid diepgevroren frieten te bakken. Ze zijn dan enkel een beetje vetter omwille van de plotse daling van de temperatuur van de olie bij onderdompeling.

Reiniging en onderhoud

- **Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is, de stekker uit het stopcontact gehaald is en het toestel volledig afgekoeld is voor u met het schoonmaken ervan begint.**
- **Dompel de behuizing van het toestel nooit onder in water of in een andere vloeistof.**
- **Gebruik geen schurend reinigingsproduct, schuurspons of scherp voorwerp om de coating niet te beschadigen.**

Frituurolie

- Haal kleine stukjes voedingsmiddelen die in de vetstof achtergebleven zijn er met een zeefje uit.
- De vetstof moet na elk gebruik met een papieren filter gefilterd worden.
- Vervang de vetstof nadat u ze maximum 5 tot 10 keer gebruikt heeft. Een "zuivere" vetstof zorgt ervoor dat de voedingsmiddelen licht zijn en goed smaken.
- Giet nooit gebruikte vetstof in de gootsteen. Doe ze in een plastic fles en breng ze naar het containerpark.



De onderdelen reinigen

BEHUIZING VAN HET TOESTEL:

- Veeg de **oppervlakken in roestvrij staal** (behuizing van de friteuse) af met een zachte spons die in zeepsop gedompeld werd. Droog vervolgens zorgvuldig af met een zachte doek.

HET DEKSEL:

- Het deksel kan gedemonteerd worden om het gemakkelijker te kunnen schoonmaken. Om het te verwijderen maakt u het los van de behuizing van het

toestel.

- Was het **deksel** met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Plaats het deksel terug wanneer het volledig droog is.
- Het deksel kan ook in de vaatwasser afgewassen worden.

DE KUIP:

- Haal de olie uit de kuip (zie paragraaf "Frituurolie"). Veeg de achterblijvende olie af met keukenpapier.
- Was de **kuip** met een niet-schurende spons en warm zeepsop. Spoel vervolgens af met helder water.

- **Dompel de kuip niet onder in water of een andere vloeistof en zorg dat er geen water in het toestel komt via de verluchtingsgaten onderaan het toestel.**

- Droog de kuip zorgvuldig af met een zachte doek.

HET FRIETMANDJE:

- Het handvat van het mandje kan gedemonteerd worden. Om het handvat te verwijderen, volgt u de procedure die beschreven wordt in de paragraaf "Plaatsing van het mandje" in de omgekeerde volgorde.
- Was het **deksel en het handvat** af met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Het frietmandje (zonder handvat) kan in de vaatwasser afgewassen worden.

DE METALEN FILTER:

- Indien u de metalen filter wil schoonmaken of vervangen, verwijdert u de 4 schroeven onderaan het deksel om aan de filter te geraken.
- De metalen filter kan schoongemaakt worden met een niet-schurende spons en warm zeepsop. Spoel vervolgens met helder water en droog zorgvuldig met een zachte doek.

Opberging

- Zorg ervoor dat de friteuse volledig afgekoeld is voor u ze opbergt.
- De olie mag in het toestel blijven. Sluit het deksel goed.

Probleemoplossingsgids

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Onaangename geuren.	De filter is verstopt.	Was of vervang de metalen filter (cf. Paragraaf " Schoonmaak en onderhoud").
	De olie is te vaak gebruikt.	Vervang de olie nadat u ze maximum 5 tot 10 keer gebruikt heeft.
	De olie is niet geschikt voor de friteuse.	Gebruik een olie van goede kwaliteit die geschikt is voor friteuses (Paragraaf "De kuip vullen").
Er is condensatie op het raampje.	Het deksel is niet goed gesloten.	Controleer of het deksel correct gesloten werd. U kan ook wat olie aanbrengen op de binnenkant van het raampje om condensatie te vermijden, zodat u de voedingsmiddelen in het oog kan houden tijdens het bakken.
De olie loopt over.	U heeft het maximum niveau in de kuip overschreden.	Doe wat minder olie in de kuip.
	Er zitten te veel voedingsmiddelen in de kuip.	Controleer de maximum aanbevolen hoeveelheden in de gids voor het bakken in deze handleiding.
	De voedingswaren zijn niet droog.	Plaats de voedingsmiddelen op keukenpapier om zoveel mogelijk water te verwijderen voor het bakken.
De voeding is niet knapperig.	De baktemperatuur is te laag.	Pas de temperatuur aan in functie van de voeding.
	Er zitten te veel voedingsmiddelen in de kuip.	Controleer de maximum aanbevolen hoeveelheden in de gids voor het bakken in deze handleiding.
De frieten plakken.	De gesneden aardappelen werden niet goed gewassen (met schoon water).	Zorg ervoor dat u verse frieten goed schoonmaakt voor u ze bakt.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Art. 8000176

Ref. EFM 1 COMPACT DUO

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

