

**Friteuse semi-professionnelle** EFSP 2146i

**Semi-professional deep fryer** EFSP 2146i

**Freidora semiprofesional** EFSP 2146i

**Semiprofessionelle Fritteuse** EFSP 2146i

**Semi-professionele friteuse** EFSP 2146i



## **Notice d'utilisation**

Pour vous aider à bien vivre votre achat

## **User guide**

To help you get the best out of your purchase

## **Instrucciones de uso**

Para alargar la vida útil de su adquisición

## **Bedienungsanleitung**

Damit Sie viel Freude mit Ihrer Neuanschaffung haben

## **Gebruiksaanwijzing**

Voor optimaal gebruiksgemak

# sommaire

<b>consignes d'usage</b>	<b>3</b>
<b>votre produit</b>	<b>8</b>
Contenu de l'emballage	8
Description de l'appareil	8
Description du bandeau de commande	9
Caractéristiques techniques	9
<b>avant la première utilisation</b>	<b>10</b>
<b>montage de l'appareil</b>	<b>10</b>
Assemblage des paniers	10
Assemblage de la cuve	11
<b>utilisation</b>	<b>12</b>
Remplissage de la cuve	12
Informations relatives à la cuisson	13
Cuisson	13
Arrêt de l'appareil	15
Conseils pratiques	15
<b>démontage de la friteuse</b>	<b>15</b>
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>16</b>
Huile de friture	16
Nettoyage des éléments	16
Stockage	17
<b>guide de dépannage</b>	<b>18</b>

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits. Nous espérons que cette Friteuse semi-professionnelle vous donnera entière satisfaction.

## consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

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 cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des fermes ;
- des hôtels 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 avec terre correctement installée et raccordée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e),
  - en cas de dysfonctionnement,
  - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne tentez pas de le réparer ou de le remplacer vous-même : il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne disposant des qualifications nécessaires, afin d'éviter tout danger.
- Débranchez votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Soyez très prudent lorsque vous devez déplacer la friteuse remplie d'huile.

- Ne déplacez jamais la friteuse en cours d'utilisation ou lorsque l'huile est encore chaude !
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le cordon 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.
- Ne touchez pas les surfaces métalliques chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Si l'appareil est utilisé en leur présence, soyez vigilant.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants 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 sécurisée de l'appareil et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Gardez 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 de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable pour éviter tout déversement de liquides chauds.
- Sortez toujours complètement le cordon d'alimentation de son emplacement lorsque vous utilisez la friteuse.
- Cet appareil doit être installé sur une surface plane et stable, à l'écart de toute source de chaleur (cuisinière à gaz ou électrique, four qui chauffe, etc.).
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même : ceci requiert des outils spécifiques et pourrait vous mettre en danger. Consultez toujours une personne qualifiée pour le faire afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, débranchez-le toujours au niveau de la fiche. Ne tirez pas directement sur le cordon.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou près d'une surface chaude.

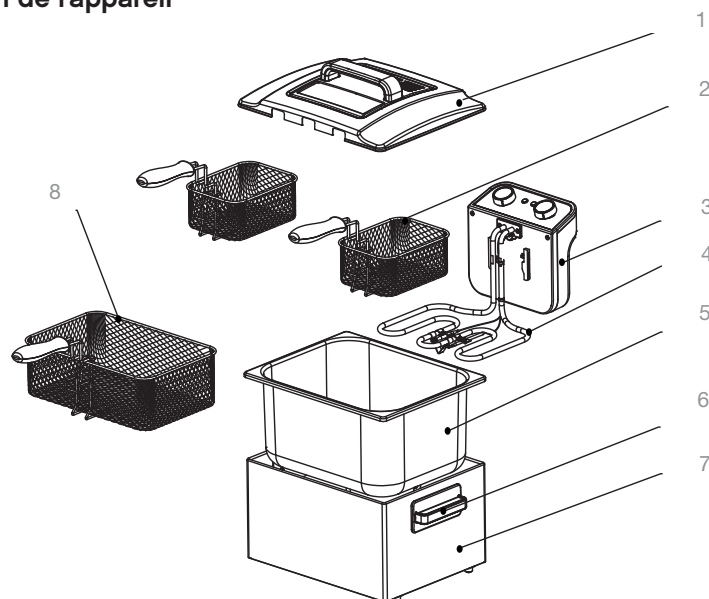
- Ne manipulez pas la friteuse avec les mains humides.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » 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 les aliments s'égoutter. Ne secouez jamais le panier.
- La friteuse ne doit pas être commandée au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Ne laissez jamais d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez. Cela peut produire des éclaboussures et une émulsion soudaine d'huile.
- Pour des résultats optimaux, ne mélangez pas différents types de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.
- Ne surchauffez pas l'huile, car vous risqueriez de provoquer un incendie.

## vosre produit

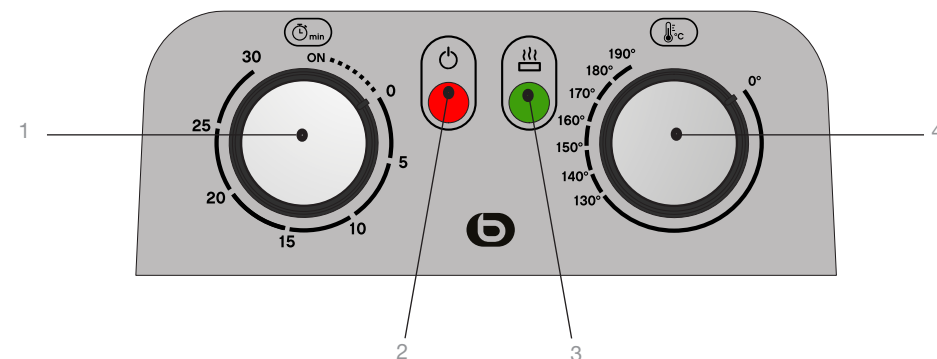
### Contenu de l'emballage

- 1 friteuse avec cuve amovible
- 1 grand panier
- 2 petits paniers
- 1 couvercle avec filtre à graisse
- 1 bloc de commande avec résistance
- 1 notice d'utilisation

### Description de l'appareil



1	Couvercle avec filtre à graisse et hublot de contrôle	5	Cuve amovible
2	Petits paniers x2	6	Poignées x2
3	Bloc de commande amovible avec range-cordon	7	Corps de la friteuse
4	Résistance chauffante	8	Grand panier



### Description du bandeau de commande

1	Bouton de réglage de la minuterie	3	Voyant de chauffe
2	Voyant de marche/arrêt	4	Bouton de réglage de la température

### Caractéristiques techniques

- Puissance : **3 000 W**
- Alimentation : **230 V, 50/60 Hz**
- Volume de la cuve : **5 L**
- Capacité :
  - **1,6 kg** de frites fraîches ou
  - **1,2 kg** de frites surgelées (6 personnes)
- Entièrement compatible lave-vaisselle (hors bloc de commande avec résistance et couvercle)
- Thermostat réglable de **130 à 190 °C** avec témoin de régulation de la température
- Minuterie réglable jusqu'à **30 min**
- Voyants de fonctionnement
- **1 grand panier et 2 petits paniers** avec poignée rabattable et amovible
- Cuve amovible avec revêtement anti-adhésif
- Poignées de transport
- Hublot de contrôle
- Filtre à graisse
- Range-cordon
- Dispositif de sécurité anti-surchauffe réarmable

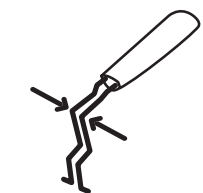
## avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil et des accessoires.
- Retirez le couvercle, les paniers, les poignées et tous les accessoires de l'appareil.
- Lavez les éléments, **sauf le bloc de commande avec résistance**, à l'eau chaude. Séchez soigneusement. Veillez à ce que les composants, tout particulièrement les composants électriques, soient bien secs avant utilisation.
- Sortez complètement le cordon de son emplacement avant d'utiliser l'appareil.

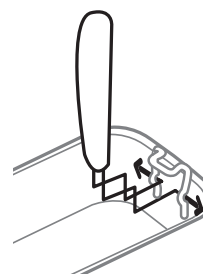
## montage de l'appareil

### Assemblage des paniers

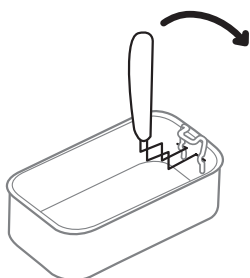
Avant d'utiliser l'appareil, placez la poignée sur les paniers.



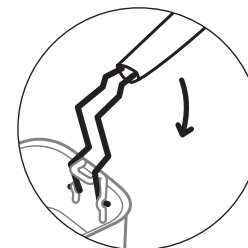
1. Serrez les crochets de la poignée.



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

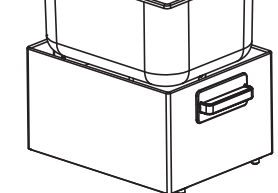
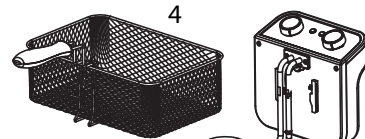


3. Basculez la poignée vers l'extérieur du panier.



4. Appuyez fermement pour verrouiller la position.

### Assemblage de la cuve



1. Posez le corps de l'appareil sur une surface plane stable, sèche et non recouverte de textile.
2. Installez-y la cuve amovible.
3. Glissez le bloc de commande avec résistance, en veillant à ne pas l'endommager, dans les rainures prévues à cet effet à l'extérieur de la cuve. Veillez à ce que le bloc soit bien positionné.

**Remarque :** la friteuse est pourvue d'un système de sécurité qui empêche son fonctionnement si le bloc de commande n'a pas été inséré correctement dans les rainures.

4. Placez le(s) panier(s) préalablement équipé(s) de leur poignée à l'intérieur de la cuve.

## utilisation



- N'utilisez jamais la friteuse alors que la cuve est vide. Veillez toujours à remplir suffisamment la cuve avant de mettre l'appareil sous tension, sans quoi vous risquez d'endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais de liquide autre que de l'huile prévue pour la cuisson des aliments.
- Ne posez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre du hublot sont brûlants.

## Remplissage de la cuve

1. Remplissez la cuve d'huile entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi. La résistance chauffante doit être entièrement immergée dans l'huile.

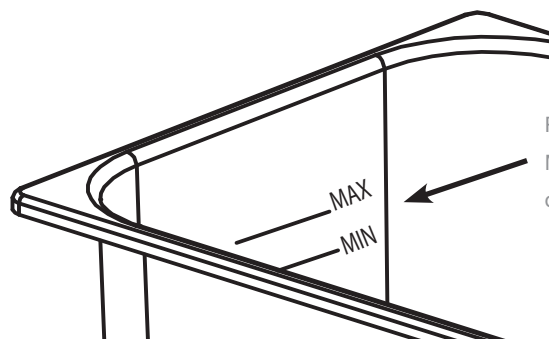


### Choix de l'huile de friture :

- Nous vous déconseillons d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale. Préférez plutôt de l'huile spéciale friture comme de l'huile d'arachide, de l'huile végétale ou de l'huile de colza.
- Cette friteuse n'est pas prévue pour les matières grasses solides, celles-ci pouvant contenir de l'eau. Lors de la friture, ce type de matière grasse peut provoquer des éclaboussures et donc des brûlures.



- **Ne mélangez jamais** plusieurs types d'huile.
- Le niveau d'huile dans la cuve **doit toujours être maintenu** entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi interne de la cuve.



Repères  
MINIMUM et MAXIMUM  
du niveau d'huile

2. Frottez la face intérieure du hublot avec de l'huile froide ou de la matière grasse (selon ce que vous utilisez) pour éviter la condensation et pouvoir observer les aliments durant la cuisson.
3. Fermez le couvercle de l'appareil en faisant correspondre les encoches du couvercle avec le bloc de commande à l'arrière et la poignée du(des) panier(s) à l'avant de l'appareil.

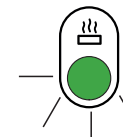
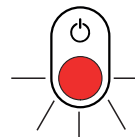
## Informations relatives à la cuisson

- Lors de la première utilisation, la cuve à huile et le(s) panier(s) peuvent émettre une légère odeur : ce phénomène est normal et ne se reproduira plus par la suite.
- Vous pouvez vérifier la cuisson à l'aide du hublot de contrôle.
- Salez et poivrez les aliments frits **en dehors de la friteuse** pour ne pas contaminer la matière grasse.

## Cuisson

1. Branchez l'appareil : le voyant **ROUGE** à gauche du bandeau de commande s'allume lorsque la friteuse est correctement branchée.
2. Retirez le couvercle et les éventuels accessoires.
3. Placez le thermostat sur la température voulue (choisissez une température adaptée à vos aliments) : le voyant **VERT** à droite du bandeau de commande s'allume et indique que la friteuse chauffe.

1. Voyant de marche allumé



3. Voyant de chauffe allumé

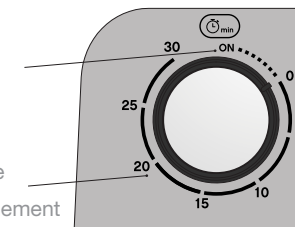
4. Vous devez préchauffer l'huile avant de commencer la friture de vos aliments. Un bon préchauffage permet d'obtenir des frites dorées et croustillantes. Le temps de préchauffage dépend de la température sélectionnée. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant **VERT** à droite du bandeau de commande s'éteint.

5. - Placez le sélecteur de minuterie sur la position « **ON** » afin que votre friteuse fonctionne en continu, **ou**

- Si vous le souhaitez, vous pouvez également placer le sélecteur de minuterie sur le temps de fonctionnement souhaité (entre **0 et 30 minutes**).

Position  
« ON »

Temps de  
fonctionnement



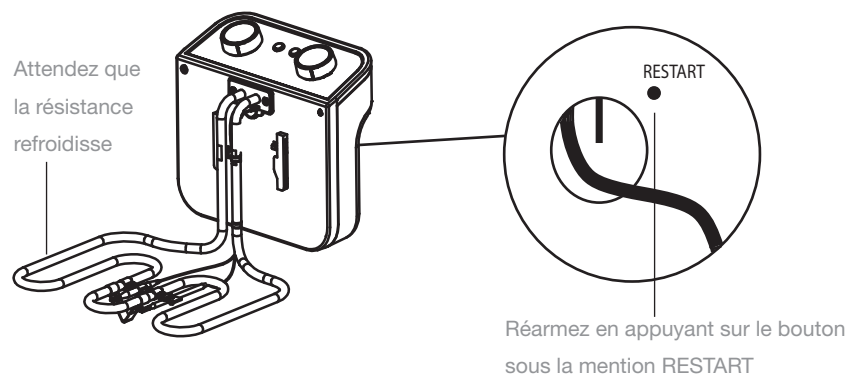


6. Placez le(s) panier(s) dans la cuve **en position haute** en le(s) saisissant par leur poignée isolante.
7. Placez les aliments dans le(s) panier(s) (pour des résultats optimaux, les aliments doivent être secs).  
**Ne remplissez jamais le panier lorsque celui-ci est immergé dans l'huile.**
8. Faites progressivement descendre le(s) panier(s) dans l'huile afin d'éviter le bouillonnement et les éclaboussures d'huile. La cuisson commence.
9. Si vous avez réglé la minuterie : une fois le temps écoulé, une sonnerie retentit et la friteuse s'éteint.
10. Lorsque les aliments sont cuits, remontez le(s) panier(s). Laissez égoutter les aliments : maintenez le(s) panier(s) au-dessus de la cuve ou accrochez-le(s) sur le bord de la cuve.

**Attention !** Lorsque vous enlevez le couvercle, il peut y avoir un dégagement soudain de vapeur très chaude. Faites attention à ne pas vous brûler et soulevez délicatement le couvercle de la friteuse par la poignée.

11. Après utilisation, placez le thermostat ainsi que le sélecteur de minuterie sur la **position 0**, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

**Attention !** En cas de surchauffe, le système de sécurité éteint automatiquement la friteuse. Débranchez alors l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Pour réactiver la friteuse, appuyez à l'aide d'un objet pointu (un stylo par exemple) sur le bouton signalé par la mention « **RESTART** » à l'arrière du bandeau de commande, au-dessus du range-cordon.



## Arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil en cours d'utilisation :

- **Placez le thermostat** sur la position 0, ou
- **Placez le sélecteur de la minuterie** sur la position 0, ou
- **Débranchez l'appareil**,
- Et laissez-le refroidir complètement.

## Conseils pratiques

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse, tout particulièrement les frites fraîches. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Attendez que le préchauffage soit terminé avant de mettre les aliments dans le(s) panier(s).
- Lorsque vous souhaitez frire des aliments surgelés ou congelés, enlevez le givre ainsi que les cristaux de glace qui peuvent provoquer le bouillonnement de l'huile et la projection de gouttelettes brûlantes.
- Veillez à ce que les aliments soient plus ou moins de la même taille pour permettre une cuisson homogène. N'utilisez pas d'aliments de trop grande taille.
- **Ne surchargez pas** vos paniers.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte (les beignets, par exemple).
- N'oubliez pas de bien égoutter vos aliments une fois la cuisson terminée.
- Aérez la pièce pendant la cuisson.

## démontage de la friteuse

La friteuse doit avoir totalement refroidi avant de procéder au démontage.

1. Retirez le panier à l'aide de la poignée.
2. Retirez le bloc de commande avec résistance chauffante de l'appareil en le faisant coulisser vers le haut.
3. Prenez la cuve des deux côtés et soulevez-la doucement.



## nettoyage et entretien



- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché et a totalement refroidi avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Vérifiez que l'huile a totalement refroidi avant de procéder à son remplacement.
- N'immergez jamais le bloc de commande avec résistance dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, d'éponge à récurer ni d'objet pointu, afin de ne pas endommager le revêtement.

### Huile de friture

- L'huile peut être utilisée plusieurs fois, mais nous vous conseillons de la filtrer après chaque utilisation pour en extraire les miettes qui accélèrent sa dégradation.
- Avant de remplacer l'huile, vérifiez qu'elle a totalement refroidi.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve : videz l'huile et nettoyez à l'aide d'un papier absorbant, puis d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et laissez sécher.
- L'huile peut être utilisée plusieurs fois, mais doit être remplacée **toutes les 10 utilisations maximum**. Remplacez-la également :
  - lorsqu'elle commence à mousser,
  - prend une couleur plus foncée et
  - dégage une odeur différente.Une matière grasse « propre » conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
- N'utilisez jamais la même huile **plus de 6 mois**.
- Ne mélangez pas de l'huile usagée et de l'huile propre. Remplacez l'intégralité de la cuve par de l'huile propre.
- **Ne versez jamais l'huile usagée dans l'évier**. Videz-la dans un bidon et éliminez celui-ci conformément à la réglementation locale en vigueur.

### Nettoyage des éléments

- Démontez la friteuse en vous reportant à la section précédente.
- Retirez la cuve amovible et videz l'huile.
- Nettoyez tous les éléments, **sauf le bloc de commande avec résistance**, à l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher complètement.
- Tous les éléments, **sauf le bloc de commande avec résistance**, sont également lavables au lave-vaisselle.

- Essuyez le bloc de commande avec du papier absorbant, puis avec un chiffon doux et propre légèrement humide, puis séchez-le complètement.
- Remontez votre friteuse en vous reportant à la section « Montage de l'appareil ».

### Stockage

- Enroulez le cordon d'alimentation autour du range-cordon situé à l'arrière du bloc de commande.
- Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit frais et sec.
- Veillez à ce que l'appareil ait intégralement refroidi avant de placer les paniers à l'intérieur en vue du stockage.
- Il est possible de conserver l'huile dans la friteuse : placez alors le couvercle sur la friteuse et stockez-la dans un environnement frais et à l'abri de la lumière.

## guide de dépannage

### La friteuse ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le bloc de commande est correctement installé sur l'appareil.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

### De l'huile se répand hors de la friteuse :

- La cuve contient trop d'huile : arrêtez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement avant de procéder au retrait de l'excédent d'huile. Veillez à ce que le niveau d'huile reste situé entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur les parois de la cuve.
- Le panier est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez les aliments en veillant à ne pas vous brûler.
- L'huile est usagée : laissez complètement refroidir l'appareil et l'huile avant de remplacer l'huile.

### Les aliments à frire sont détremés et trop gras :

- L'huile n'est pas assez chaude : réglez le bouton du thermostat sur une température plus importante.
- Le panier est trop plein : à l'aide d'une écumoire, retirez les aliments en veillant à ne pas vous brûler.

### Les aliments à frire ne sont pas assez cuits :

- L'huile est usagée : laissez complètement refroidir l'appareil et l'huile avant de remplacer l'huile.

Si les problèmes persistent, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur.

## contents

<b>instructions for use</b>	<b>20</b>
<b>your product</b>	<b>24</b>
<b>Box contents</b>	<b>24</b>
<b>Description of the appliance</b>	<b>24</b>
<b>Description of the control panel</b>	<b>25</b>
<b>Technical features</b>	<b>25</b>
<b>before initial use</b>	<b>26</b>
<b>assembly of the appliance</b>	<b>26</b>
<b>Assembly of the baskets</b>	<b>26</b>
<b>Assembly of the tank</b>	<b>27</b>
<b>using the appliance</b>	<b>28</b>
<b>Filling the tank</b>	<b>28</b>
<b>Cooking information</b>	<b>29</b>
<b>Cooking</b>	<b>29</b>
<b>Switching off the appliance</b>	<b>31</b>
<b>Useful tips</b>	<b>31</b>
<b>disassembling the deep fryer</b>	<b>31</b>
<b>cleaning and maintenance</b>	<b>32</b>
<b>Frying oil</b>	<b>32</b>
<b>Cleaning the parts</b>	<b>32</b>
<b>Storage</b>	<b>33</b>
<b>troubleshooting guide</b>	<b>33</b>

We thank you for purchasing an Essentiel b brand product. We pay special attention to the **RELIABILITY, EASE OF USE** and **DESIGN** of our products.

We hope that you will be completely satisfied with this semi-professional deep fryer.

## instructions for use

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THEM IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

This appliance is intended for home use only. It is not designed for applied domestic use or use in similar instances such as:

- Kitchen areas exclusively for staff in shops, offices and other working environments;
- Farms;
- Hotels, motels and other environments of a residential nature;
- Bed-and-breakfast type bedroom environments.
- Check that the supply voltage on the appliance data plate is compatible with your electrical installation before you plug it in.
- This appliance is earthed. It must be plugged into a wall socket with a properly installed earthed socket

connected to the mains supply in accordance with the applicable standards.

- Do not use this appliance:
  - if the plug or power cord are damaged,
  - in the event of a malfunction,
  - if the appliance has been damaged in any way.
- If this appliance's power cord is damaged, do not attempt to repair or replace it yourself: it must be replaced by the manufacturer, the customer service department or a similarly qualified person to prevent harm.
- Always unplug your appliance after every use and let it cool down before cleaning it, storing it or moving it.
- Take the utmost care when moving the deep fryer if it is full of oil.
- Never move the deep fryer while it is in use or while the cooking fat is still hot!
- To avoid electric shock, never immerse the power cord, plug or deep fryer in water or any other liquid.
- Never leave your appliance unattended during operation. Switch it off when you are not using it.
- Do not touch hot metal surfaces. Use the handles or buttons.
- Keep out of reach of children. If the appliance is used when they are around, take extra care.

- This appliance must not be used by children under 8 years of age.
- This appliance may be used by children over 8 years of age on the proviso that they are constantly supervised.
- Persons whose physical, sensory or mental capabilities are impaired or whose experience or knowledge is insufficient may use the appliance, provided they are supervised or instructed on how to use it safely, and provided they understand the potential dangers of doing so.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years old.
- Children must not play with this appliance.
- The appliance must not be cleaned or maintained by children.
- Cooking appliances must be placed on flat surfaces to prevent hot liquid spills.
- Always fully extract the power cord from its housing when using the deep fryer.
- This appliance must be installed on a flat, stable surface away from sources of heat such as gas or electric stoves and conventional ovens.
- Never attempt to repair the appliance yourself, this requires the use of specific tools and it can be dangerous. To avoid putting yourself in danger,

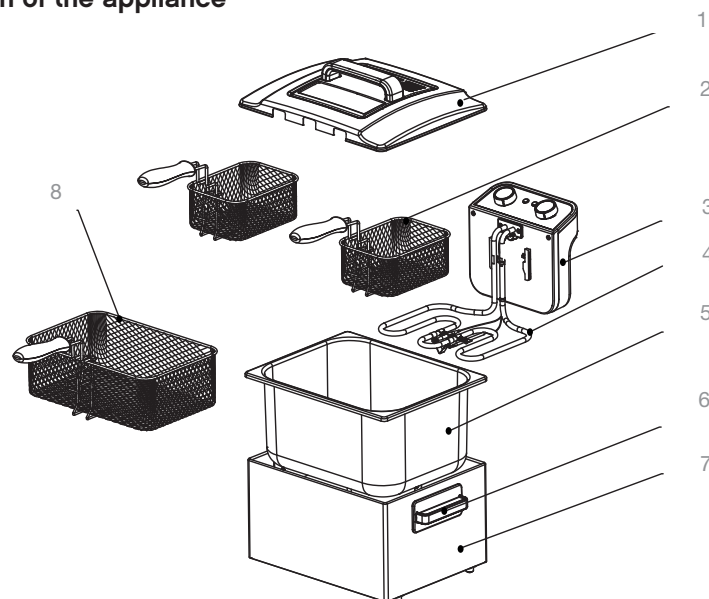
- always get a qualified person to do the repair.
- When unplugging the power cord, always pull it out at the plug; do not pull on the cord itself.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop or get near a hot surface.
- Do not move the deep fryer with wet hands.
- Only use the original accessories included with the appliance. Using accessories that have not been recommended by the manufacturer may lead to injury.
- The cooking oil level in the tank must remain between the 'MIN' and 'MAX' marks on the tank wall.
- If the appliance starts to leak, contact your retail store's customer service department.
- When you have finished frying, allow the food to drain and never shake the basket.
- This deep fryer is not designed to be controlled by an external timer or standalone remote control system.
- Never leave any water at the bottom of the tank when you fill it. This can cause spitting and sudden emulsification of the oil.
- For optimal results, do not mix different types of fats. Use vegetable fat whenever possible.
- Do not overheat the oil, this could cause a fire.

## your product

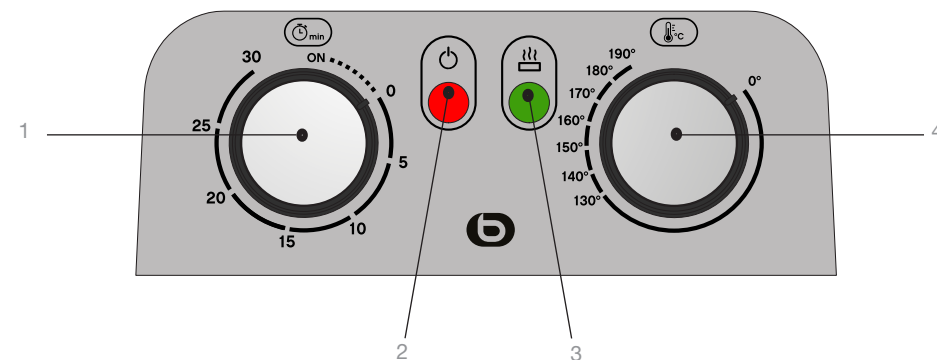
### Box contents

- 1 deep fryer with removable tank
- 1 large basket
- 2 small baskets
- 1 lid with grease filter
- 1 control panel unit with heating element
- 1 user manual

### Description of the appliance



1	Lid with grease filter and inspection window	5	Detachable tank
2	Small baskets x 2	6	Handles x 2
3	Removable control panel with cable tidy	7	Body of the deep fryer
4	Heating element	8	Large basket



### Description of the control panel

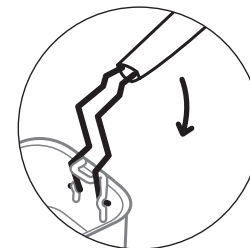
1	Timer control knob	3	Heating indicator light
2	On/Off indicator light	4	Temperature control knob

### Technical features

- Power: **3,000 W**
- Voltage: **230 V, 50/60 Hz**
- Tank volume: **5 L**
- Capacity:
  - **1.6 kg** fresh fries or
  - **1.2 kg** frozen fries (**6** people)
- Fully dishwasher safe (excluding the control panel unit with heating element and lid)
- Adjustable thermostat from **130°C to 190°C** with temperature control indicator light
- Adjustable timer up to **30 min**
- Operating indicator lights
- **1** large basket and **2** small baskets with foldable and removable handle
- Removable tank with non-stick coating
- Carrying handles
- Inspection window
- Grease filter
- Cable tidy
- Resettable overheating safety device

## before initial use

- Remove the appliance and all the accessories from the packaging.
- Remove the lid, baskets, handles and all the accessories from the appliance.
- Wash all the parts, **except for the control panel with heating element**, in hot water. Dry carefully. Ensure that the parts, particularly the electrical parts, are completely dry before use.
- Unroll the cord fully from the holder before using the appliance.

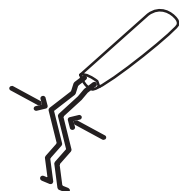


4. Press down firmly to lock into place.

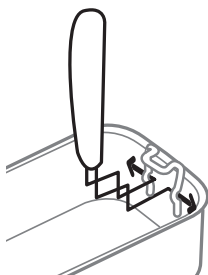
## assembly of the appliance

### Assembly of the baskets

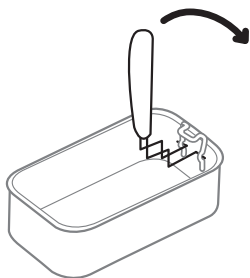
Before using the appliance, a handle needs to be placed onto the baskets.



1. Tighten the handle hooks.

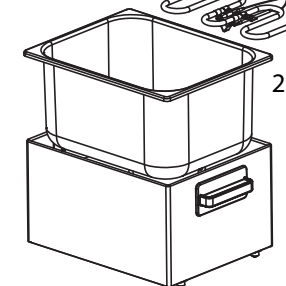
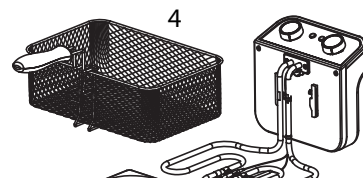


2. Place the ends of the hooks into the inner notches on the basket.



3. Shift the handle towards the outside of the basket.

### Assembly of the tank



1. Place the body of the deep fryer on a flat, stable, dry surface without a cloth covering.
2. Place the removable tank on it.
3. Insert the control panel unit with heating element into the grooves provided on the outside of the tank, taking care not to damage it. Make sure that it is securely fixed in place.

**Note:** the deep fryer is equipped with a safety system that prevents it from operating if the control panel has not been inserted properly into the grooves.

4. Place the basket(s) with the handles already attached inside the tank.

## using the appliance



- Never use the deep fryer when the tank is empty. Always make sure that the tank is full enough before switching the appliance on. Failing to do so could harm the appliance.
- Never use a liquid other than oil intended for food cooking.
- Never put your hands over the filters or inspection window. The steam and inspection window glass get burning hot.

## Filling the tank

1. Fill the tank with oil, making sure the level remains between the 'MIN' and 'MAX' marks on the tank wall. The heating element must be fully immersed in oil.

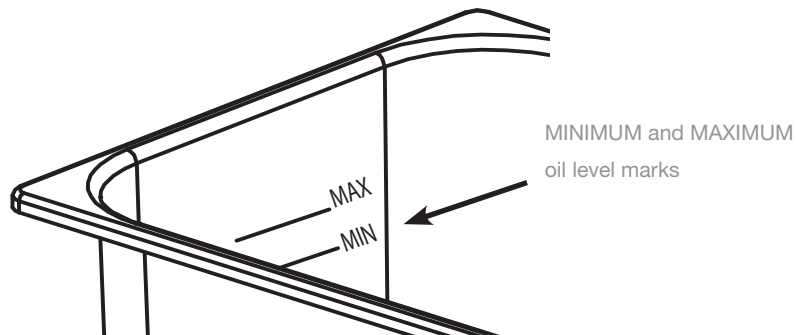


### Choice of frying oil:

- We advise against using butter, margarine, olive oil or animal fat. Rather opt for a special frying oil such as peanut oil, vegetable oil or rapeseed oil.
- This deep fryer is not intended to be used with solid fats, which could contain water. During frying, this type of fat could cause splashes which could lead to the risk of burns.



- **Never mix** different types of oil.
- The oil level in the tank **must remain** between the 'MIN' and 'MAX' marks indicated on the inside of the tank wall.



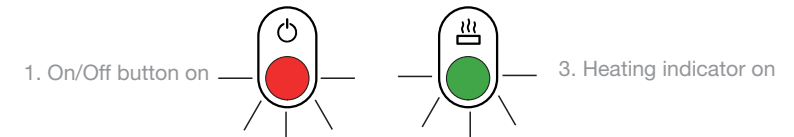
2. Rub the inside of the window with cold cooking oil or fat (depending on what you are using) to avoid condensation forming, and to be able to view the food during cooking.
3. Place the lid back onto the appliance, by matching the notches on the lid with the control panel at the back and the handle of the basket(s) at the front of the appliance.

## Cooking information

- On first use, the oil tank and the basket(s) may emit a slight odour: this is normal and will not continue.
- You can check cooking through the inspection window.
- Add salt and pepper to the fried food **outside the deep fryer** in order not to contaminate the fat.

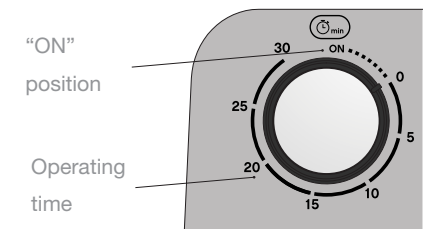
## Cooking

1. Plug in the appliance: the **RED** indicator light to the left of the control panel lights up when the deep fryer is properly plugged in.
2. Remove the lid and any possible accessories.
3. Set the temperature selector to the desired temperature (select a temperature suitable for the ingredients being used): the **GREEN** indicator light to the right of the control panel lights up and indicates that the deep fryer is heating up.



4. The oil needs to be preheated before you start frying the ingredients. Proper preheating will allow you to make crispy, golden brown chips. The preheating time depends on the selected temperature. The preheating is complete when the **GREEN** indicator light to the right of the control panel switches off.

5. - Set the timer switch to the "ON" position so that the deep fryer operates continuously, **or**  
- If you like, you could also set the timer switch to the desired operating time (between **0 and 30 minutes**).



6. Place the basket(s) in the tank **in the high position**, handling it with the insulated handle.

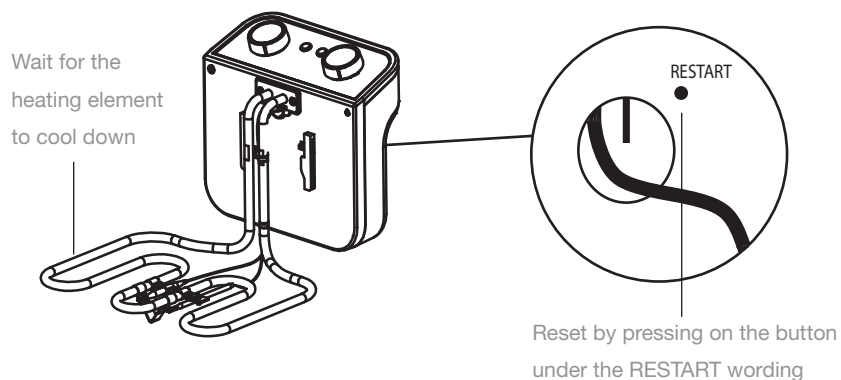


7. Place the food into the basket(s) (for optimal results, the food must be dry). **Never fill the basket when it is immersed in the oil.**
8. Lower the basket(s) into the oil gradually to avoid bubbling and oil splatter. The cooking process begins.
9. If the timer was set: once the time has elapsed, a beep will be heard and the deep fryer will switch off.
10. Once the food is cooked, raise the basket(s). Allow the ingredients to drain by holding the basket(s) over the tank or hooking it onto the side.

**Warning!** When you lift the lid, extremely hot steam may suddenly be released. Take care not to get burned and lift up the lid gently by its handle.

11. After use, set the temperature selector as well as the timer to the **0 position**, unplug the appliance and leave it to cool completely before cleaning it.

**Warning!** In the event of overheating, the safety device automatically switches the deep fryer off. Unplug the appliance and wait for it to cool down. To reactivate the deep fryer, press using a sharp object (a pen for example) on the **“RESTART”** button at the back of the control unit, located above the cable tidy.



## Switching off the appliance

To switch the appliance off when in operation:

- **Set the temperature selector to 0**, or
- **Set the timer selector to 0**, or
- **Unplug the appliance**,
- And leave it to cool down completely.

## Useful tips

- Dry your ingredients before putting them in the deep fryer, especially fresh fries. Ingredients that are too moist can make the oil bubble and may cause it to spill over the sides.
- Wait until the appliance has finished preheating before placing food in the basket(s).
- When cooking frozen or deep frozen ingredients, remove the frost and ice crystals which can cause the oil to bubble and scalding splashes of oil to be ejected.
- Make sure that all the ingredients are approximately the same size so that they cook evenly. Do not use food that is too large.
- **Do not overload** the baskets.
- Some ingredients may be covered in breadcrumbs or covered in batter for frying.
- Remember to drain the ingredients well once the cooking time has elapsed.
- Make sure the room is well ventilated when the appliance is in use.

## disassembling the deep fryer

The deep fryer must be allowed to cool completely before it is disassembled.

1. Remove the basket by the handle.
2. Remove the control unit with heating element by sliding it upwards.
3. Grasp both sides of the tank and gently lift it out.

## cleaning and maintenance



- Clean both the inside and the outside of the appliance regularly.
- Make sure that the appliance is switched off, unplugged and fully cooled down before cleaning or performing maintenance.
- Make sure that the oil is fully cooled down before replacing it.
- Never immerse the control unit and heating element in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners, scouring sponges or sharp objects to avoid damaging the coating.

### Frying oil

- The oil can be used several times, but we advise you to filter it after each use in order to extract the crumbs that could accelerate its deterioration.
- Before replacing the oil, make sure that it is fully cooled down.
- Clean the inside of the tank: empty the oil and clean it out with paper towel, and then with a cloth soaked in soapy water. Wipe using a damp cloth and dry completely.
- The oil can be used several times but it should be replaced **at least after every 10 uses**. Also replace it:
  - when it starts to foam,
  - when it turns a darker colour and
  - when it gives off an unusual odour.Using “new” cooking fat preserves the flavour and lightness of the ingredients.
- Never use the same oil for **more than 6 months**.
- Do not mix used and new oil. Replace the entire tank with new oil.
- **Never pour used cooking fat into the sink**. Empty it in a drain and discard it according to the local regulations in force.

### Cleaning the parts

- Disassemble the deep fryer as described in the previous section.
- Remove the removable tank and empty the oil.
- Wash all the parts in hot, soapy water, **except for the control panel with heating element**. Rinse and let dry completely.
- All the parts, **except for the control panel with heating element**, are fully dishwasher safe.
- Wipe the control panel with paper towel, and then with a soft, slightly damp clean cloth, then dry completely.
- Reassemble the deep fryer by referring to the “Assembly of the appliance” section.

### Storage

- Wind the power cord around the holder located at the back of the control unit.
- Store the appliance and its accessories in a dry, cool place.
- Make sure that the appliance has fully cooled down before placing the baskets inside to store them.
- The oil may be stored inside the deep fryer: place the lid onto the deep fryer and store in a cool place away from sunlight.

## troubleshooting guide

### The deep fryer is not working:

- Check that the control unit is correctly installed on the appliance.
- Check to see if you are experiencing a power outage.
- Check the condition of the fuses.

### Some of the oil overflows from the deep fryer:

- The tank contains too much oil: stop the appliance and unplug it, then leave it to cool down completely before removing any excess oil. Make sure that the oil level remains between the ‘MIN’ and ‘MAX’ marks on the tank wall.
- The basket is too full: use a skimmer to remove some of the ingredients, taking care not to burn yourself.
- The oil is too old: let the appliance and the oil cool down fully before replacing the oil.

### The fried ingredients are soggy and becoming greasy:

- The oil is not hot enough: set the thermostat knob to a higher temperature.
- The basket is too full: use a skimmer to remove some of the ingredients, taking care not to burn yourself.

### The ingredients are not cooked enough:

- The oil is too old: let the appliance and the oil cool down fully before replacing the oil.

If the problem persists, contact your retail store’s customer service department.

# Índice

<b>instrucciones de uso</b>	<b>35</b>
<b>su producto</b>	<b>40</b>
Contenido del paquete	40
Descripción del electrodoméstico	40
Descripción del panel de control	41
Características técnicas	41
<b>antes del primer uso</b>	<b>42</b>
<b>montaje del electrodoméstico</b>	<b>42</b>
Montaje de las cestas	42
Montaje del depósito	43
<b>uso</b>	<b>44</b>
Llenado del depósito	44
Información relativa a la cocción	45
Cocción	45
Parada del electrodoméstico	47
Consejos prácticos	47
<b>desmontaje de la freidora</b>	<b>47</b>
<b>limpieza y mantenimiento</b>	<b>48</b>
Aceite para freír	48
Limpieza de los elementos	48
Almacenamiento	49
<b>guía de solución de problemas</b>	<b>49</b>

Agradecemos su confianza al adquirir un producto de la marca Essentiel b. Prestamos especial atención a la **FIABILIDAD**, a la **SENCILLEZ DE USO** y al **DISEÑO** de nuestros productos. Esperamos que esta Freidora semiprofesional sea de su entera satisfacción.

## instrucciones de uso

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No está diseñado para otros usos como:

- Zonas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
  - Granjas;
  - Hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - Lugares como casas de huéspedes.
- Antes de conectar su electrodoméstico, asegúrese de que la tensión eléctrica de su hogar corresponde a la indicada en la placa de identificación.

- Este electrodoméstico está equipado con una toma a tierra: debe conectarse a un enchufe de pared con toma a tierra correctamente instalado y conectado a la red eléctrica de acuerdo con la legislación vigente.
- No utilice el electrodoméstico:
  - si el enchufe o el cable están dañados,
  - en caso de mal funcionamiento,
  - si se ha dañado de alguna manera.
- Si el cable está dañado, no intente repararlo o sustituirlo por su cuenta: debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o por una persona con cualificación necesaria para evitar cualquier peligro.
- Desenchúfelo siempre después de cada uso y deje que se enfríe antes de limpiarlo, guardarlo o moverlo.
- Se recomienda extrema precaución al mover la freidora llena de aceite.
- ¡No mueva nunca la freidora si está en marcha o si el aceite está caliente!
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja nunca el cable, el enchufe o la freidora en agua u otro líquido.
- Vigílela mientras esté encendida. Apáguela cuando no la esté usando.

- No toque las superficies metálicas calientes. Utilice las asas, mangos y botones.
- Manténgala fuera del alcance de los niños. Si la utiliza en su presencia, tenga cuidado.
- Los niños entre 0 y 8 años no deben utilizarla.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre y cuando estén bajo supervisión permanente.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, o cuya experiencia o conocimientos sean insuficientes, siempre que sean supervisadas o hayan sido formadas en el uso seguro del equipo y hayan comprendido plenamente sus posibles riesgos.
- Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
- Los electrodomésticos como las freidoras deben colocarse en una posición estable para evitar derramar líquidos calientes.
- Siempre desenrolle el cable completamente cuando utilice la freidora.

- Instálela sobre una superficie nivelada y estable, lejos de cualquier fuente de calor, como una cocina de gas o eléctrica, o cerca de un horno caliente.
- No intente repararla usted mismo, requiere herramientas específicas y puede ser peligroso. Consulte siempre a una persona cualificada para evitar cualquier riesgo.
- Al desconectar el cable, siempre tire de él por el enchufe, no tire del cable.
- Evite que el cable cuelgue del borde de la mesa o superficie de trabajo y evite el contacto con superficies calientes.
- No manipule la freidora con las manos mojadas.
- Utilice únicamente los accesorios originales suministrados con la misma. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- El nivel de aceite en el depósito debe estar siempre entre las marcas «MIN» y «MAX» de la pared del depósito.
- En caso de fuga, póngase en contacto con el servicio técnico de su distribuidor.
- Después de freír, deje escurrir los alimentos, no agite nunca la cesta.

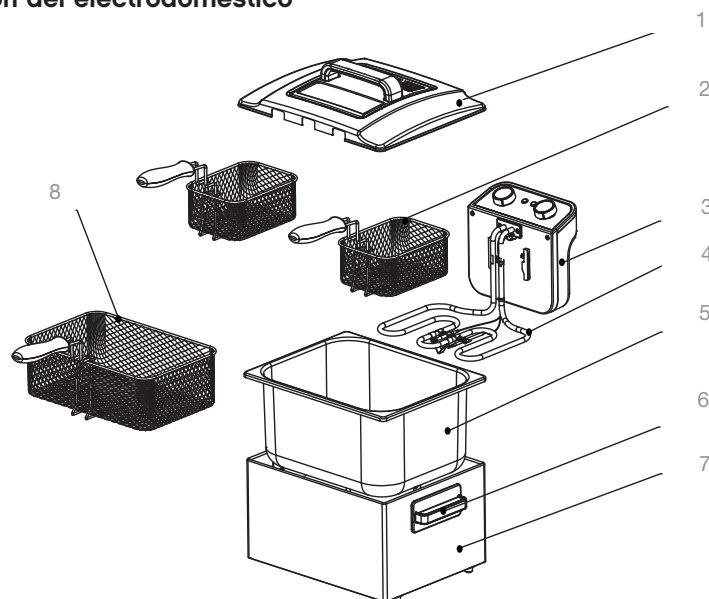
- Esta freidora no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto que no sea el suministrado.
- No deje nunca agua en el fondo del depósito cuando lo llene. Puede producir salpicaduras y una propulsión brutal de aceite.
- Para conseguir resultados óptimos, no mezcle distintos tipos de aceites. Utilice preferiblemente aceites vegetales.
- No caliente en exceso el aceite para no provocar un incendio.

## su producto

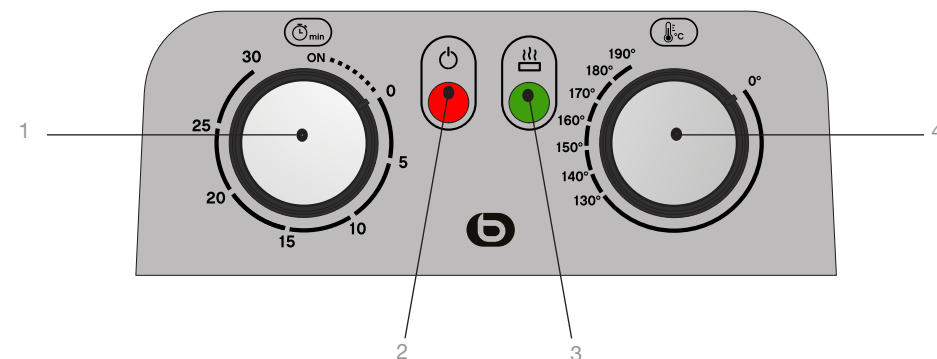
### Contenido del paquete

- 1 freidora con depósito extraíble
- 1 cesta grande
- 2 cestas pequeñas
- 1 tapa con filtro de aceite
- 1 bloque de control con resistencia
- 1 manual de instrucciones

### Descripción del electrodoméstico



1	Tapa con filtro de aceite y ventana de control	5	Depósito extraíble
2	Cestas pequeñas x2	6	Asas x2
3	Bloque de control extraíble con recogecable	7	Cuerpo de la freidora
4	Resistencia de calentamiento	8	Cesta grande



### Descripción del panel de control

1	Selector de ajuste del temporizador	3	Indicador de temperatura
2	Indicador de encendido/apagado	4	Selector de temperatura

### Características técnicas

- Potencia: **3.000 W**
- Alimentación: **230 V, 50/60 Hz**
- Volumen del depósito: **5 L**
- Capacidad:
  - **1,6 kg** de patatas fritas frescas o
  - **1,2 kg** de patatas fritas congeladas (6 personas)
- Totalmente compatible con lavavajillas (excepto el bloque de control con resistencia y la tapa)
- Termostato regulable de **130 °C a 190 °C** con testigo de regulación de la temperatura
- Temporizador programable hasta **30 min**
- Indicadores de funcionamiento
- **1** cesta grande y **2** cestas pequeñas con asa abatible y extraíble
- Depósito extraíble con revestimiento antiadherente
- Asas de transporte
- Ventana de control
- Filtro de aceite
- Recogecable
- Dispositivo de seguridad antisobrecalentamiento reajustable

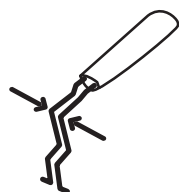
## antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje del electrodoméstico y de los accesorios.
- Retire la tapa, las cestas, las asas y todos los accesorios.
- Lave los elementos, **salvo el bloque de control con la resistencia**, con agua caliente. Seque bien. Compruebe que los componentes, sobre todo los eléctricos, estén bien secos antes de utilizar la freidora.
- Saque completamente el cable de la ranura antes de utilizar la freidora.

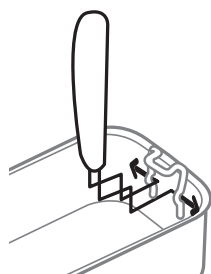
## montaje del electrodoméstico

### Montaje de las cestas

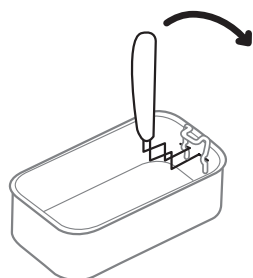
Antes de utilizar la freidora, debe colocar el asa en las cestas.



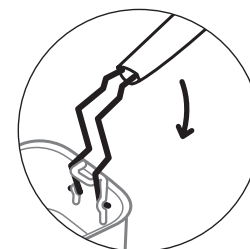
1. Apriete los ganchos de las asas.



2. Coloque el extremo de los ganchos en las muescas interiores de la cesta.

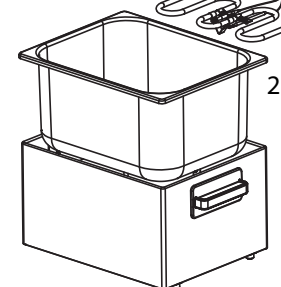
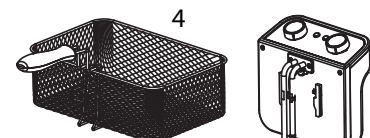


3. Balancee el asa hacia el exterior de la cesta.



4. Presione con fuerza para bloquear la posición.

### Montaje del depósito



1. Coloque el cuerpo de la freidora sobre una superficie plana y estable, seca y no cubierta con ninguna tela.
2. Monte el depósito extraíble.
3. Deslice el bloque de control con la resistencia, con cuidado para no dañarlo, en las ranuras previstas a tal efecto en el exterior del depósito. Asegúrese de que se coloque bien.

**Nota:** La freidora está equipada con un sistema de seguridad que impide su funcionamiento si el bloque de control no se ha introducido correctamente en las ranuras.

4. Coloque la o las cestas previamente equipada(s) con su asa en el interior del depósito.



## USO



- No utilice nunca la freidora con el depósito vacío. Antes de conectar la freidora, recuerde siempre llenar el depósito lo suficiente. De lo contrario, puede dañar la freidora.
- No utilice nunca otro líquido que no sea el aceite previsto para la cocción de los alimentos.
- No coloque la mano sobre el filtro ni sobre la ventana. El vapor y el vidrio de la ventana queman.

## Llenado del depósito

1. Llene el depósito de aceite entre las marcas «MIN» y «MAX» de la pared. La resistencia de calentamiento debe estar completamente sumergida en el aceite.

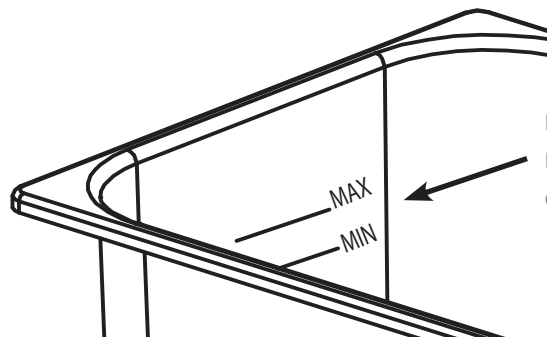


### Elección del aceite para freír:

- No recomendamos el uso de mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa animal. Es preferible el uso de aceite especial para freidora como el aceite de cacahuete, aceite vegetal o aceite de colza.
- No está prevista para materias grasas sólidas, ya que pueden contener agua. Al freír, este tipo de materia grasa puede provocar salpicaduras y quemaduras.



- **No mezcle nunca** varios tipos de aceite.
- El nivel de aceite en el depósito **debe estar siempre** entre las marcas «MIN» y «MAX» de la pared interior del depósito.



Marcas  
MÍNIMO y MÁXIMO  
del nivel de aceite

2. Frote la cara interior de la ventana con aceite frío o mantequilla (lo que utilice) para que no se forme condensación y poder ver los alimentos durante la cocción.
3. Cierre la tapa de la freidora haciendo coincidir las muescas de la tapa con el bloque de control en la parte trasera y el asa de la o las cestas en la parte delantera.

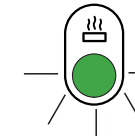
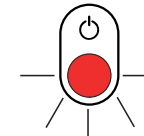
## Información relativa a la cocción

- Durante el primer uso, el depósito con aceite y la o las cestas pueden emitir cierto olor: es completamente normal y no se repetirá en los siguientes usos.
- Puede comprobar la cocción mediante la ventana de control.
- Sazone con sal y pimienta los alimentos fritos **fuera de la freidora** para no ensuciar el aceite.

## Cocción

1. Conecte la freidora: el indicador **ROJO** de la izquierda del panel de control se enciende cuanto está correctamente conectada.
2. Retire la tapa y los posibles accesorios.
3. Coloque el selector de temperatura en la temperatura deseada (elija una temperatura adecuada para los alimentos): el indicador **VERDE** de la derecha del panel de control se enciende e indica que la freidora está calentándose.

1. Indicador de encendido  
activado



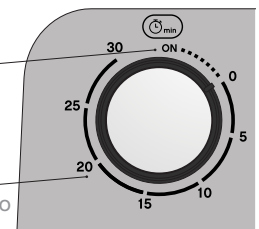
3. Indicador de temperatura  
encendido

4. Precaliente el aceite antes de comenzar a freír los alimentos. Con un buen precalentamiento obtendrá patatas fritas doradas y crujientes. El tiempo de precalentamiento depende de la temperatura seleccionada. El precalentamiento termina cuando el indicador **VERDE** de la derecha del panel de control se apaga.

5. - Coloque el selector del temporizador en la posición «ON» (encendido) para que la freidora funcione en continuo o  
- También puede colocar el selector del temporizador en el tiempo de funcionamiento deseado (entre **0 y 30 minutos**).

Posición «ON»  
(encendido)

Tiempo de  
funcionamiento

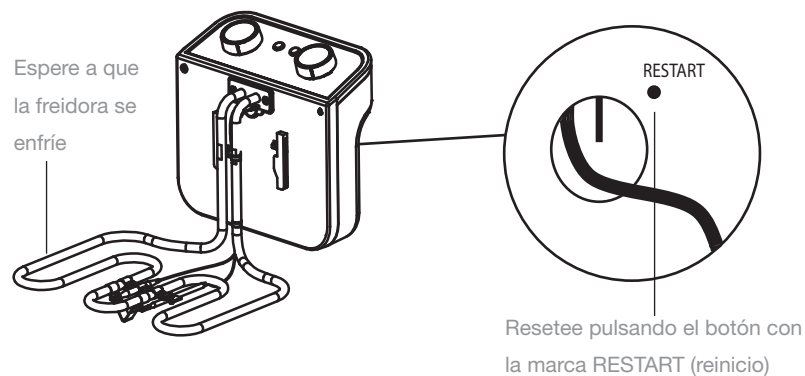


6. Coloque la o las cestas en el depósito **en posición alta** agarrando por el asa aislante.
7. Coloque los alimentos en la o las cestas (para obtener resultados óptimos, los alimentos deben estar secos). **No llene nunca la cesta si está sumergida en aceite.**
8. Baje lentamente la o las cestas en el aceite para evitar el hervor y las salpicaduras de aceite. Comienza la cocción.
9. Si ha ajustado el temporizador: una vez ha transcurrido el tiempo, suena un timbre y la freidora se apaga.
10. Cuando los alimentos están hechos, suba la o las cestas. Deje escurrir los alimentos sosteniendo la o las cestas por encima del depósito o colocándolas en el borde del depósito.

**¡Precaución!** Al retirar la tapa, puede salir vapor muy caliente. Tenga cuidado de no quemarse y levante suavemente la tapa por el asa.

11. Después del uso, coloque el selector de temperatura y el temporizador en la **posición 0**, desconecte la freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

**¡Precaución!** En caso de sobrecalentamiento, el sistema de seguridad apaga automáticamente la freidora. Desconecte entonces la freidora y espera a que se enfríe. Para reactivarla, pulse con ayuda de un objeto puntiagudo (como un boli) el botón marcado con la indicación «**RESTART**» (reinicio) en la parte trasera del panel de control, encima de la ranura del recogecable.



## Parada del electrodoméstico

Para parar la freidora en uso:

- **Coloque el selector de temperatura** en la posición 0 o
- **Coloque el selector de temporizador** en la posición 0 o
- **Desconecte la freidora,**
- Y deje que se enfríe completamente.

## Consejos prácticos

- Seque los alimentos antes de meterlos en la freidora, sobre todo las patatas fritas frescas. Los alimentos que estén demasiado húmedos pueden hacer que el aceite hierva y se desborde.
- Espere hasta que el precalentamiento haya terminado antes de meter los alimentos en la o las cestas.
- Cuando desee freír alimentos congelados o ultracongelados, retire el hielo y la escarcha para evitar que el aceite hierva y salpique.
- Procure que los alimentos sean del mismo tamaño para conseguir una cocción uniforme. No utilice alimentos demasiado grandes.
- **No sobrecargue** las cestas.
- Algunos alimentos pueden estar empanados o rebozados (como los buñuelos).
- No olvide sacudir bien los alimentos cuando la cocción haya terminado.
- Ventile la habitación mientras fría.

## desmontaje de la freidora

La freidora debe estar completamente fría antes de desmontarla.

1. Retire la cesta con ayuda del asa.
2. Retire el bloque de control con la resistencia de calentamiento deslizándolo hacia arriba.
3. Agarre el depósito por ambos lados y levántelo suavemente.

## limpieza y mantenimiento



- Limpie tanto el interior como el exterior con frecuencia.
- Asegúrese de que el dispositivo esté apagado, desenchufado y totalmente frío antes de proceder a limpiarlo o arreglarlo.
- Antes de cambiar el aceite, compruebe que el aceite esté completamente frío.
- No sumerja nunca el bloque de control con la resistencia en agua u otro líquido.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, ni estropajos ni objetos afilados, para no dañar el revestimiento.

### Aceite para freír

- El aceite puede utilizarse varias veces, pero aconsejamos filtrarlo después de cada uso para extraer los restos que aceleran su degradación.
- Antes de sustituir el aceite, compruebe que esté completamente frío.
- Limpie el interior del depósito: vacíe el aceite y limpie con un papel absorbente y después con un paño embebido en agua con jabón. Limpie con un paño húmedo y déjelo secar.
- El aceite puede utilizarse varias veces, pero debe cambiarse **cada 10 usos como máximo**. Sustitúyalo también:
  - cuando comienza a formar espuma,
  - cuando adquiere un color más oscuro y
  - cuando desprende un olor distinto.Un aceite «limpio» conserva la ligereza y el sabor de los alimentos.
- No utilice nunca el mismo aceite durante **más de 6 meses**.
- No mezcle nunca aceite usado y limpio. Sustituya todo el contenido del depósito por aceite limpio.
- **No vierta nunca el aceite usado por el fregadero**. Vacíelo en un bidón y elimínelo según la normativa local vigente.

### Limpieza de los elementos

- Desmonte la freidora como se describe en la sección anterior.
- Retire el depósito extraíble y vacíe el aceite.
- Limpie los elementos, **salvo el bloque de control con la resistencia**, con agua caliente y jabón. Enjuague y deje secar completamente.
- Todos los elementos, **salvo el bloque de control con la resistencia**, son compatibles con el lavavajillas.
- Enjuague el bloque de control con papel absorbente y después con un paño suave y limpio ligeramente húmedo, y seque bien.
- Vuelva a montar su freidora consultando la sección «Montaje del electrodoméstico».

### Almacenamiento

- Enrole el cable de alimentación alrededor del recogecable situado en la parte trasera del bloque de control.
- Guárdela junto con los accesorios en un lugar fresco y seco.
- Compruebe que la freidora se haya enfriado completamente antes de poner las cestas en el interior para su almacenamiento.
- Se puede conservar el aceite dentro de la freidora: coloque entonces la tapa en la freidora y almacénela en un entorno fresco y protegido de la luz.

## guía de solución de problemas

### La freidora no funciona:

- Compruebe que el bloque de control esté correctamente instalado.
- Compruebe que no haya ningún corte de corriente.
- Compruebe que los fusibles estén en buenas condiciones.

### El aceite se sale de la freidora:

- El depósito contiene demasiado aceite: apague y desconecte la freidora, deje que se enfríe completamente antes de retirar el exceso de aceite. Asegúrese de que el nivel de aceite permanezca entre las marcas «MIN» y «MAX» de la pared del depósito.
- La cesta está muy llena: con ayuda de una espumadera, retire los alimentos, teniendo cuidado de no quemarse.
- El aceite está usado: deje que la freidora y el aceite se enfríen completamente antes de sustituir el aceite.

### Los alimentos han absorbido demasiado aceite y están grasientos:

- El aceite no está lo suficientemente caliente: ajuste el termostato a una temperatura más alta.
- La cesta está muy llena: con ayuda de una espumadera, retire los alimentos, teniendo cuidado de no quemarse.

### Los alimentos no se han cocinado suficientemente:

- El aceite está usado: deje que la freidora y el aceite se enfríen completamente antes de sustituir el aceite.

Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de su distribuidor.

# Übersicht

<b>Anwendungshinweise</b>	<b>51</b>
<b>Ihr Produkt</b>	<b>56</b>
Verpackungsinhalt	56
Beschreibung des Geräts	56
Beschreibung des Bedienfelds	57
Kenndaten	57
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>58</b>
Montage des Geräts	58
Zusammenbau der Frittierkörbe	58
Zusammenbau des Frittierbehälters	59
<b>Gebrauch</b>	<b>60</b>
Befüllen des Frittierbehälters	60
Informationen zum Frittieren	61
Frittieren	61
Ausschalten des Geräts	63
Praktische Hinweise	63
<b>Abbau der Fritteuse</b>	<b>63</b>
<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>64</b>
Frittieröl	64
Reinigung der Bestandteile	64
Lagerung	65
<b>Fehlerbehebung</b>	<b>65</b>

Sie haben sich für ein Produkt der Marke Essentiel b entschieden, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir legen ganz besonderen Wert auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, die **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und das **DESIGN** unserer Produkte. Wir hoffen, dass diese halbprofessionelle Fritteuse Sie rundum zufriedenstellt.

## Anwendungshinweise

**BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCH UND HEBEN SIE SIE AUF, UM SIE ZU EINEM SPÄTEREN ZEITPUNKT WIEDER EINSEHEN ZU KÖNNEN.**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für Haushaltszwecke oder ähnliche Anwendungsbereiche in folgenden Umgebungen bestimmt:

- Kochecken, die für Personal in Geschäften, Büros oder anderen Geschäftsumgebungen vorgesehen sind;
- Bauernhöfen,
- Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Pensionen oder ähnliches.

- Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss: Es muss mit einer gemäß den geltenden Vorschriften installierten, geerdeten und an das Stromnetz angeschlossenen Wandsteckdose verbunden werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn die Steckdose oder das Netzkabel beschädigt ist,
  - im Fall einer Fehlfunktion,
  - wenn das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren oder auszuwechseln. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifizierung ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Stecken Sie Ihr Gerät nach jedem Gebrauch ab, und lassen Sie es auskühlen, bevor Sie es reinigen oder an einen anderen Ort bringen.
- Wenn Sie die mit Öl gefüllte Fritteuse bewegen müssen, ist äußerste Vorsicht geboten.

- Bewegen Sie die Fritteuse niemals, wenn sie noch in Betrieb oder das Fett noch heiß ist!
- Um Stromschlag zu vermeiden, dürfen das Netzkabel, der Stecker und die Fritteuse nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt. Schalten Sie es aus, wenn Sie es nicht verwenden.
- Berühren Sie die heißen metallenen Oberflächen nicht. Verwenden Sie die Griffe oder die Knöpfe.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Seien Sie wachsam, wenn das Gerät in Gegenwart von Kindern verwendet wird.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder unzureichender Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, unter der Voraussetzung, dass sie es unter Aufsicht verwenden oder Benutzungshinweise für den

- sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und sich der möglichen Gefahren bewusst sind.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
  - Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
  - Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden.
  - Gargeräte müssen auf eine stabile Oberfläche gestellt werden, um das Verschütten oder Auslaufen von heißen Flüssigkeiten zu verhindern.
  - Wickeln Sie das Stromkabel immer vollständig auf, wenn Sie die Fritteuse verwenden.
  - Dieses Gerät muss auf eine stabile, ebene Fläche und in sicherer Entfernung zu Wärmequellen wie einem Gas- oder Elektroherd oder einem Ofen gestellt werden.
  - Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da Sie dafür Spezialwerkzeuge benötigen und Sie sich in Gefahr bringen können. Wenden Sie sich immer an eine qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden.
  - Ziehen Sie beim Abziehen des Kabels immer am Stecker, nie am Kabel selbst.
  - Das Stromkabel darf nicht an einer Tischkante, einer Arbeitsfläche oder in der Nähe einer heißen Oberfläche herunterhängen.

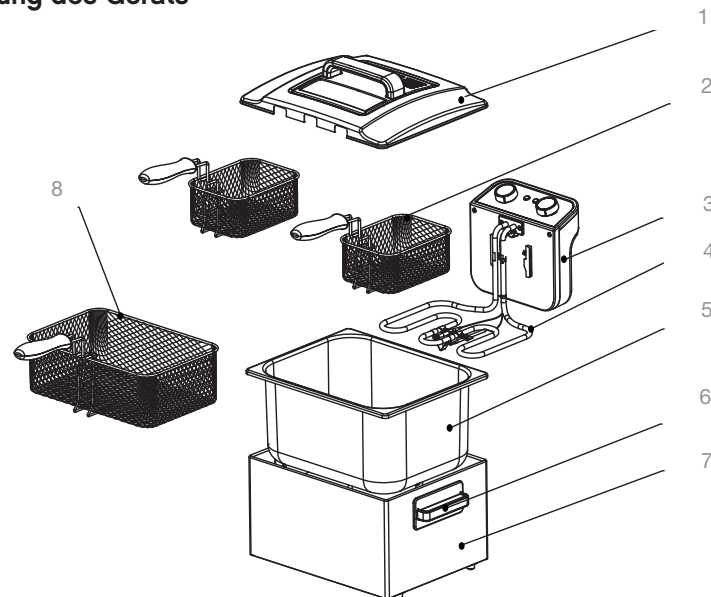
- Handhaben Sie die Fritteuse nicht mit feuchten Händen.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Zubehör. Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, könnte Verletzungen verursachen.
- Der Ölstand im Behälter muss immer zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegen, die auf der Wand des Behälters angegeben sind.
- Wenn das Gerät ausläuft, wenden Sie sich an den Kundenservice Ihres Händlers.
- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittieren abtropfen, schütteln Sie niemals den Korb.
- Die Fritteuse darf nicht mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung gesteuert werden.
- Achten Sie darauf, dass sich niemals Wasser am Boden des Behälters befindet, wenn Sie ihn befüllen. Dies kann zu Spritzern und einem abrupten Auswurf von Öl führen.
- Für optimale Ergebnisse sollten Sie keine unterschiedlichen Fette mischen. Verwenden Sie vorzugsweise pflanzliche Fette.
- Überhitzen Sie das Öl nicht, da andernfalls das Risiko eines Brands besteht.

## Ihr Produkt

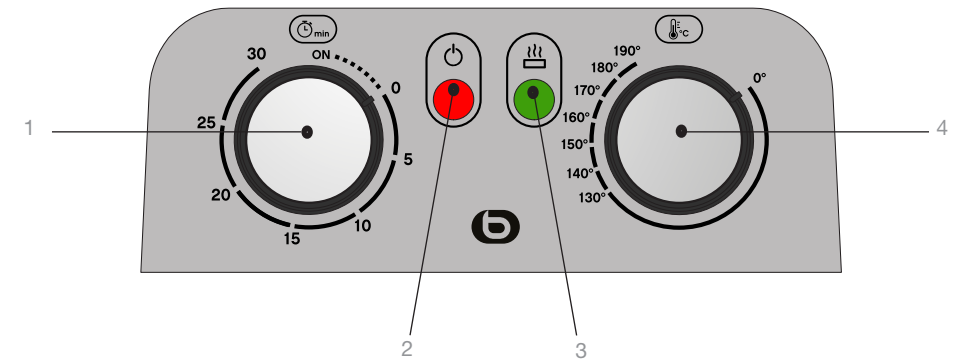
### Verpackungsinhalt

- 1 Fritteuse mit herausnehmbarem Frittierbehälter
- 1 großer Frittierkorb
- 2 kleine Frittierkörbe
- 1 Deckel mit Fettfilter
- 1 Bedienblock mit Heizelement
- 1 Bedienungsanleitung

### Beschreibung des Geräts



1	Deckel mit Fettfilter und Kontrollfenster	5	Herausnehmbarer Behälter
2	Kleine Körbe x 2	6	Griffe x 2
3	Abnehmbarer Bedienblock mit Kabelaufwicklung	7	Gehäuse der Fritteuse
4	Heizelement	8	Großer Korb



### Beschreibung des Bedienfelds

1	Einstellknopf der Zeitschaltuhr	3	Aufheizanzeige
2	Ein-/Aus-Anzeige	4	Temperatureinstellknopf

### Kenndaten

- Leistung: **3.000 W**
- Stromversorgung: **230 V, 50/60 Hz**
- Volumen des Behälters: **5 L**
- Fassungsvermögen:
  - **1,6 kg** frische Pommes frites oder
  - **1,2 kg** tiefgefrorene Pommes frites (6 Personen)
- Spülmaschinengeeignet (außer Bedienblock mit Heizelement und Deckel)
- Einstellbares Thermostat von **130 bis 190 °C** mit Temperaturkontrollleuchte
- Zeitschaltuhr einstellbar bis **30 Min.**
- Betriebsanzeigen
- **1** großer Korb und **2** kleine Körbe mit abnehmbarem Klappgriff
- Herausnehmbarer antihaf-beschichteter Frittierbehälter
- Transportgriffe
- Kontrollfenster
- Fettfilter
- Kabelaufwicklung
- Rückstellbarer Überhitzungsschutz



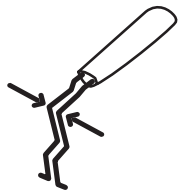
## vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von dem Gerät und dem Zubehör.
- Entfernen Sie den Deckel, die Körbe, die Griffe und sämtliches Zubehör von dem Gerät.
- Spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser **mit Ausnahme des Bedienblocks mit dem Heizelement**. Trocknen Sie die Teile gründlich ab. Achten Sie darauf, dass die Komponenten, vor allem die elektrischen Komponenten, vor Gebrauch gut trocken sind.
- Wickeln Sie das Kabel vollständig aus seiner Aufnahme, bevor Sie das Gerät verwenden.

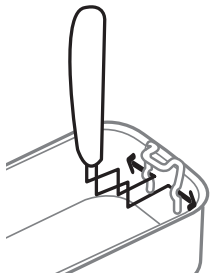
## Montage des Geräts

### Zusammenbau der Frittierkörbe

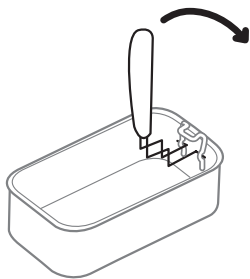
Bevor Sie das Gerät verwenden, ist es erforderlich, den Griff an den Körben zu befestigen.



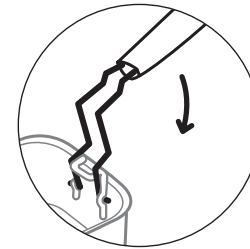
1. Ziehen Sie die Haken des Griffs fest.



2. Platzieren Sie das Ende der Haken in den Aussparungen innen im Korb.

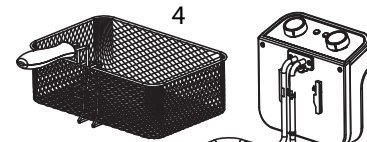


3. Legen Sie den Griff an der Außenseite des Korbs um.



4. Fest drücken, um die Position zu verriegeln.

### Zusammenbau des Frittierbehälters



1. Stellen Sie das Gehäuse auf eine gerade und stabile Oberfläche, die nicht mit Textil überzogen ist.
2. Setzen Sie den herausnehmbaren Behälter ein.
3. Schieben Sie den Bedienblock mit dem Heizelement vorsichtig in die dazu vorgesehenen Nuten außen am Behälter ein. Vergewissern Sie sich, dass der Block richtig positioniert ist.

**Hinweis:** Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Inbetriebnahme verhindert, wenn der Bedienblock nicht richtig in die Nuten eingesetzt wurde.

4. Setzen Sie den bzw. die Körbe, an denen zuvor die Griffe befestigt wurden, in den Behälter.

## Gebrauch



- Verwenden Sie die Fritteuse nie, wenn der Behälter leer ist. Achten Sie darauf, dass der Behälter ausreichend gefüllt ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als Öl, das für das Frittieren von Lebensmitteln geeignet ist.
- Legen Sie niemals Ihre Hände über die Filter oder auf das Sichtfenster. Der Dampf und das Glas des Sichtfensters werden sehr heiß.

## Befüllen des Frittierbehälters

1. Befüllen Sie den Frittierbehälter zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“, die auf der Wand des Behälters angegeben sind. Das Heizelement muss vollständig von Öl bedeckt sein.

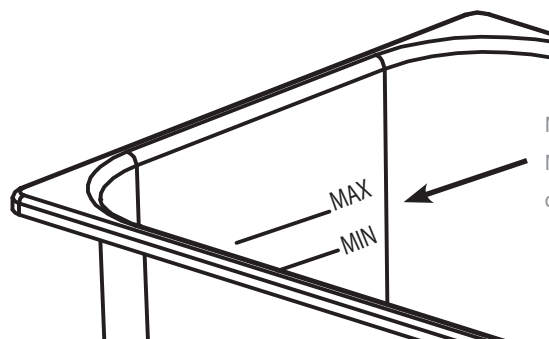


### Wahl des Frittieröls:

- Von Butter, Margarine, Olivenöl oder tierischem Fett wird abgeraten. Verwenden Sie vorzugsweise spezielles Frittieröl wie Erdnussöl oder Pflanzenöl oder Rapsöl.
- Diese Fritteuse ist für feste Fette nicht geeignet, die möglicherweise Wasser enthalten können. Beim Frittieren kann diese Art von Fett Spritzer und somit Verbrennungen verursachen.



- **Mischen Sie niemals** unterschiedliche Arten von Ölen.
- Der Ölstand im Behälter **muss immer** zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ **liegen**, die auf der Innenwandwand des Behälters angegeben sind.



Markierungen  
MINIMUM und MAXIMUM  
des Ölstands

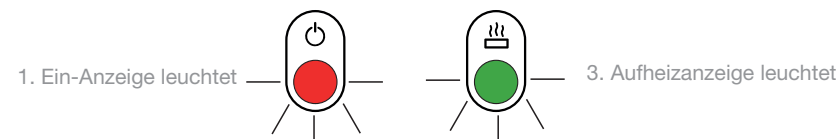
2. Reiben Sie die Innenseite mit kaltem Öl oder Fett (je nachdem, was Sie verwenden), um zu verhindern, dass sich Kondenswasser bildet und um die Lebensmittel bei Frittieren beobachten zu können.
3. Schließen Sie den Deckel des Geräts, indem Sie die Schlitze des Deckels mit dem Bedienblock an der Rückseite und dem Griff des Korbs/der Körbe an der Vorderseite des Geräts ausrichten.

## Informationen zum Frittieren

- Während der ersten Verwendung können der Frittierbehälter und der Korb bzw. die Körbe einen leichten Geruch ausströmen: Dieses Phänomen ist normal und wird sich nicht wiederholen.
- Sie können den Frittiervorgang durch das Kontrollfenster überprüfen.
- Salzen und pfeffern Sie die frittierten Lebensmittel **außerhalb der Fritteuse**, um das Fett nicht zu kontaminieren.

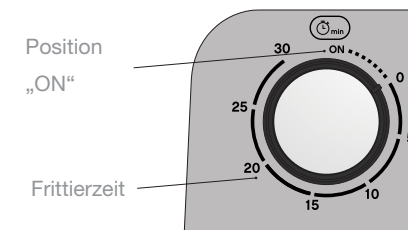
## Frittieren

1. Schließen Sie das Gerät an: die **ROTE** Kontrollleuchte links vom Bedienfeld leuchtet, wenn die Fritteuse ordnungsgemäß angeschlossen ist.
2. Entfernen Sie den Deckel und das mögliche Zubehör.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (wählen Sie eine für Ihre Lebensmittel passende Temperatur): die **GRÜNE** Kontrollleuchte rechts vom Bedienfeld leuchtet und zeigt an, dass die Fritteuse heizt.



4. Sie müssen das Öl vorwärmen, bevor Sie mit dem Frittieren Ihrer Lebensmittel beginnen. Das richtige Vorwärmen der Fritteuse garantiert goldbraune und knusprige Pommes frites. Die Vorwärmzeit hängt von der ausgewählten Temperatur ab. Das Vorwärmen ist abgeschlossen, wenn die **GRÜNE** Kontrollleuchte rechts vom Bedienfeld erlischt.

5. - Stellen Sie den Regler der Zeitschaltuhr auf „ON“, damit Ihre Fritteuse kontinuierlich funktioniert **oder**  
- Wenn Sie es möchten, können Sie den Regler der Zeitschaltuhr auch auf die gewünschte Frittierzeit einstellen (zwischen **0 und 30 Minuten**).



6. Fassen Sie den bzw. die Körbe am isolierten Griff und setzen Sie sie **auf die obere Position** in den Behälter.
7. Legen Sie die Lebensmittel in den bzw. die Körbe (für optimale Ergebnisse müssen die Lebensmittel trocken sein). **Füllen Sie den Korb niemals, wenn er von ÖL bedeckt ist.**
8. Senken Sie den bzw. die Körbe langsam ins Öl, um das Aufkochen und Ölspritzer zu vermeiden. Der Frittiervorgang beginnt.
9. Wenn Sie die Zeitschaltuhr eingestellt haben: Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Klingeln und die Fritteuse wird ausgeschaltet.
10. Sobald die Lebensmittel frittiert sind, heben Sie den bzw. die Körbe heraus. Lassen Sie die Lebensmittel abtropfen, indem Sie entweder den bzw. die Körbe über den Behälter halten oder den bzw. die Körbe am Rand des Behälters befestigen.

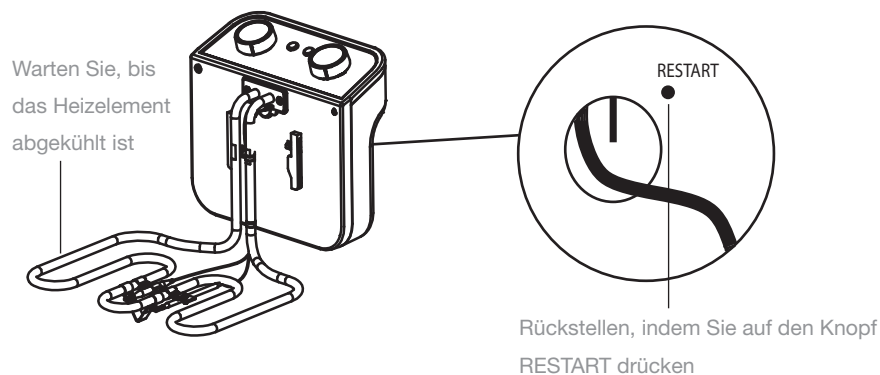


**Achtung!** Wenn Sie den Deckel abnehmen, kann plötzlich sehr heißer Dampf entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen, und heben Sie den Deckel der Fritteuse vorsichtig am Griff hoch.

11. Stellen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturregler sowie den Regler der Zeitschaltuhr auf **0**, ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.



**Achtung!** Bei Überhitzung schaltet das Sicherheitssystem die Fritteuse automatisch ab. Ziehen Sie dann den Stecker des Geräts und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Um die Fritteuse wieder zu aktivieren, drücken Sie mit einem spitzen Gegenstand (beispielsweise einem Stift) auf den Knopf „**RESTART**“ (Neustart) hinter dem Bedienfeld und über der Kabelaufnahme.



## Ausschalten des Geräts

Um das Gerät während des Gebrauchs auszuschalten:

- **Stellen Sie den Temperaturregler** auf 0, oder
- **Stellen Sie den Regler der Zeitschaltuhr** auf 0, oder
- **Ziehen Sie den Stecker des Geräts,**
- Und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

## Praktische Hinweise

- Trocknen Sie die Lebensmittel ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben, vor allem frische Pommes frites. Wenn sie zu feucht sind, kann das Öl sprudeln und eventuell überkochen.
- Warten Sie, dass die Vorwärmzeit beendet ist, bevor Sie die Lebensmittel in den bzw. die Körbe geben.
- Wenn Sie gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel frittieren möchten, entfernen Sie zuvor Frost und Eiskristalle, die das Öl zum Sprudeln bringen können. Es besteht Verbrennungsgefahr durch Ölspritzer.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel ungefähr gleich groß sind, um ein gleichmäßiges Frittierergebnis zu erhalten. Verwenden Sie keine Lebensmittel, die zu groß sind.
- **Überladen Sie Ihre Körbe nicht.**
- Manche Lebensmittel sind paniert oder mit einem Backteig umhüllt (z. B. Krapfen).
- Vergessen Sie nicht, Ihre Lebensmittel nach dem Frittieren gut abtropfen zu lassen.
- Achten Sie darauf, den Raum während des Frittierens zu lüften.

## Abbau der Fritteuse

Die Fritteuse muss vor dem Abbau vollständig abkühlen.

1. Entfernen Sie den Korb mithilfe des Griffs.
2. Entfernen Sie den Bedienblock mit dem Heizelement des Geräts, indem Sie letzteres nach oben schieben.
3. Fassen Sie den Behälter an beiden Seiten an und heben Sie ihn vorsichtig hoch.

## Reinigung und Pflege



- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung oder Pflege beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass das Öl vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie es auswechseln.
- Tauchen Sie den Bedienblock mit dem Heizelement nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scharfe Gegenstände für die Reinigung, verwenden, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden.

### Frittieröl

- Das Öl kann mehrmals verwendet werden, aber wir empfehlen Ihnen, es nach jedem Gebrauch zu filtern, um Krümel herauszufiltern, die die Alterung des Öls beschleunigen.
- Bevor Sie das Öl auswechseln, stellen Sie sicher, dass es vollkommen abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Behälter von innen: Leeren Sie das Öl aus und reinigen Sie den Behälter mit Küchenpapier und anschließend mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie den Behälter mit einem feuchten Tuch nach und lassen Sie ihn trocknen.
- Das Öl kann mehrmals verwendet werden, es muss allerdings **nach max. 10 Verwendungen** ausgewechselt werden. Wechseln Sie das Öl auch in folgenden Fällen aus:
  - wenn es zu schäumen beginnt,
  - wenn es eine dunklere Farbe annimmt und
  - anders riecht.Indem Sie immer „sauberes“ Fett verwenden, stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel ihre Leichtigkeit und ihr volles Aroma bewahren.
- Verwenden Sie dasselbe Öl bzw. Fett **nicht länger als 6 Monate**.
- Vermischen Sie kein altes Öl mit sauberem Öl. Erneuern Sie den gesamten Inhalt des Behälters mit sauberem Öl.
- **Gießen Sie altes Öl niemals in den Abfluss.** Gießen Sie das Öl in einen Kanister und entsorgen Sie es gemäß den geltenden lokalen Vorschriften.

### Reinigung der Bestandteile

- Beziehen Sie sich beim Abbau der Fritteuse auf den voranstehenden Abschnitt.
- Entfernen Sie den herausnehmbaren Behälter und leeren Sie das Öl aus.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Seifenwasser **mit Ausnahme des Bedienblocks mit dem Heizelement**. Nachwischen und vollständig trocknen lassen.
- Alle Teile **mit Ausnahme des Bedienblocks mit dem Heizelement**, sind spülmaschinengeeignet.

- Wischen Sie den Bedienblock mit Küchentuch und anschließend mit einem angefeuchteten weichen und sauberen Tuch ab, trocknen Sie ihn anschließend gut ab.
- Beziehen Sie sich beim erneuten Aufbau der Fritteuse auf den Abschnitt „Montage des Geräts“.

### Lagerung

- Rollen Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung hinter dem Bedienblock.
- Lagern Sie das Gerät und Zubehör an einem kühlen und trockenen Ort.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Körbe zur Lagerung hineinstellen.
- Es ist möglich, das Öl in der Fritteuse aufzubewahren: Setzen Sie hierzu den Deckel auf die Fritteuse und lagern Sie sie lichtgeschützt an einem trocknen Ort.

## Fehlerbehebung

### Die Fritteuse lässt sich nicht in Betrieb setzen:

- Vergewissern Sie sich, dass der Bedienblock korrekt am Gerät angebracht wurde.
- Stellen Sie sicher, dass Strom vorhanden ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungen in guten Zustand sind.

### Öl läuft aus:

- Der Behälter enthält zu viel Öl: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, lassen Sie es anschließend vollständig abkühlen, bevor Sie die überschüssige Menge Öl entfernen. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegt, die auf den Wänden des Behälters angegeben sind.
- Der Korb ist zu voll: Nehmen Sie die Lebensmittel mittels einer Schaumkelle heraus und achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Das Öl ist alt: Lassen Sie das Gerät und das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie das Öl auswechseln.

### Die zu frittierenden Lebensmittel sind aufgeweicht und fettig:

- Das Öl ist nicht heiß genug: Stellen Sie den Thermostatknopf auf eine höhere Temperatur ein.
- Der Korb ist zu voll: Nehmen Sie die Lebensmittel mittels einer Schaumkelle heraus und achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

### Die zu frittierenden Lebensmittel sind nicht ausreichend gegart:

- Das Öl ist alt: Lassen Sie das Gerät und das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie das Öl auswechseln.

Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers.

# overzicht

<b>gebruiksaanwijzingen</b>	<b>67</b>
<b>uw product</b>	<b>72</b>
Inhoud van de verpakking	72
Beschrijving van het apparaat	72
Beschrijving van het bedieningspaneel	73
Technische kenmerken	73
<b>voor het eerste gebruik</b>	<b>74</b>
<b>montage van het apparaat</b>	<b>74</b>
Montage van de manden	74
Montage van de kuip	75
<b>gebruik</b>	<b>76</b>
Vullen van de kuip	76
Informatie over het frituren	77
Frituren	77
Uitschakelen van het apparaat	79
Praktische tips	79
<b>demontage van de friteuse</b>	<b>79</b>
<b>schoonmaak en onderhoud</b>	<b>80</b>
Frituurolie	80
Reiniging van de elementen	80
Opslag	81
<b>probleemoplossing</b>	<b>81</b>

U hebt een product van het merk Essentieel b gekocht en we danken u daarvoor. Wij besteden veel zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **DESIGN** van onze producten.

Wij hopen dat deze semi-professionele Friteuse volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

## gebruiksaanwijzingen

**LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE OM ZE IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN.**

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor gebruik in collectieve keukens en soortgelijke toepassingen zoals:

- Kookhoeken bestemd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
  - Boerderijen;
  - Hotels, motels en andere omgevingen van residentiële aard;
  - Omgevingen zoals bed & breakfasts.
- Controleer alvorens uw apparaat aan te sluiten of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven

voedingsspanning overeenkomt met die van uw elektrische installatie.

- Dit apparaat is voorzien van een aardaansluiting: het dient op een geaard stopcontact, correct geïnstalleerd en aangesloten te worden op een stroomnet dat voldoet aan de van kracht zijnde normen.
- Het apparaat niet gebruiken:
  - als de stekker of de voedingskabel beschadigd is,
  - als het slecht werkt,
  - als het apparaat op welke manier dan ook beschadigd is.
- Probeer als de voedingskabel van dit apparaat beschadigd is deze niet zelf te repareren of te vervangen, maar laat het vervangen door de fabrikant, diens serviceafdeling of een erkende vakman om alle risico's te voorkomen.
- Trek altijd de stekker uit nadat u het toestel gebruikt hebt en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt, opbergt of verplaatst.
- De uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer u de friteuse met olie erin moet verplaatsen.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik of als de olie nog heet is!
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de voedingskabel, de stekker of de friteuse nooit

onderdompelen in water of een andere vloeistof.

- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als het werkt. Schakel het uit als u het niet gebruikt.
- Raak nooit de hete metalen oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen of de knoppen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Wees waakzaam als u het apparaat gebruikt in hun bijzijn.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder, mits zij voortdurend onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van wie het lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogen verminderd is, of van wie de kennis en ervaring onvoldoende zijn, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren daarvan begrepen hebben.
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen van minder dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet uitgevoerd worden door kinderen.

- Keukenapparaten dienen op een stabiele ondergrond geplaatst te worden om kanteling van hete vloeistoffen te voorkomen.
- Haal de voedingskabel altijd volledig uit zijn opbergvak wanneer u de friteuse gebruikt.
- Dit apparaat dient geplaatst te worden op een vlakke en stabiele ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen zoals elektrische of gasfornuizen of ovens.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren, want hiervoor zijn speciale gereedschappen nodig en kunt u bovendien gevaar lopen. Doe hiervoor altijd beroep op een erkende vakman om alle gevaar te voorkomen.
- Trek, als u de kabel loskoppelt, altijd aan de stekker en niet aan de kabel zelf.
- De voedingskabel niet over de rand van een tafel of een werkvlak of bij een heet oppervlak laten hangen.
- Hanteer de friteuse niet met vochtige handen.
- Alleen de originele accessoires gebruiken die bij dit apparaat meegeleverd zijn. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen accessoires kan leiden tot verwonding.

- Het oliepeil in de kuip dient zich altijd tussen de op de wand van de kuip aangegeven maatstrepen “MIN” en “MAX” te bevinden.
- Neem als het apparaat lekt contact op met de serviceafdeling van uw verkoper.
- Laat na het frituren de etenswaren uitlekken en schudt nooit de mand.
- De friteuse mag niet gestart worden met een externe timer of met een afstandsbediening.
- Laat nooit water op de bodem van de kuip wanneer u het vult. Dit kan leiden tot spatten en een plotselinge olie-emulsie.
- Meng voor een optimaal resultaat geen verschillende vetten met elkaar. Gebruik bij voorkeur plantaardige vetten.
- Vermijd oververhitting van de olie, want hierdoor kan brand ontstaan.

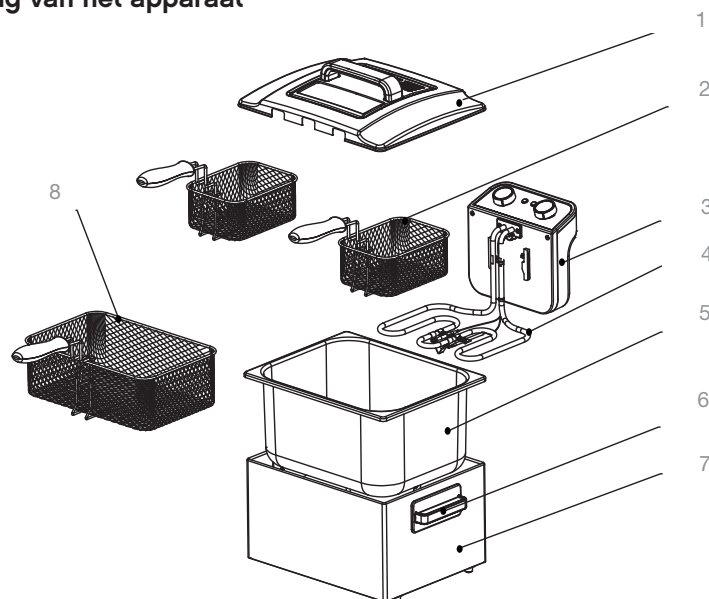


## uw product

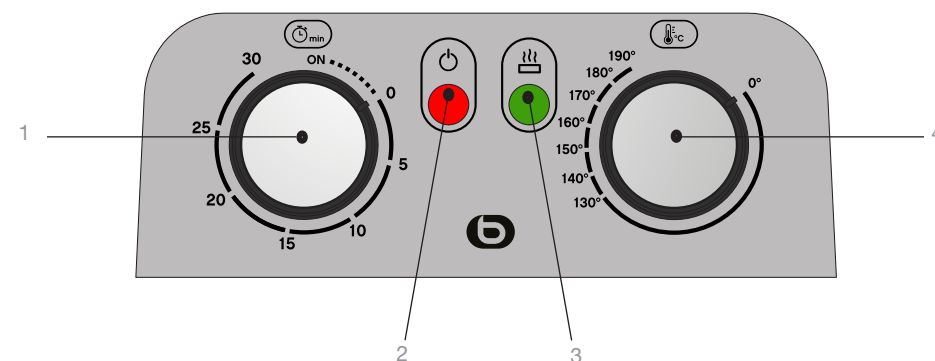
### Inhoud van de verpakking

- 1 friteuse met uitneembare kuip
- 1 grote mand
- 2 kleine manden
- 1 deksel met vetfilter
- 1 bedieningsblok met weerstand
- 1 gebruiksaanwijzing

### Beschrijving van het apparaat



1	Deksel met vetfilter en kijkvenster	5	Uitneembare kuip
2	Kleine manden x2	6	Handgrepen x2
3	Uitneembaar bedieningsblok met opbergruimte voor de voedingskabel	7	Huis van de friteuse
4	Verwarmingsweerstand	8	Grote mand



### Beschrijving van het bedieningspaneel

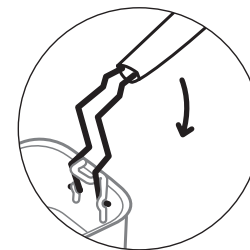
1	Regelknop van de tijd	3	Verhittingslampje
2	Aan/uit lampje	4	Regelknop van de temperatuur

### Technische kenmerken

- Vermogen: **3.000 W**
- Voeding: **230 V, 50/60 Hz**
- Inhoud van de kuip: **5 L**
- Capaciteit:
  - **1,6 kg** verse friet of
  - **1,2 kg** bevroren friet (6 personen)
- Volledig geschikt voor de vaatwasmachine (behalve het bedieningsblok met weerstand en de deksel)
- Thermostaat instelbaar van **130 tot 190 °C** met temperatuurregelingslampje
- Timer instelbaar tot **30 min**
- Functielampjes
- **1** grote mand en **2** kleine manden met inklapbare en uitneembare handgreep
- Uitneembare kuip met antiaanbaklaag
- Transporthandgrepen
- Kijkvenster
- Vetfilter
- Opbergruimte voedingskabel
- Opnieuw instelbare beveiliging tegen oververhitting

## voor het eerste gebruik

- Verwijder de verpakkingsmaterialen van het apparaat en de accessoires.
- Verwijder de deksel, de manden, de handgrepen en alle accessoires van het apparaat.
- Was de elementen, **behalve het bedieningsblok met de weerstand**, met warm water. Droog alles zorgvuldig af. Zorg ervoor dat de onderdelen en met name de elektrische componenten vóór het gebruik goed droog zijn.
- Rol het snoer volledig uit zijn opbergruimte alvorens het apparaat te gebruiken.

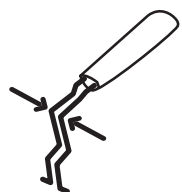


4. Druk stevig aan om de stand te vergrendelen.

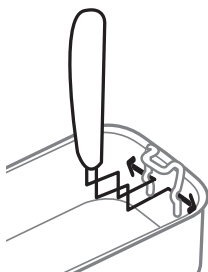
## montage van het apparaat

### Montage van de manden

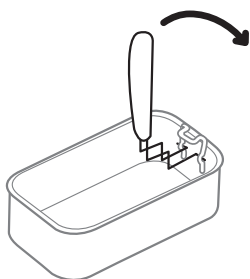
Alvorens het apparaat te gebruiken, dient de handgreep op de manden gemonteerd te worden.



1. Klem de haken van de handgreep samen.

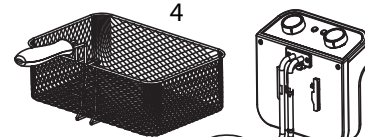


2. Steek de uiteinden van de haken in de holtes in de mand.



3. Kantel de handgreep naar de buitenzijde van de mand.

### Montage van de kuip



1. Zet de friteuse op een vlakke, stabiele en droge ondergrond die niet bedekt is met textiel.
2. Breng de uitneembare kuip hierin aan.
3. Schuif het bedieningsblok en de weerstand voorzichtig in de daartoe bestemde gleuven aan de buitenzijde van de kuip. Controleer of het blok goed bevestigd is.

**Opmerking:** de friteuse is voorzien van een veiligheidssysteem die de werking blokkeert als het bedieningspaneel niet goed aangebracht is in de gleuven.

4. Zet de mand(en) met de daarop aangebrachte handgreep (handgrepen) in de kuip.

## gebruik



- Gebruik de friteuse nooit als de kuip leeg is. Vul de kuip tot een voldoende peil alvorens het apparaat in te schakelen. Anders kan het apparaat beschadigd raken.
- Gebruik nooit andere vloeistoffen dan olie die bestemd is voor het frituren van voedingswaren.
- Raak de filters niet aan met uw handen, noch het kijkvenster. De stoom en het glas van het kijkvenster zijn bijzonder heet.

## Vullen van de kuip

1. Vul de kuip tot tussen de op de wand aangegeven merktekens "MIN" en "MAX". De verwarmingsweerstand moet geheel in de olie ondergedompeld zijn.

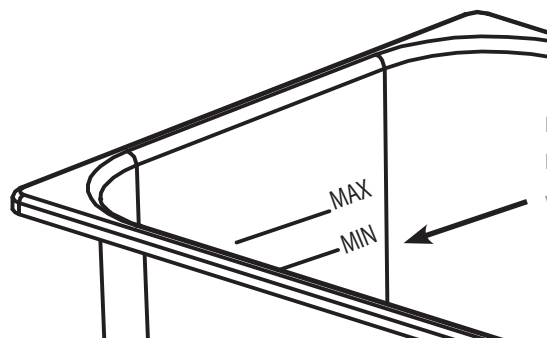


### Keuze van de frituurolie:

- Wij raden het gebruik van boter, margarine, olijfolie of dierlijke vetten af. Kies speciale frituurolie zoals pindaolie, plantaardige olie of koolzaadolie.
- Deze friteuse is niet bestemd voor vaste vetten die water kunnen bevatten. Tijdens het frituren kunnen deze vetten spatten en dus brandwonden veroorzaken.



- **Meng nooit** verschillende soorten olie met elkaar.
- Het oliepeil in de kuip **dient zich altijd** tussen de op de binnenwand van de kuip aangegeven merktekens "MIN" en "MAX" te bevinden.



Merktekens  
MINIMUM en MAXIMUM  
van het oliepeil

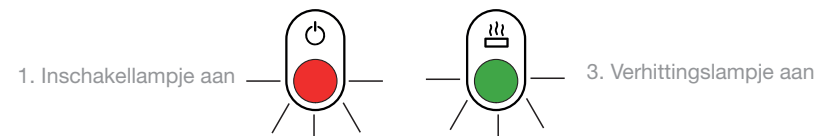
2. Wrijf de binnenzijde van het kijkvenster in met koude olie of vet (naargelang wat u gebruikt) om condensvorming te voorkomen, zodat u tijdens het frituren het resultaat kunt bekijken.
3. Sluit de deksel van het apparaat door de inkepingen van de kuip uit te lijnen ten opzichte van het bedieningsblok aan de achterzijde en de handgreep van de mand(en) aan de voorzijde van het apparaat.

## Informatie over het frituren

- Tijdens het eerste gebruik kan van de oliekuip en de mand(en) een lichte geur vrijkomen: dit verschijnsel is normaal en doet zich later niet meer voor.
- U kunt het resultaat controleren via het kijkvenster.
- Breng peper en zout **buiten de friteuse** aan op de gefrituurde voedingswaren om het vet niet te vervuilen.

## Frituren

1. Sluit het apparaat aan: het **RODE** lampje links van het bedieningspaneel gaat branden wanneer de friteuse goed aangesloten is.
2. Verwijder de deksel en de eventuele accessoires.
3. Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur (kies een op uw producten afgestemde temperatuur): het **GROENE** lampje rechts van het bedieningspaneel gaat branden en geeft aan dat de olie in de friteuse verhit wordt.

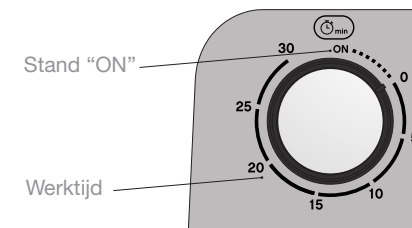


1. Inschakellampje aan

3. Verhittingslampje aan

4. U kunt de olie voorverwarmen alvorens te beginnen met het frituren van uw voedingswaren. Door een goede voorverwarming verkrijgt men goudbruine en krokante frieten. De voorverwarmingstijd hangt af van de geselecteerde temperatuur. De voorverwarming is beëindigd wanneer het **GROENE** lampje rechts van het bedieningspaneel dooft.

5. - Zet de keuzeknop van de timer op de stand "**ON**" zodat uw friteuse doorlopend blijft werken, **of**  
- U kunt ook desgewenst de keuzeknop van de timer op de gewenste werktijd instellen (tussen **0 en 30 minuten**).



Stand "ON"

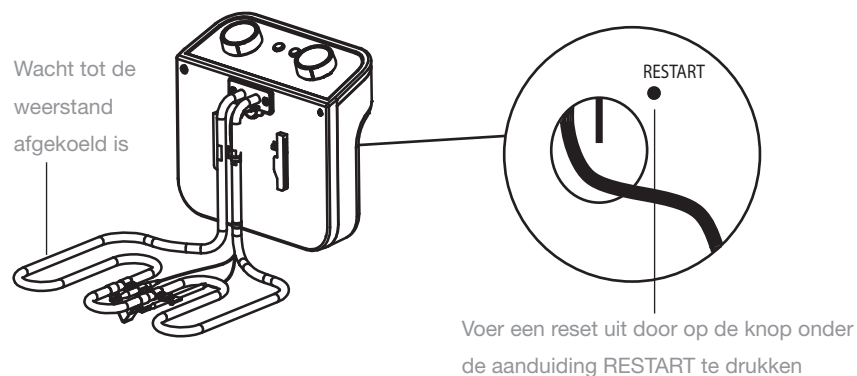
Werktijd

6. Zet de mand(en) in de kuip **in de hoge stand** door ze vast te nemen bij de geïsoleerde handgreep.
7. Breng de voedingswaren aan in de mand(en) (voor een optimaal resultaat dienen de voedingswaren droog te zijn). **Vul de mand nooit wanneer deze ondergedompeld is in de olie.**
8. Laat de mand(en) geleidelijk zakken in de olie om opborrelende olie of oliespatten te voorkomen. Het frituren begint.
9. Als u de timer heeft ingesteld: nadat de tijd verstreken is, klinkt een geluidsignaal en schakelt de friteuse uit.
10. Breng de mand(en) omhoog als de voedingswaren gaar zijn. Laat de voedingswaren uitlekken door de mand(en) boven de kuip te houden of door hem/ze vast te haken aan de rand van de kuip.

**Opgelet!** Wanneer u de deksel van het apparaat afhaalt, kan er plotseling zeer hete damp vrijkomen. Pas op dat u zich niet verbrandt en haal de deksel voorzichtig van de friteuse af met behulp van de handgreep.

11. Zet na het gebruik de keuzeknop van de temperatuur evenals de keuzeknop van de timer op de **stand 0**, koppel het apparaat af en laat het volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

**Opgelet!** In geval van oververhitting schakelt het veiligheidssysteem de friteuse automatisch uit. Koppel in dat geval het apparaat af en wacht tot het afgekoeld is. Druk om de friteuse weer te resetten met een puntig voorwerp (bijvoorbeeld een balpen) op de met **"RESTART"** aangegeven knop aan de achterzijde van het bedieningspaneel boven de opbergruimte van de voedingskabel.



## Uitschakelen van het apparaat

Om het apparaat uit te zetten tijdens het gebruik:

- **Zet de keuzeknop van de temperatuur** op de stand 0, of
- **Zet de keuzeknop van de timer** op de stand 0, of
- **Koppel het apparaat af,**
- En laat het volledig afkoelen.

## Praktische tips

- Droog uw voedingswaren alvorens ze te frituren, vooral als u verse frieten gebruikt. Als de voedingswaren te vochtig zijn, kan de olie aan de kook komen en eventueel overlopen.
- Wacht tot de olie voorverwarmd is alvorens de voedingswaren in de mand(en) te doen.
- Verwijder als u diepgevroren of bevroren voedingswaren wilt frituren alle ijskristallen om te vermijden dat de olie aan de kook kan komen en om hete oliespatten te voorkomen.
- Zorg dat de voedingswaren ongeveer van dezelfde grootte zijn zodat ze gelijkmatig gaar worden. Gebruik geen voedingswaren van te grote afmetingen.
- **Vul de manden niet** met overmatig veel voedingswaren.
- Sommige voedingswaren kunnen gepaneerd of bedekt zijn met frituurdeeg (zoals beignets).
- Vergeet niet uw voedingswaren uit te laten lekken nadat ze gefrituurd zijn.
- Zorg voor ventilatie van het vertrek tijdens het frituren.

## demontage van de friteuse

De friteuse dient volledig afgekoeld te zijn alvorens het apparaat te demonteren.

1. Verwijder de mand met behulp van de handgreep.
2. Verwijder het bedieningsblok met de verwarmingsweerstand van het apparaat door het naar boven te schuiven.
3. Neem de kuip aan beide zijden vast en til hem voorzichtig op.

## schoonmaak en onderhoud



- Reinig regelmatig de binnenzijde en buitenzijde van het apparaat.
- Verzeker u ervan dat het apparaat uitgeschakeld, afgekoppeld en volledig afgekoeld is voordat u begint met het reinigen of het onderhoud ervan.
- Verzeker u ervan dat de olie volledig afgekoeld is alvorens de olie te verversen.
- Het bedieningsblok met de weerstand nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsje of scherpe voorwerpen om de bekleding niet te beschadigen.

### Frituurolie

- De olie kan meerdere keren gebruikt worden, maar wij bevelen aan om het na elk gebruik te filteren om kruiemels te verwijderen die de kwaliteit van de olie aantasten.
- Zorg dat de olie volledig afgekoeld is alvorens het te verversen.
- Reiniging van de binnenzijde van de kuip: giet de olie af en reinig met absorberend papier en daarna met een met zeepsop bevochtigde doek. Veeg de wanden daarna af met een licht bevochtigde doek en laat de wanden drogen.
- De olie kan meerdere keren gebruikt worden, maar dient **na maximaal 10 keer gebruikt te zijn** vervangen te worden. Vervang de olie ook:
  - wanneer het begint te schuimen,
  - wanneer het een donkere kleur krijgt en
  - wanneer het een andere geur afgeeft.Door “schone” olie te gebruiken worden de voedingswaren niet te vet en behouden zij een goede smaak.
- Gebruik dezelfde olie **niet langer dan 6 maanden**.
- Meng geen oude en verse olie met elkaar. Vervang de gehele inhoud van de kuip door schone olie.
- **Giet nooit oude olie weg in het aanrecht.** Giet de oude olie in een fles en werp deze weg volgens de van kracht zijnde landelijke voorschriften.

### Reiniging van de elementen

- Demonteer de friteuse volgens de aanwijzingen van de voorgaande paragraaf.
- Verwijder de uitneembare kuip en giet de olie af.
- Was alle elementen, **behalve het bedieningsblok met de weerstand**, met warm zeepsop. Spoel af en laat volledig drogen.
- Alle elementen, **behalve het bedieningsblok met de weerstand**, zijn ook geschikt voor de vaatwasmachine.

- Veeg het bedieningsblok met absorberend papier af en vervolgens met een zachte, schone en licht bevochtigde doek en droog het daarna zorgvuldig af.
- Zet uw friteuse weer in elkaar volgens de aanwijzingen van de paragraaf “Montage van het apparaat”.

### Opslag

- Rol de voedingskabel rond het opbergsysteem aan de achterzijde van het bedieningsblok.
- Zet het apparaat en de accessoires op een koele en droge plaats.
- Zorg dat het apparaat volledig afgekoeld is alvorens de manden erin te zetten om ze op te bergen.
- Het is mogelijk om de olie in de friteuse te bewaren: zet in dat geval de deksel op de friteuse en berg het op een koele en tegen licht beschermde plaats op.

## probleemoplossing

### De friteuse werkt niet:

- Controleer of het bedieningsblok goed geïnstalleerd is op het apparaat.
- Controleer of er geen stroomstoring is.
- Controleer of de zekeringen in goede staat verkeren.

### De olie loopt over de rand van de friteuse heen:

- De kuip bevat teveel olie: schakel het apparaat uit en koppel het af, laat het vervolgens volledig afkoelen alvorens de overtollige olie te verwijderen. Zorg dat het oliepeil tussen de op de binnenwand van de kuip aangegeven merktekens “MIN” en “MAX” blijft staan.
- De mand is te vol: verwijder met een schuimspaan de voedingswaren en pas op dat u zich niet verbrandt.
- De olie is te oud: laat het apparaat en de olie volledig afkoelen alvorens de olie te verversen.

### De te frituren voedingswaren zijn doorweekt en worden vet:

- De olie is niet heet genoeg: stel de knop van de thermostaat in op een hogere temperatuur.
- De mand is te vol: verwijder met een schuimspaan de voedingswaren en pas op dat u zich niet verbrandt.

### De te frituren voedingswaren zijn niet gaar genoeg:

- De olie is te oud: laat het apparaat en de olie volledig afkoelen alvorens de olie te verversen.

Neem als het probleem aanhoudt contact op met de serviceafdeling van uw verkoper.

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.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

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.

**Friteuse semi-professionnelle** EFSP 2146i

**Semi-professional deep fryer** EFSP 2146i

**Freidora semiprofesional** EFSP 2146i

**Semiprofessionnelle Fritteuse** EFSP 2146i

**Semi-professionele friteuse** EFSP 2146i



#### 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.

#### Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

#### Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

#### 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 (vuilstopplaatsen) 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.

Service Relation Clients /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

Art. 8008106

Réf. EFSP 2146i

FABRIQUÉ EN R.P.C. / MADE IN CHINA /  
FABRICADO EN R.P.C. / HERGESTELLT  
IN VR CHINA / GEFABRICCEED IN VRC

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE



#### 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.

#### Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

#### In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

#### 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.



Faites un geste éco-citoyen.  
Recyclez ce produit en fin de vie.  
Please behave responsibly towards  
the environment. Recycle this product  
at the end of its life.  
Sea un ciudadano responsable con  
el medio ambiente. Recicle este producto  
al final de su vida útil.  
Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie  
dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.  
Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit  
product aan het einde van zijn levensduur.

