

# essentiel

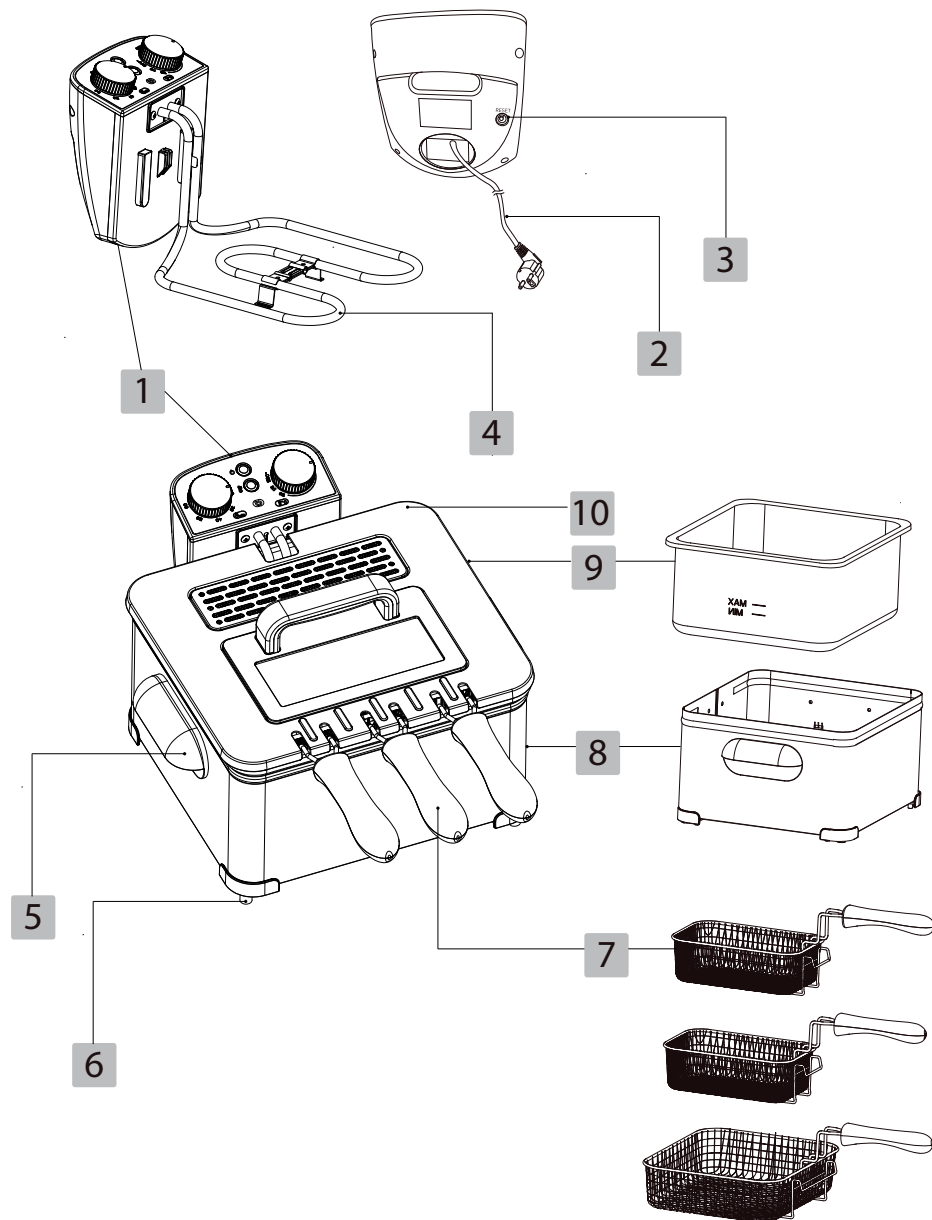
Notice d'utilisation  
User guide  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzing

Friteuse semi-professionnelle  
Semi-professional deep fryer  
Halbprofessionelle Fritteuse  
Semi-professionele Friteuse

**EDF XXL**



EDF



|           | FR                                                    | EN                                           | DE                                           | NL                                  |
|-----------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>1</b>  | Bloc de commande amovible                             | Removable control panel unit                 | Abnehmbare Bedieneinheit                     | Verwijderbaar bedieningsblok        |
| <b>2</b>  | Cordon d'alimentation                                 | Power cord                                   | Netzkabel                                    | Voedingskabel                       |
| <b>3</b>  | Bouton de réinitialisation (RESET)                    | RESET button                                 | Taste zum Zurücksetzen (RESET)               | RESET-knop                          |
| <b>4</b>  | Résistance chauffante                                 | Heating element                              | Heizelement                                  | Verwarmingsweerstand                |
| <b>5</b>  | Poignée                                               | Handle                                       | Griff                                        | Handvat                             |
| <b>6</b>  | Pieds                                                 | Feet                                         | Füße                                         | Poten                               |
| <b>7</b>  | Petits paniers x 2<br>Grand panier x 1                | Small baskets x 2<br>Large basket x 1        | Kleine Körbe x 2<br>Großer Frittierkorb, x 1 | Kleine manden x 2<br>Grote mand x 1 |
| <b>8</b>  | Corps de la friteuse                                  | Body of the deep fryer                       | Gehäuse der Fritteuse                        | Huis van de friteuse                |
| <b>9</b>  | Cuve amovible                                         | Removable tank                               | Herausnehmbarer Behälter                     | Uitneembare kuip                    |
| <b>10</b> | Couvercle avec filtre à graisse et hublot de contrôle | Lid with grease filter and inspection window | Deckel mit Fettfilter und Kontrollfenster    | Deksel met vetfilter en kijkvenster |

## Contenu

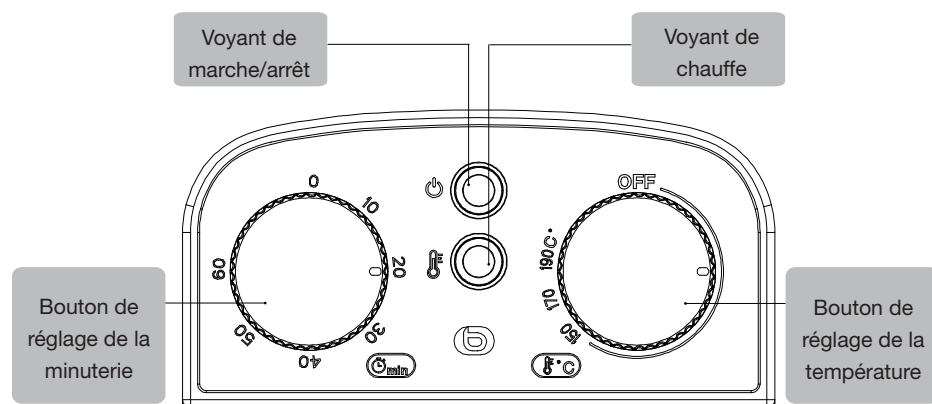
- 1 friteuse avec cuve amovible
- 1 grand panier
- 2 petits paniers
- 1 couvercle avec filtre à graisse et fenêtre de contrôle de cuisson
- 1 bloc de commande avec résistance
- 1 notice d'utilisation

## Votre produit

### Caractéristiques techniques

- Puissance : **2 000 W**
- Alimentation : **220-240 V~ 50-60 Hz**
- Volume de la cuve : **5 L**
- Capacité : **1 kg** de frites
- Cuve et accessoires compatibles lave-vaisselle (hors bloc de commande avec résistance et couvercle)
- Thermostat réglable de **150 à 190 °C** avec voyants de mise en marche et de température
- Minuterie réglable jusqu'à **60 min**
- **1** grand panier et **2** petits paniers
- Cuve inox amovible
- Fenêtre de contrôle de cuisson
- Filtre à graisse
- Dimensions : **35,8 x 35,8 x 21,5 cm**
- Poids : **3,7 kg**

### Bandeau de commandes



## Avant la première utilisation

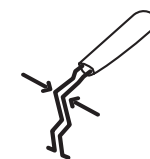
- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil et des accessoires.
- Retirez le couvercle, les paniers et tous les accessoires de l'appareil.
- Lavez les éléments, **sauf le bloc de commande avec résistance**, à l'eau chaude. Séchez soigneusement. Veillez à ce que les composants, tout particulièrement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

## Montage de l'appareil

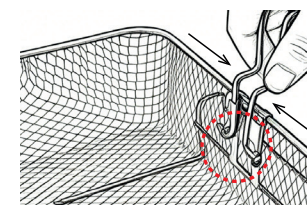
### Assemblage des paniers

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

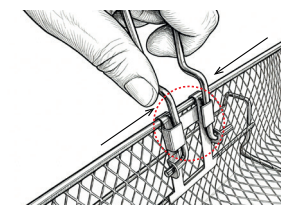
1. Serrez les crochets de la poignée.



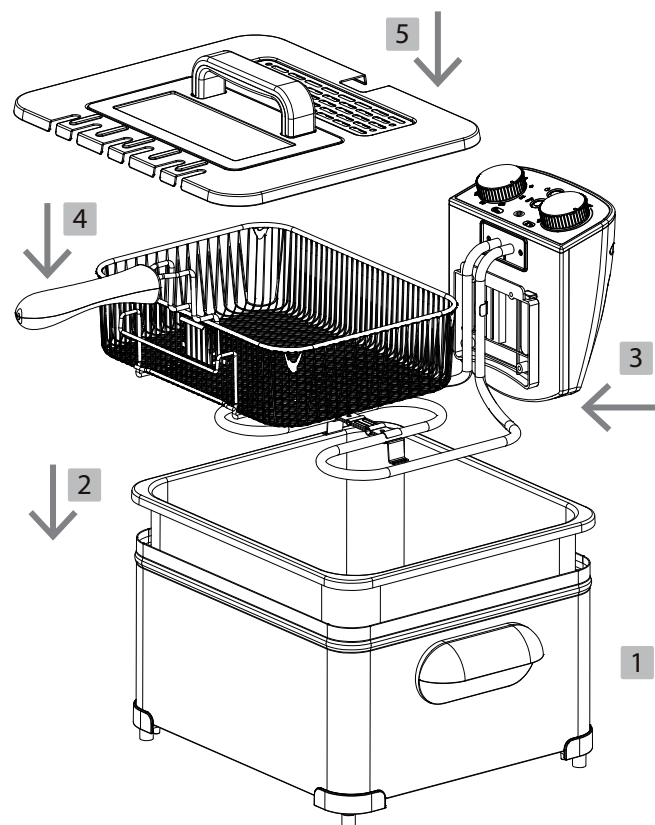
2. Placez l'extrémité des crochets dans les encoches intérieures du panier.



3. Serrez à nouveau les crochets de la poignée, et basculez la poignée vers l'extérieur du panier, puis relâcher la pression pour verrouiller la poignée dans les 2 encoches.



## Assemblage de la cuve



1. **Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché.** Posez le corps de l'appareil sur une surface plane stable, sèche et non recouverte de textile.
2. Installez la cuve amovible dans le corps de l'appareil.
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, de manière à activer le switch de sécurité.

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

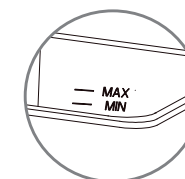
4. Placez le(s) panier(s) préalablement équipé(s) de leur poignée à l'intérieur de la cuve.
5. Placez le couvercle sur l'appareil.

## 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 en respectant 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.

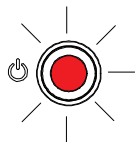
2. Frottez la face intérieure du hublot avec de l'huile froide ou de la matière grasse (selon ce que vous utilisez) pour éviter la condensation et pouvoir observer les aliments durant la cuisson.
3. Fermez le couvercle de l'appareil en faisant correspondre les encoches du couvercle avec le bloc de commande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

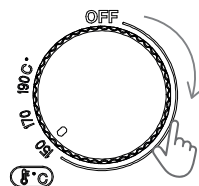
## Cuisson

1. Vérifiez que les boutons de réglage de la température et de la minuterie sont réglés en position **OFF/0**. Branchez l'appareil : le voyant de chauffe en haut du bandeau de commande s'allume en rouge lorsque la friteuse est correctement branchée.

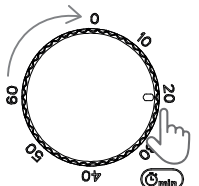


2. Retirez le couvercle.

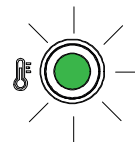
3. Tournez le **Bouton de réglage de la température** sur la température voulue entre **150 °C et 190 °C** (choisissez une température adaptée à vos aliments).



4. Tournez le **Bouton de réglage de la minuterie** sur le temps de fonctionnement souhaité (entre **0 et 30 minutes**) (choisissez une durée adaptée à vos aliments).

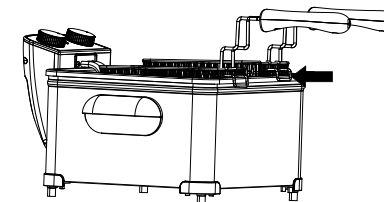


5. Vous devez laisser chauffer l'huile avant de commencer la friture de vos aliments. Un bon préchauffage permet d'obtenir des frites dorées et croustillantes. Le temps de préchauffage dépend de la température sélectionnée. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant de chauffe s'allume en vert.
6. 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. Remettez le couvercle en place. La cuisson commence.
9. Une fois le temps écoulé, une sonnerie retentit et la friteuse s'éteint.

10. Lorsque les aliments sont cuits, retirez le couvercle, puis 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 bouton de réglage de la température sur OFF, 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 « **RESET** » à l'arrière du bandeau de commande.

## Arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil en cours d'utilisation :

- Placez le bouton de réglage de la température sur la position OFF,
- Placez le bouton de réglage de la minuterie sur la position 0,
- Débranchez l'appareil,
- Et laissez-le refroidir complètement.

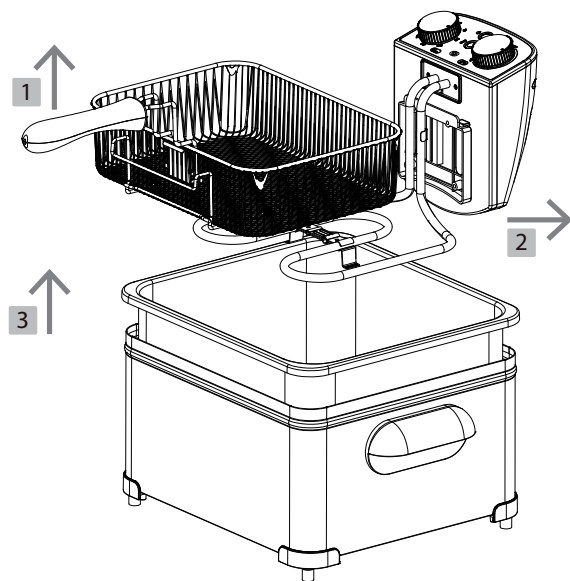
## Conseils pratiques

- 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(s) panier(s) à l'aide de la poignée.
2. Retirez le bloc de commande avec résistance chauffante de l'appareil en le faisant coulisser.
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

- 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.

| Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable                                         |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consommation d'énergie en mode arrêt                                                                                                                                         | 0.0 W |
| Consommation d'énergie en mode veille                                                                                                                                        | NA    |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable                                                                       | NA    |
| Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés | NA    |

Contents

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

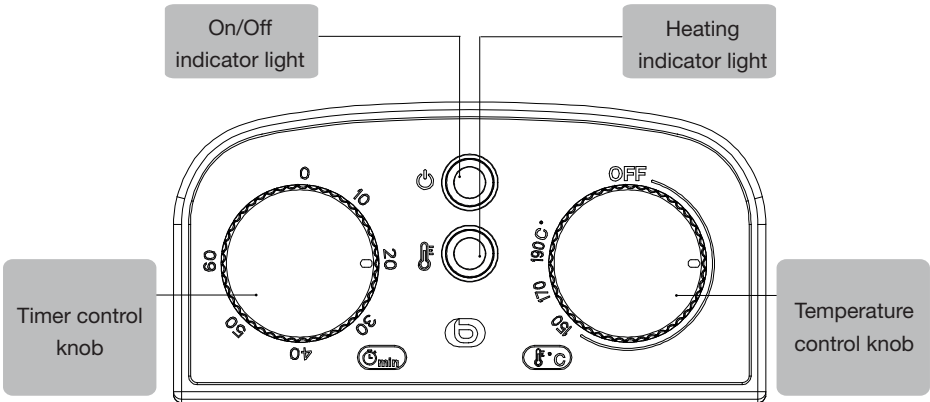
EN

Your product

Technical features

- Power: **2,000 W**
- Voltage: **220-240 V~ 50-60 Hz**
- Tank volume: **5 l**
- Capacity: **1 kg** of chips
- Dishwasher-safe tank and accessories (excluding control panel unit with heating element and lid)
- Adjustable thermostat from **150 to 190°C** with power and temperature indicators
- Adjustable timer up to **60 min**
- **1** large basket and **2** small baskets
- Removable stainless steel tank
- Viewing window
- Grease filter
- Dimensions: **35.8 x 35.8 x 21.5 cm**
- Weight: **3.7 kg**

Control panel



## Before initial use

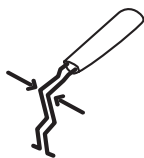
- Remove the appliance and all the accessories from the packaging.
- Remove the lid, baskets and all accessories from the appliance.
- Wash the parts, **except for the control panel unit with heating element**, in hot water. Dry carefully. Ensure that the parts, particularly the electrical parts, are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

## Assembly of the appliance

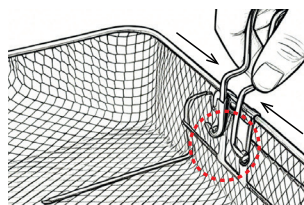
### Assembly of the baskets

Before using the appliance, place the handle on the baskets.

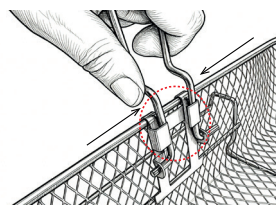
1. Tighten the handle hooks.



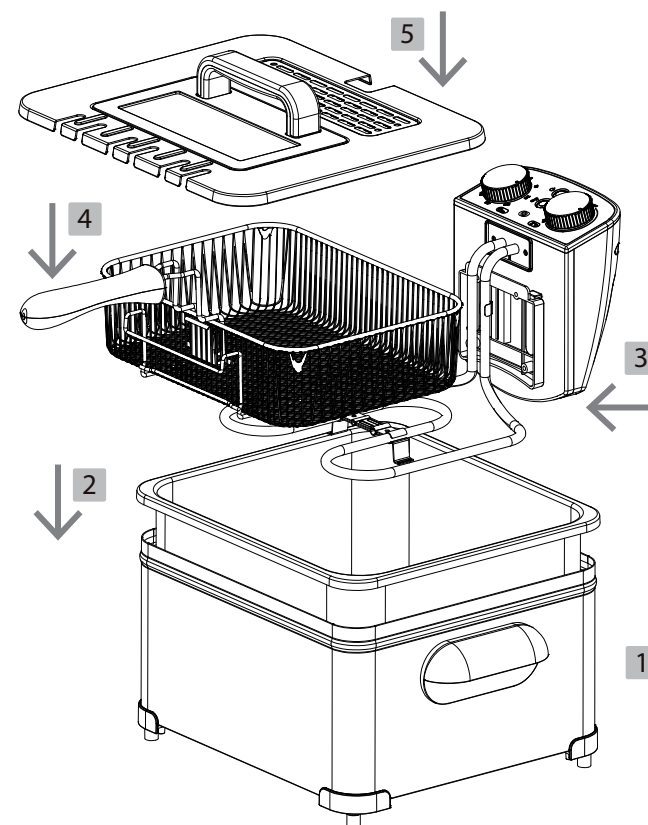
2. Place the ends of the hooks into the inner notches on the basket.



3. Tighten the handle hooks again, and tilt the handle towards the outside of the basket, then release the pressure to lock the handle in the 2 notches.



### Assembly of the tank



1. **Make sure the appliance is not plugged in.** Place the body of the deep fryer on a flat, stable, dry surface without a cloth covering.
2. Fit the removable tank into the body of the appliance.
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 the unit is correctly positioned to activate the safety switch.

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

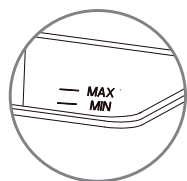
4. Place the basket(s) with the handles already attached inside the tank.
5. Put the lid on the appliance.

## Use

- Never use the deep fryer when the tank is empty. Always make sure the tank is sufficiently full before switching on the appliance, as failing to do so could damage 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 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 kinds of oil.
- The oil level in the tank **must always remain** between the "MIN" and "MAX" marks indicated on the inside of the tank wall.

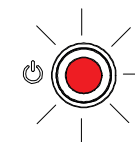
2. Rub the inside of the window with cold cooking oil or fat (depending on what you are using) to avoid condensation and to be able to view the food during cooking.
3. Place the lid back onto the appliance, by matching the notches on the lid with the control panel at the back and the handle of the basket(s)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

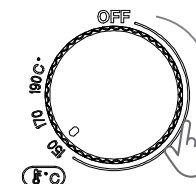
### Cooking

1. Check that the temperature and timer control knobs are set to the **OFF/0** position. Plug in the appliance: the heating indicator light at the top of the control panel turns red when the deep fryer is properly plugged in.

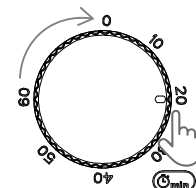


2. Remove the lid.

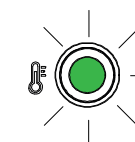
3. Turn the **temperature control knob** to the desired temperature between **150°C and 190°C** (choose a temperature to suit your ingredients).



4. Turn the **timer control knob** to the desired operating time (between **0 and 30 minutes**) (choose a time to suit your ingredients).



5. You need to let the oil heat up 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. Preheating is complete when the heating indicator light turns green.

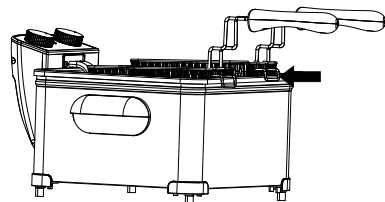


6. Place the basket(s) in the tank in the high position, handling it (them) with the insulated handle.
7. Place the food into the basket(s) (for optimal results, the food must be dry). **Never fill the basket when it is immersed in the oil.**

8. Lower the basket(s) into the oil gradually to avoid bubbling and oil splatter. Replace the cover. The cooking process begins.

9. Once the time has elapsed, a beep will be heard and the deep fryer will switch off.

10. When the ingredients are done, remove the lid and lift the basket(s) up. Allow the ingredients to drain: hold the basket(s) over the tank or hang it (them) 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 of the fryer gently by its handle.

11. After use, turn the temperature control knob to OFF, unplug the appliance and allow it to cool down 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 “**RESET**” button at the back of the control panel.

### Switching off the appliance

To switch the appliance off when in operation:

- Turn the temperature control knob to the OFF position,
- Set the timer control knob to position 0,
- Unplug the appliance,
- And leave it to cool down completely.

### Useful tips

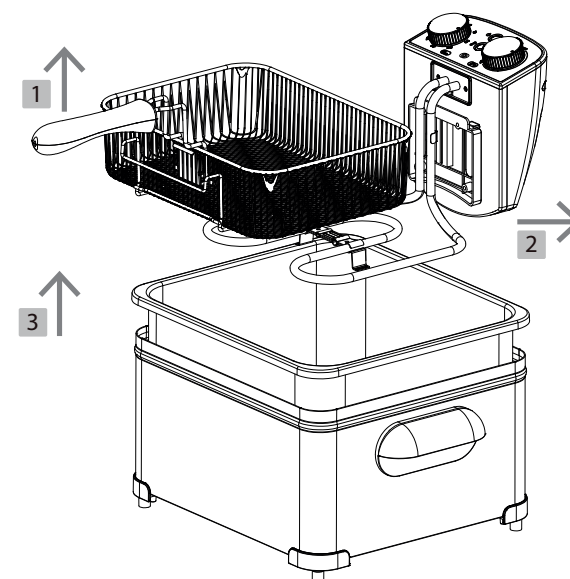
- Dry your ingredients before putting them in the deep fryer, especially fresh fries. Ingredients that are too moist can make the oil bubble and may cause it to spill over the sides.
- Wait until the appliance has finished preheating before placing food in the basket(s).
- When cooking frozen or deep 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 (e.g. doughnuts).
- 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.

EN

### Disassembling the deep fryer

**The fryer must have cooled down completely before dismantling!**

1. Remove the basket(s) by the handle.
2. Slide the control panel unit with the heating element out of the appliance.
3. Grasp both sides of the tank and gently lift it out.



## Cleaning and maintenance

- Clean the inside and the outside of the appliance regularly.
  - Make sure the appliance is switched off, unplugged and fully cooled down before cleaning or performing maintenance.
  - Make sure the oil has cooled down completely before changing it.
  - Never immerse the control panel 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

- While the oil can be used several times, we advise you to filter it after each use in order to remove the crumbs that could accelerate its deterioration.
- Before changing the oil, make sure it has cooled down completely.
- 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 changed **at least after 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 in accordance with 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 unit with heating element**. Rinse and let dry completely.
- All the parts, **except for the control panel unit with heating element**, are also dishwasher safe.
- Wipe the control panel unit with paper towels and then with a soft, slightly damp clean cloth, before drying it completely.
- Reassemble the deep fryer by referring to the “Assembling the appliance” section.

## Storage

- Store the appliance and its accessories in a dry, cool place.
- Make sure the appliance has cooled down completely before placing the baskets inside to store them.
- The oil may be stored inside the deep fryer: place the lid onto the fryer and store it in a cool place away from sunlight.

## troubleshooting guide

|                                               |                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| THE DEEP FRYER IS NOT WORKING                 | – Make sure the control panel 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 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: allow the appliance and the oil to cool down completely before changing the oil.                                                                                                                        |
| THE FRIED INGREDIENTS ARE SOGGY AND TOO FATTY | – 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 FRIED INGREDIENTS ARE UNDERCOOKED         | – The oil is too old: allow the appliance and the oil to cool down completely before changing the oil.                                                                                                                        |

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

| Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Power consumption in off mode                                                                                              | 0.0 W |
| Power consumption in standby                                                                                               | NA    |
| The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition                                  | NA    |
| Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated | NA    |

## Inhalt

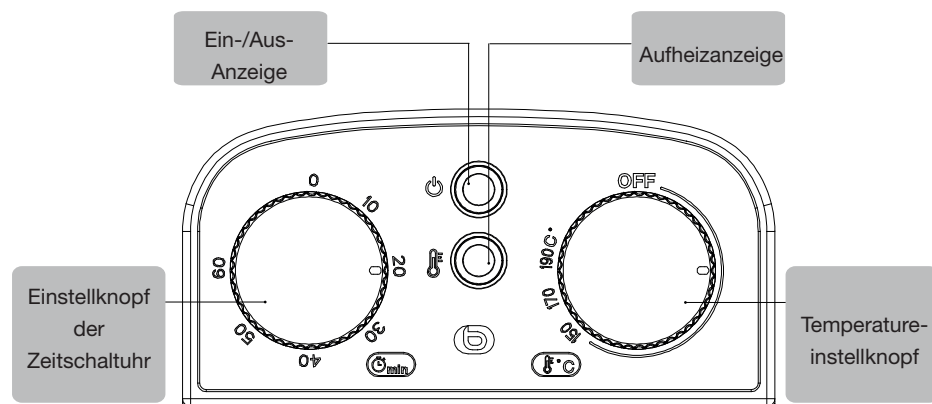
- 1 Fritteuse mit herausnehmbarem Frittierbehälter
- 1 großer Frittierkorb
- 2 kleine Frittierkörbe
- 1 Deckel mit Fettfilter und Sichtfenster zur Garüberwachung
- 1 Bedienblock mit Heizelement
- 1 Bedienungsanleitung

## Ihr Produkt

### Technische Merkmale

- Leistung: **2000 W**
- Stromversorgung: **220–240 V~ 50-60 Hz**
- Volumen des Behälters: **5 l**
- Fassungsvermögen: **1 kg** Pommes frites
- Behälter und Zubehör sind spülmaschinenfest (ausgenommen die Bedieneinheit mit Heizelement und der Deckel)
- Von **150 bis 190 °C** einstellbarer Thermostat mit Einschalt- und Temperaturkontrollleuchte
- Bis zu **60 min** einstellbarer Timer
- **1** großer Frittierkorb, **2** kleine Frittierkörbe
- Herausnehmbarer Edelstahlbehälter
- Sichtfenster zur Garüberwachung
- Fettfilter
- Abmessungen: **35,8 x 35,8 x 21,5 cm**
- Gewicht: **3,7 kg**

### Bedienungselemente



## Vor dem ersten Gebrauch

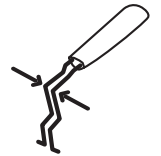
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von dem Gerät und dem Zubehör.
- Entfernen Sie den Deckel, die Körbe und sämtliches Zubehör von dem Gerät.
- Spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser, **mit Ausnahme der Bedieneinheit mit dem Heizelement**. Trocknen Sie die Teile gründlich ab. Achten Sie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

## Aufbau des Geräts

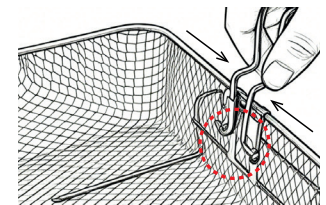
### Zusammenbau der Frittierkörbe

Setzen Sie vor dem Betrieb des Geräts den Griff in die Körbe ein.

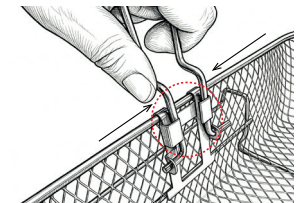
1. Ziehen Sie die Haken des Griffs fest.



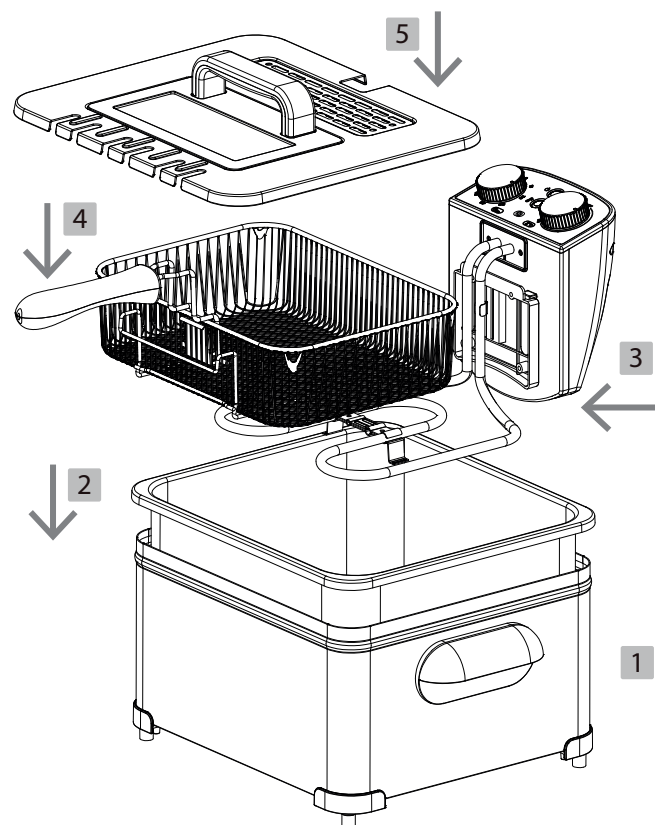
2. Platzieren Sie das Ende der Haken in den Aussparungen innen im Korb.



3. Drücken Sie die Haken der Griffhalterung erneut zusammen und ziehen Sie den Griff nach hinten zur Außenseite des Korbs. Lassen Sie dann die Haken los, sodass der Griff in die 2 Aussparungen einrastet.



## Zusammenbau des Frittierbehälters



1. **Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.** Stellen Sie das Gehäuse auf eine gerade und stabile Oberfläche, die nicht mit Textil überzogen ist.
  2. Setzen Sie den herausnehmbaren Frittierbehälter in das Gerät ein.
  3. Schieben Sie die Bedieneinheit mit dem Heizelement vorsichtig in die dazu vorgesehenen Nuten an der Außenseite des Behälters. Achten Sie darauf, dass die Bedieneinheit richtig eingesetzt ist, damit der Sicherheitsschalter aktiviert wird.
- Hinweis:** Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das eine Inbetriebnahme verhindert, wenn die Bedieneinheit nicht richtig in die Nuten eingesetzt wurde.
4. Setzen Sie den bzw. die Körbe, an denen zuvor die Griffe befestigt wurden, in den Behälter.
  5. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.

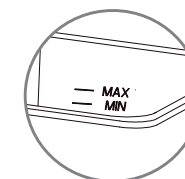
## Verwendung

- Verwenden Sie die Fritteuse nie, wenn der Behälter leer ist. Achten Sie immer 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.

DE

## Befüllen des Frittierbehälters

1. Befüllen Sie den Frittierbehälter gemäß den Markierungen „MIN“ und „MAX“ an der Behälterwand. 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 Innenwand des Behälters angegeben sind.

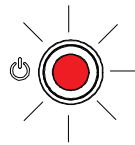
2. Reiben Sie die Innenseite des Sichtfensters mit etwas kaltem Öl oder Fett (je nachdem, was Sie verwenden) ein. So verhindern Sie die Bildung von Kondenswasser und können den Frittiervorgang der Lebensmittel überwachen.
3. Schließen Sie den Deckel des Geräts, indem Sie die Schlitze des Deckels mit 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.

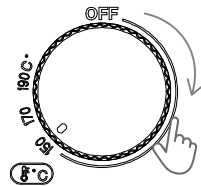
## Frittieren

1. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur- und Timer-Regler auf **OFF/0** stehen. Schließen Sie das Gerät an. Die Kontrollleuchte oben am Bedienfeld leuchtet rot, wenn die Fritteuse ordnungsgemäß angeschlossen ist.

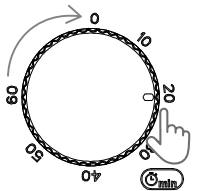


2. Nehmen Sie den Deckel ab.

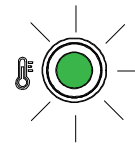
3. Drehen Sie den **Temperaturregler** auf die gewünschte Temperatur zwischen **150 °C und 190 °C** (wählen Sie eine für Ihre Lebensmittel geeignete Temperatur).



4. Drehen Sie den **Timer-Regler** auf die gewünschte Betriebszeit (zwischen **0 und 30 Minuten**) (wählen Sie eine für Ihre Lebensmittel geeignete Garzeit).

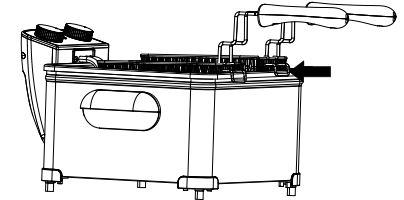


5. Das Öl muss vor dem Frittieren Ihrer Lebensmittel heiß werden. Das richtige Vorwärmen der Fritteuse garantiert goldbraune und knusprige Pommes frites. Die Vorwärmzeit hängt von der ausgewählten Temperatur ab. Das Vorheizen ist beendet, sobald die Aufheizanzeige grün leuchtet.
6. Fassen Sie den bzw. die Körbe am isolierten Griff und setzen Sie sie in die obere Position im 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 im Öl eingetaucht ist.**



8. Senken Sie den bzw. die Körbe langsam ins Öl, um das Aufkochen und Ölspritzer zu vermeiden. Setzen Sie den Deckel wieder ein. Der Frittiervorgang beginnt.
9. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Klingelton und die Fritteuse schaltet sich aus.

10. Nehmen Sie den Deckel ab und heben Sie den Korb bzw. die Körbe heraus, sobald die Lebensmittel gegart sind. Lassen Sie die Lebensmittel abtropfen, indem Sie den bzw. die Körbe über den Behälter halten oder an dessen Rand einhängen.



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

11. Stellen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturregler auf OFF, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 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 „**RESET**“ (Zurücksetzen) hinter dem Bedienfeld.

## Ausschalten des Geräts

Um das Gerät während des Gebrauchs auszuschalten:

- Stellen Sie den **Temperaturregler** auf OFF.
- Stellen Sie den **Timer-Regler** auf 0.
- Ziehen Sie nun den **Stecker des Geräts**.
- Und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

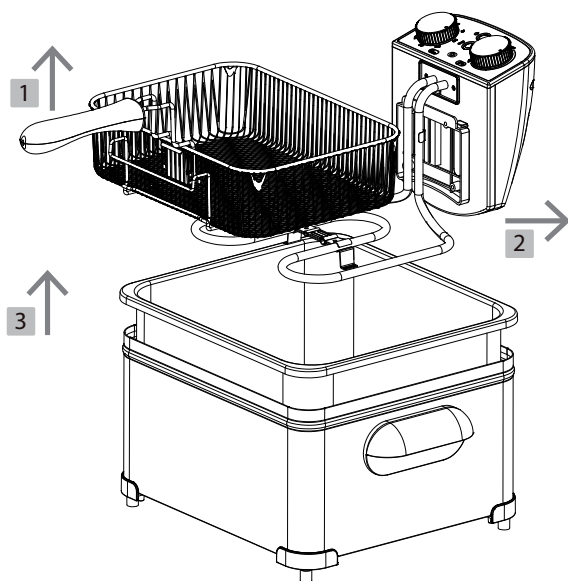
## Praktische Hinweise

- 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 die Frittierkörbe nicht.
- Manche Lebensmittel können paniert oder mit Teig umhüllt werden (z. B. Krapfen).
- Vergessen Sie nicht, Ihre Lebensmittel nach dem Frittieren gut abtropfen zu lassen.
- Lüften Sie während des Garens den Raum.

## Abbau der Fritteuse

**Die Fritteuse muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie das abnehmbare Zubehör entfernen!**

1. Nehmen Sie den bzw. die Körbe an den Griffen heraus.
2. Schieben Sie die Bedieneinheit samt Heizelement nach oben aus dem Gerät, um sie zu entfernen.
3. Fassen Sie den Behälter an beiden Seiten an und heben Sie ihn vorsichtig hoch.



## Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie regelmäßig die Innen- und Außenflächen des Geräts.
  - Vergewissern Sie sich, 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 vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es austauschen.
  - Tauchen Sie die Bedieneinheit mit dem Heizelement nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scharfe Gegenstände, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden.

### Frittieröl

- Das Öl kann mehrmals verwendet werden. Wir empfehlen Ihnen jedoch, es nach jedem Gebrauch zu filtern, um Krümel zu entfernen, die die Alterung des Öls beschleunigen.
- Vor dem Austausch des Öls müssen Sie sich vergewissern, dass es vollständig 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 maximal 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 Altöl in einen Kanister und entsorgen Sie es entsprechend 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 der Bedieneinheit samt Heizelement**. Nachwischen und vollständig trocknen lassen.
- Alle Teile, **mit Ausnahme der Bedieneinheit samt Heizelement**, sind spülmaschinengeeignet.
- Wischen Sie die Bedieneinheit zunächst mit einem Küchentuch und anschließend mit einem angefeuchteten, weichen und sauberen Tuch ab. Wischen Sie sie zum Schluss gut trocken.
- Beziehen Sie sich beim erneuten Aufbau der Fritteuse auf den Abschnitt „Aufbau des Geräts“.

## Lagerung

- Lagern Sie das Gerät und Zubehör an einem kühlen und trockenen Ort.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Körbe zur Aufbewahrung hineinstellen.
- Sie können das Öl in der Fritteuse aufbewahren. Setzen Sie dazu den Deckel auf die Fritteuse und lagern Sie sie lichtgeschützt an einem trockenen Ort.

## Fehlerbehebung

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DIE FRITTEUSE LÄSST SICH NICHT IN BETRIEB SETZEN</b>                | – Vergewissern Sie sich, dass die Bedieneinheit korrekt am Gerät angebracht wurde.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                        | – Stellen Sie sicher, dass Strom vorhanden ist.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                        | – Stellen Sie sicher, dass die Sicherungen in guten Zustand sind.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ÖL LÄUFT AUS</b>                                                    | – 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 an den Wänden des Behälters angegebenen Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegt. |
|                                                                        | – Der Korb ist zu voll: Nehmen Sie die Lebensmittel mittels einer Schaumkelle heraus und achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.                                                                                                                                                                                    |
|                                                                        | – Das Öl ist verbraucht: Lassen Sie das Gerät und das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie das Öl wechseln.                                                                                                                                                                                                                |
| <b>DAS FRITTIERGUT IST MATSCHIG UND ZU FETTIG</b>                      | – 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.                                                                                                                                                                                    |
| <b>DIE ZU FRITTIERENDEN LEBENSMITTEL SIND NICHT AUSREICHEND GEGART</b> | – Das Öl ist verbraucht: Lassen Sie das Gerät und das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie das Öl wechseln.                                                                                                                                                                                                                |

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

| Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand                                                                                                                                                           | 0.0 W |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand                                                                                                                                                  | NA    |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen                                                                                     | NA    |
| Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind | NA    |

## Inhoud:

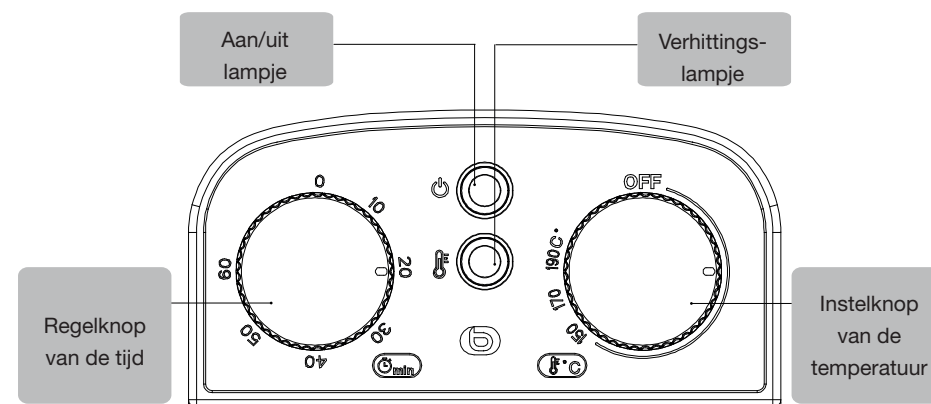
- 1 friteuse met uitneembare kuip
- 1 grote mand
- 2 kleine manden
- 1 deksel met vetfilter en kijkvenster
- 1 bedieningsblok met weerstand
- 1 gebruiksaanwijzing

## Uw product

### Technische eigenschappen

- Vermogen: **2000 W**
- Voeding: **220-240 V~ 50-60 Hz**
- Inhoud van de kuip: **5 L**
- Capaciteit: **1 kg** friet
- Vaatwasmachinebestendige kuip en accessoires (behalve het bedieningsblok met weerstand en de deksel)
- Regelbare thermostaat van **150 tot 190°C** met inschakelings- en temperatuurindicatoren
- Timer instelbaar tot **60 min**
- **1** grote mand en **2** kleine manden
- Verwijderbare kuip van RVS
- Kijkvenster om het frituurproces te controleren
- Vetfilter
- Afmetingen: **35,8 x 35,8 x 21,5 cm**
- Gewicht: **3,7 kg**

### Bedieningspaneel



## Voor het eerste gebruik

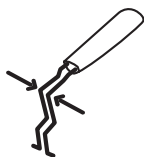
- Verwijder de verpakkingsmaterialen van het apparaat en de accessoires.
- Verwijder de deksel, de manden en alle accessoires van het apparaat.
- Was de elementen, **behalve het bedieningsblok met de weerstand**, met warm water. Droog alles zorgvuldig af. Zorg ervoor dat de onderdelen en met name de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

## Montage van het apparaat

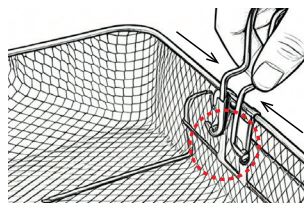
### Montage van de manden

Plaats de handgreep op de manden, voordat u het apparaat gebruikt.

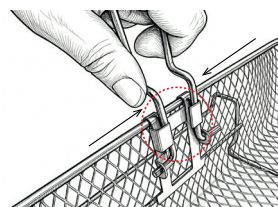
1. Klem de haken van de handgreep samen.



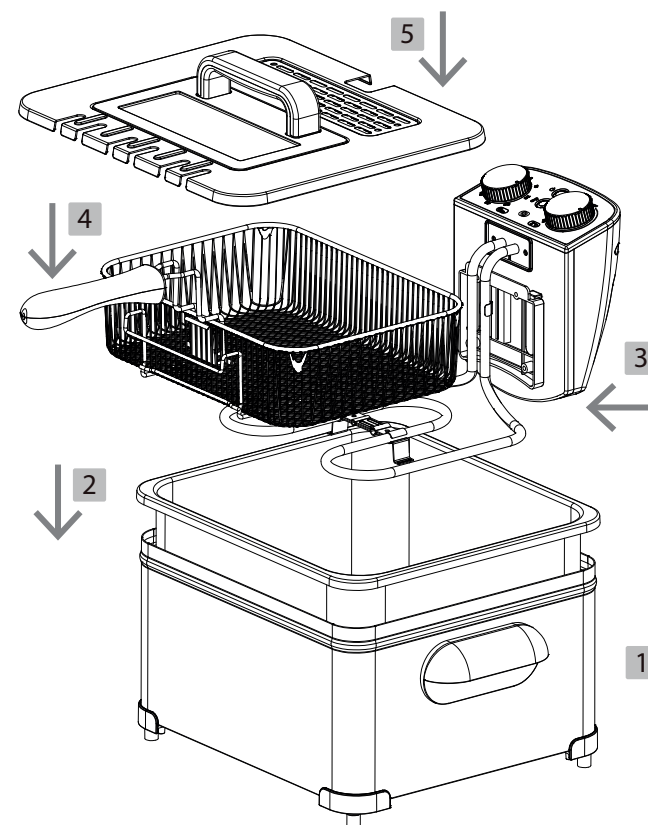
2. Steek de uiteinden van de haken in de holtes in de mand.



3. Zet de haken van de handgreep weer vast, kantel de handgreep naar de buitenkant van de mand en laat de druk daarna los om de handgreep in de 2 inkepingen vast te zetten.



### Montage van de kuip



1. **Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat niet in het stopcontact zit.** Zet de friteuse op een vlakke, stabiele en droge ondergrond die niet bedekt is met textiel.
2. Plaats de verwijderbare kuip in de behuizing van het apparaat.
3. Schuif het bedieningsblok met de weerstand voorzichtig in de daartoe bestemde gleuven aan de buitenzijde van de kuip. Zorg ervoor dat het blok correct geplaatst is om de veiligheidsschakelaar te activeren.

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

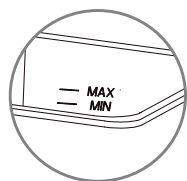
4. Zet de mand(en) met de daarop aangebrachte handgreep (handgrepen) in de kuip.
5. Plaats de deksel op het apparaat.

## Gebruik

- Gebruik de friteuze nooit als de kuip leeg is. Vul de kuip tot een voldoende peil alvorens het apparaat in te schakelen, anders loopt u het risico het apparaat te beschadigen.
- 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 markeringen "**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 friteuze 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 **moet zich altijd bevinden** tussen de "**MIN**" en "**MAX**" die aangeduid staan op de binnenkant van de kuip.

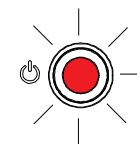
2. Wrijf de binnenzijde van het kijkvenster in met koude olie of vet (naargelang wat u gebruikt) om condensvorming te voorkomen, zodat u tijdens het frituren het resultaat kunt bekijken.
3. Sluit de deksel van het apparaat door de inkepingen van de kuip uit te lijnen ten opzichte van het bedieningsblok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

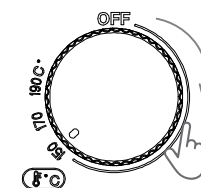
### Frituren

1. Controleer of de temperatuur- en timerknoppen op **OFF/0** staan. Sluit het apparaat aan: het verhittingslampje boven in het bedieningspaneel gaat rood branden wanneer de friteuze goed aangesloten is.

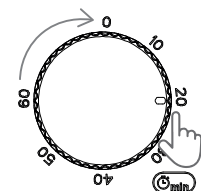


2. Verwijder het deksel.

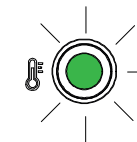
3. Draai de **temperatuurknop** naar de gewenste temperatuur tussen **150°C en 190°C** (kies de temperatuur die bij de voeding past).



4. Draai de **timerknop** naar de gewenste inschakeltijd (tussen **0 en 30 minuten**) (kies de duur die bij de voeding past).



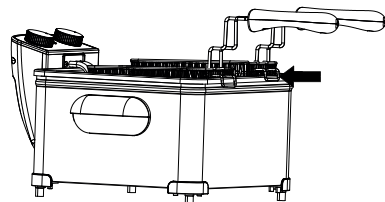
5. U moet de olie voorverwarmen alvorens te beginnen met het frituren van uw voedingswaren. Door een goede voorverwarming verkrijgt men goudbruine en krokante frieten. De voorverwarmingstijd hangt af van de geselecteerde temperatuur. Het voorverwarmen is voltooid wanneer het verhittingslampje groen wordt.



6. Zet de mand(en) in de kuip in de hoge stand door hem(ze) vast te nemen bij de geïsoleerde handgreep.
7. Breng de voedingswaren aan in de mand(en) (voor een optimaal resultaat moeten de voedingswaren droog zijn). **Vul de mand nooit wanneer hij ondergedompeld is in de olie.**

8. Laat de mand(en) geleidelijk zakken in de olie om opborrelende olie of oliespatten te voorkomen. Breng het klepje weer aan. Het frituren begint.
9. Als de tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal en gaat de friteuse uit.

10. Wanneer het voedsel gaar is, verwijdert u de deksel en plaatst u de mand(en) terug. Laat het voedsel uitlekken: houd de mand(en) boven de kuip of zet hem(ze) vast aan de rand van de kuip.



**Let op!** Wanneer u de deksel van het apparaat afhaalt, kan er plotseling zeer hete damp vrijkomen. Pas op dat u zich niet verbrandt en til de deksel van de friteuse voorzichtig op met het handvat.

11. Zet na gebruik de temperatuurknop op OFF, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

**Let op!** 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 activeren met een puntig voorwerp (bijvoorbeeld een balpen) op de knop '**RESET**' aan de achterzijde van het bedieningspaneel.

### Uitschakelen van het apparaat

Om het apparaat uit te zetten tijdens het gebruik:

- **Zet de temperatuurknop** op OFF,
- **Zet de timerknop** op 0,
- **Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact,**
- En laat het volledig afkoelen.

### Praktische tips

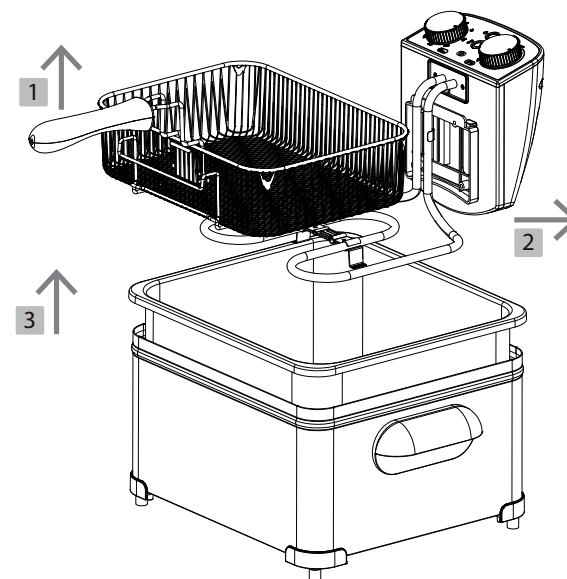
- Droog uw voedingswaren alvorens ze te frituren, vooral als u verse frieten gebruikt. Als de voedingswaren te vochtig zijn, kan de olie aan de kook komen en eventueel overlopen.
- Wacht tot de olie voorverwarmd is alvorens de voedingswaren in de mand(en) te doen.
- Verwijder als u diepgevroren of bevroren 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.
- Doe niet te veel voedingsmiddelen in de manden.
- Sommige voedingsmiddelen kunnen gepaneerd zijn of bedekt zijn met frituurdeeg (bijvoorbeeld donuts).
- Vergeet niet uw voedingswaren uit te laten lekken nadat ze gefrituurd zijn.
- Ventileer de kamer tijdens het frituren.

NL

### Demontage van de friteuse

**De friteuse moet volledig zijn afgekoeld voordat hij wordt gedemonteerd!**

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



## Reiniging en onderhoud

- Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat regelmatig schoon.
  - Controleer dat het apparaat uitgeschakeld, afgekoppeld en volledig afgekoeld is voordat u begint met het reinigen of het onderhoud ervan.
  - Controleer of de olie volledig is afgekoeld voordat u hem vervangt.
  - Dompel het bedieningsblok met de weerstand nooit onder in water of in andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of scherpe voorwerpen om de coating niet te beschadigen.

### Frituurolie

- De olie kan meerdere keren gebruikt worden, maar wij bevelen aan om het na elk gebruik te filteren om kruiden te verwijderen die de kwaliteit van de olie aantasten.
- Controleer voordat u de olie vervangt of hij volledig is afgekoeld.
- 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 water en zeep. Spoel af en laat volledig drogen.
- Alle elementen, **behalve het bedieningsblok met de weerstand**, kunnen tevens gewassen worden in de vaatwasmachine.
- Veeg het bedieningsblok met absorberend papier en vervolgens met een zachte, schone en licht bevochtigde doek af en droog het daarna zorgvuldig af.
- Zet uw friteuse weer in elkaar volgens de aanwijzingen van de paragraaf “Montage van het apparaat”.

## Opslag

- Zet het apparaat en de accessoires op een koele en droge plaats.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de manden terugplaatst en het apparaat opbergt.
- Het is mogelijk om de olie in de friteuse te bewaren: zet in dat geval de deksel op de friteuse en berg hem op een koele en donkere 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 oud: laat het apparaat en de olie volledig afkoelen voordat u de olie vervangt.                                                                                                                                                                               |
| DE TE FRITUREN VOEDINGSWAREN ZIJN DOORWEEKT EN TE 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 oud: laat het apparaat en de olie volledig afkoelen voordat u de olie vervangt.                                                                                                                                                                               |

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

| Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Stroomverbruik in uitstand modus                                                                                                                                                   | 0.0 W |
| Stroomverbruik in stand-by                                                                                                                                                         | NA    |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken                                                                | NA    |
| Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn | NA    |

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

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

Alle 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.



#### 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.



#### 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 am 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 (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

#### \* Testé dans nos laboratoires

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

#### \* Tested in our laboratories

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

#### \* 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 (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel

Art. 8012304  
Ref. EDF XXL

SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Kundenservice / Klientenafdeling

1, Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

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

SOURCING & CREATION  
1, Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE  
contact@sc-ub.com



FR

Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent

A DÉPOSER  
EN MAGASIN

A DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur [www.quefairemedesdechets.fr](http://www.quefairemedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

