

inventum

veilig en vertrouwd

GEBRUIKSAANWIJZING
GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI



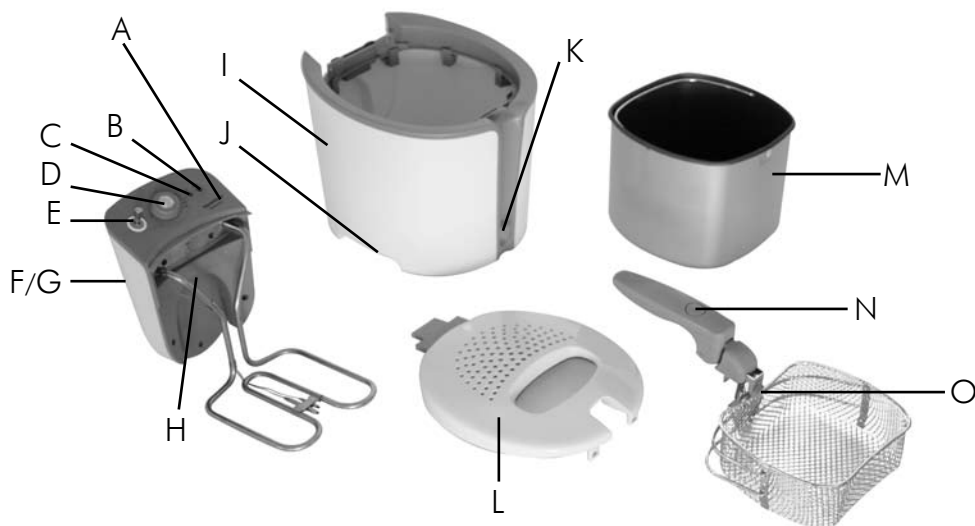
Symphony FR73

Friteuse, Fritteuse, Friteuse

N E D E R L A N D S

Gebruiksaanwijzing Inventum Symphony koude zone friteuse, FR73

Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.



- A Compleet element (2200 Watt)
- B Thermostaatlampje - groen
- C Controlelampje - rood
- D Thermostaatknop
- E Aan/ uit schakelaar
- F Reset-knop (niet afgebeeld)
- G Snoeropbergvak (niet afgebeeld)
- H Beveiligingsschakelaar

- I Behuizing
- J Handgrepen
- K Dekselontgrendelingsknop
- L Deksel met kijkvenster en anti-reukfilter
- M Reservoir met anti-aanbaklaag, inhoud 3,5 liter
- N Ontgrendelingsknop handgreep/mand
- O Frituurmand met handgreep

U I T L E G S Y M B O L E N



Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

V E I L I G H E I D S V O O R S C H R I F T E N

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op:** vermijd het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.

- Indien u het apparaat wilt verplaatsen dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, het apparaat geheel uit zetten door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- **Let erop dat er zich geen vocht in het deksel of het reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat gebruiken.**
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurb beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssysteem, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

Voor het eerste gebruik

Voordat u de friteuse voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken, piepschuim en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de friteuse op een stevige, vlakke ondergrond. Open het deksel met de dekselontgrendelingsknop en verwijder het deksel recht omhoog van de friteuse. Verwijder eerst het frituurmandje dan het element en daarna het reservoir. Spoel het reservoir en het frituurmandje goed om en droog ze goed af. Let erop dat er geen vocht meer aan het mandje zit. De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek en goed droog maken. Plaats alle onderdelen terug in de friteuse en sluit het deksel.

Het frituren

• Plaats de friteuse op een stabiele, warmtebestendige ondergrond buiten het bereik van kinderen. Vul het reservoir met vloeibaar frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, ca. 3,5 liter. Het frituurvet mag in geen geval onder het minimum niveau komen. In het reservoir staan twee horizontale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven.

Let op: het is alleen toegestaan deze friteuse met vloeibaar frituurvet te gebruiken.

- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Trek het hele snoer uit de snoeropbergruimte, steek de stekker in het stopcontact en zet de friteuse aan door de schakelaar op «1» te zetten. Het rode controlelampje zal gaan branden en geeft aan dat de friteuse is aangesloten op het lichtnet.
- Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het groene thermostaatlampje gaat branden. Het verwarmingselement is ingeschakeld. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene thermostaatlampje uit, de friteuse is klaar om te frituren. Bij het dalen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het groene thermostaatlampje weer aan.
- Breng de handgreep van het mandje omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te brengen.
- Open het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken. Het deksel gaat automatisch omhoog.
- Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de te frituren producten in de mand. Vul het mandje (niet meer dan 2/3) met de te frituren producten. Zorg er tevens voor dat aan de te frituren producten geen ijs meer zit.
- Plaats de frituurmand voorzichtig in de pan zonder deze in het frituurvet te laten zakken.
- Sluit het deksel en druk op de ontgrendelingsknop van de handgreep om het mandje langzaam in het frituurvet te laten zakken, zodat het in het voedsel aanwezige water ongehinderd kan verdampen. Als u dit niet doet, kan het frituurvet erg gaan spatten.

Let op: Bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten enz. de lege korf in het reservoir laten zakken en pas dan de te frituren producten in de korf doen. Dit is om het vast kleven van de producten met de korf te vermijden.

Om een voortijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.

Na het frituren

- Zodra de te frituren producten klaar zijn, kunt u het mandje omhoog halen door de handgreep omhoog te brengen. De frituurmand hangt nu in de uitlekstand zodat het overtollige frituurvet verwijderd wordt.
- Open het deksel door op de dekselontgrendelingsknop te drukken. **Attentie:** pas op voor de hete stoom en het frituurvet kan spatten.
- Neem de frituurmand voorzichtig uit de pan. Schud de frituurmand lichtjes boven de friteuze uit om het overtollige frituurvet te verwijderen. Doe de gefrituurde producten in een schaal of vergiet.
- Schakel de friteuze uit door de aan/uit schakelaar op «0» te zetten en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Let erop dat het frituurvet volledig afgekoeld is voordat u de friteuze verplaatst.

Attentie: Uw friteuze is voorzien van een dubbele beveiliging, namelijk een reset-knop en een beveiligingsschakelaar.

Reset knop

De friteuze is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die ervoor zorgt dat de friteuze automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt. U kunt de friteuze weer inschakelen door het knopje, wat zich aan de achterkant van het snoeropbergvak bevindt, in te drukken. Zie "F" op de afbeelding. Neem een stomp rond voorwerp en druk hiermee, in de ronde opening aan de achterkant van het element, de reset-knop in.

Beveiligingsschakelaar

Aan de voorzijde van het bedieningspaneel van de friteuze bevindt zich een beveiligingsschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld indien dit element uit de friteuze verwijderd wordt terwijl de friteuze nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiliging ervoor dat het element niet kan worden ingeschakeld indien het verwarmingselement niet goed in de houder geschoven is.

REINIGING & ONDERHOUD

Alvorens de friteuze te reinigen, moet u deze volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of materialen (zoals schuursponsjes) om de friteuze te reinigen.

Open het deksel en trek deze recht omhoog van het apparaat. Neem de frituurmand uit de friteuze. Trek het element recht omhoog uit de friteuze. Til het reservoir aan de handgreep uit de friteuze en verwijder het frituurvet.

Reinig de behuizing van de friteuze en de behuizing van het element met een vochtige doek met eventueel een beetje afwasmiddel en/of keukenpapier. Reinig de overige losse onderdelen, het reservoir, het deksel en de frituurmand met warm water en een beetje afwasmiddel. Het deksel is voorzien van een permanent filter wat u niet apart kunt reinigen of vervangen. De gehele deksel kan afgewassen worden.

Spoel de onderdelen goed af met schoon water en droog ze grondig af. Zorg er in ieder geval voor dat het deksel goed droog is voordat u hem weer gaat gebruiken. **Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.**

Indien u het frituurvet terug giet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen. Controleer of het peil van het frituurvet tussen het minimum en maximum streepje staat.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen:

- Deksel met permanent anti-reukfilter
- Reservoir
- Frituurmand

Frituurvet verversen

Omdat frituurvet snel zijn goede eigenschappen verliest, is het belangrijk dat u het frituurvet regelmatig ververset. Hoe vaak u het frituurvet moet verversen, hangt af van wat u regelmatig frituurt. Bakt u voornamelijk frites en zeeft u het frituurvet regelmatig dan zal het langer mee gaan dan wanneer u veel vis of gepaneerde producten frituurt.

Wij wijzen u er op, dat regelmatig filteren het vetgebruik aanzienlijk verlengt. Het frituurvet dient koud gefilterd worden. Giet het frituurvet in een schone schaal, reinig dan het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel, daarna goed drogen.

Gebruik hetzelfde frituurvet nooit langer dan 6 maanden en volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.

Meng nooit verschillende soorten frituurvet.

Vervang het frituurvet in ieder geval wanneer het gaat bruisen bij verhitte, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

Giet het vloeibare frituurvet terug in de originele hersluitbare plastic flessen. De flessen vloeibaar frituurvet kunt u weggooien in de container voor restafval (niet in de GFT-bak).

De friteuze opbergen

Plaats alle onderdelen terug in de friteuze en sluit het deksel. Rol het snoer op, doe het in de snoeropbergruimte en duw de stekker in de stekkerhouder. Til de friteuze op bij de handgrepen aan de onderzijde om hem weg te zetten. Verplaatst de friteuze alleen als deze volledig is afgekoeld en gebruik altijd twee handen.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde producten zijn niet goudbruin en/of krokant.	De temperatuur is te laag en/of de etenswaren zijn te kort gefrituurd.	Controleer de verpakking van de etenswaren of de ingestelde temperatuur en/of de bereidingstijd goed zijn. Stel de friteuse op de juiste temperatuur.
	Er zitten teveel etenswaren in de frituurmand.	Frituur kleinere hoeveelheden voor een beter resultaat.
	Het frituurvet wordt niet heet genoeg.	Controleer de oververhittingsbeveiliging van de friteuse en reset deze eventueel met de reset-knop. Mocht dit niet helpen, raadpleeg dan uw leverancier.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het permanente filter in het deksel is vuil.	Verwijder het deksel van de friteuse en reinig deze volgens de voorschriften.
	Het frituurvet is niet schoon meer.	Vervang het frituurvet. Zeef het frituurvet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk goed te houden.
Tijdens het frituren stroomt er vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel frituurvet in de friteuse.	Controleer het niveau van het frituurvet. In het reservoir staat een minimum- en maximumniveau aangegeven.
	De te frituren producten bevatten te veel vocht.	Droog de te frituren producten en verwijder al het ijs van het bevroren voedsel. Frituur de etenswaren volgens de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzingen.
Het frituurvet schuimt sterk tijdens het frituren.	De te frituren producten bevatten te veel vocht.	Droog de te frituren producten vóór het frituren goed af.
	Het gebruikte vet/olie is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten vet.

Baktijd tabel

In de onderstaande tabel wordt voor verschillende etenswaren aangegeven wat de aanbevolen baktemperatuur en baktijd is. Als op de verpakking van de te frituren producten afwijkende aanwijzingen worden gegeven, dan adviseren wij u deze op te volgen.

	Frituurtijd in minuten	Aanbevolen temperatuur °C
bittergarnituur	1-3	190°C
visgerechten:		
visfilet gepaneerd	3-4	190°C
snoek, zeetong enz.	3-5	190°C
kikkerbilletjes	3	190°C
viskroketten	3-4	190°C
vleesgerechten:		
kip (100gr)	1 ½	190°C
gebraad naar gewicht	15-30	180°C
varkens koteletten	8	190°C
kalfsschnitzel	2-3	190°C
braadworst	2-3	180°C
aardappel gerechten:		
frites voorbakken	4-6	170°C
frites afbakken	1-2	190°C
chips	3-5	170°C
pommes dauphine, lorette	3-4	190°C
producten in deeg:		
groenten in deeg	2-4	190°C
vlees in deeg	12-15	180°C
zoete producten:		
oliebollen	3-5	180°C

- Uw garantietermijn bedraagt 12 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen
 zulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen;
 - externe verbindingkabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes
 zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Het apparaat, voorzien van aankoopbon en klachtomschrijving, dient gefrankeerd teruggestuurd te worden aan:

Martex Holland BV
 Generatorstraat 17
 3903 LH VEENENDAAL

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

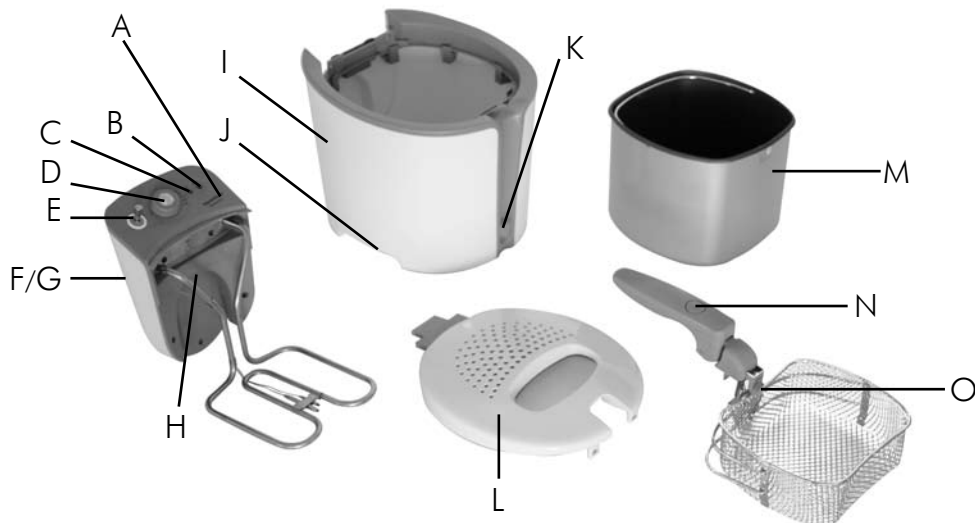
Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

DEUTSCH

Gebrauchsanleitung Inventum Symphony Kaltzonen Fritteuse, FR73

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren.



- A Element komplett (2200 Watt)
- B Thermostatlampe - grün
- C Kontrolllampe - rot
- D Thermostatknopf
- E Ein-/ Ausschalter
- F Reset-Knopf (nicht abgebildet)
- G Kabelfach (nicht abgebildet)
- H Sicherheitsschalter

- I Gehäuse
- J Handgriffe
- K Deckelentriegelung
- L Deckel mit Sichtfenster und Anti-geruchsfilter
- M Behälter mit Antihafbeschichtung, Inhalt 3,5 Liter
- N Entriegelungstaste am Griff des Frittierkorbs
- O Frittierkorb mit Handgriff

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN



Elektro Haushaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihre örtliche Wertstoff Sammelstelle.

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung:** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berührungen mit der Haut können Verbrennungen verursachen.
- Die Spannung der Stromquelle muß mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Der Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklimmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz auf.
- Stellen Sie das Gerät weder auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes auf. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B ein Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.

- Wenn das Gerät oder Netzkabel, defekt, beschädigt oder geschürzt ist, muß es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das Inventum Service Center.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, immer der Stecker aus den Steckdosen entfernen.
- **Achten Sie darauf das kein Feucht im Deckel oder Behälter ist bevor Sie die Fritteuse verwenden.**
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, den Gerät oder mit nasser Händen aus den Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die entstehen können beim Betrieb von elektrischen Geräte. Lassen Sie Kindern deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräte arbeiten.
- Achten Sie drauf, dass Sie elektrische Geräte immer außer Reichweite von Kindern abstellen.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist dan dass Gerät und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei definitiver Außerbetriebsetzung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet, nachdem der Netzstecker ausgezogen worden ist. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät, nachdem es in Betrieb genommen wurde, nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungs-Schutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren: wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst hat, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Element, Netzkabel oder Stecker niemals im Wasser.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt dann keine Haftung für irgendwelche eingetretenen Schäden.

GEBRAUCHSHINWEISE

Vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden, und dass kein Schaden an dem Gerät, z. B. beim Transport verursacht, entstanden ist. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie sie für späteren Gebrauch auf. Stellen Sie die Fritteuse auf einer ebenen und stabilen Fläche. Drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen des Deckels und heben Sie den Deckel vom Gerät. Heben Sie den Frittierkorb, das Element und die Frittierbehälter aus dem Gerät. Reinigen Sie den Frittierbehälter und Frittierkorb im Geschirrspüler oder in heißem Spülwasser. Achten Sie darauf das kein Feucht am Korb hängt. Spülen Sie den Frittierbehälter und den Korb und trocknen Sie diese gut ab. Das Gehäuse nur reinigen mit einem feuchten Tuch und gut trocknen. Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.

Das Frittieren

- Stellen Sie die Fritteuse auf einer ebenen und stabilen Fläche und halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern. Der Frittierbehälter mit flüssigem Frittierfett zwischen das Minimum und Maximum Niveau füllen, ca. 3,5 Liter. Das Frittierfett darf in kein Fall unter das Minimum Niveau stehen. Im Behälter stehen zwei wagerechte Strichen dem das Minimum und Maximum Niveau anzeigen.

Achtung: diese Fritteuse nur mit flüssigem Frittierfett verwenden.

- Kontrollieren Sie ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimt. Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein mit den Ein-/Ausschalter «1». Den rote Kontrolllampe wird leuchten und zeigt das die Fritteuse gut angeschlossen ist.
- Drehen Sie die Thermostatkopf in Uhrzeigersinn. Die grüne Kontrolllampe wird leuchten. Das Element ist eingeschaltet. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die grüne Kontrolllampe auslöschten, die Fritteuse ist gebrauchsbereit. Während des Gebrauchs schaltet sich das Element ein und aus. Das ist an der grünen Kontrolllampe zu sehen, die dann ebenfalls ein- und ausgeschaltet wird.
- Heben Sie den Frittierkorb mit dem Griff in die höchste Position.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen des Deckels. Der Deckel öffnet sich selbstständig.
- Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse und geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb. Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Zutaten denn Sie frittieren möchten. Sorgen Sie auch dafür das an die Speisen kein Eis mehr gibt.
- Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse, ohne ihn jedoch in das Frittierfett zu tauchen.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Entriegelungstaste am Griff des Frittierkorbs und senken Sie den Korb langsam in die niedrigste Position so dass das Feucht im Speisen verdampfen kann. Wenn Sie das nicht machen, kann das Frittierfett spritzen.

Achtung: Beim frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten, usw. erstens den leere Korb im Behälter senken lassen und dann die Speisen in den Fritteuse tun. Sonst werden die Speisen am Korb kleben.

Um zu verhindern dass das Frittierfett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht bevor oder während das Frittieren mit salz bestreuen.

Nach dem Frittieren

- Wenn die Speisen fertig sind, heben Sie den Griff an, um den Korb zum Abtropfen in die höchste Position zu bewegen.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen des Deckels. **Achtung:** Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer.
- Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse. Den Frittierkorb leicht schütteln um überschüssiges Fett abzuschütteln. Geben Sie das Frittiergut in eine Schale oder Sieb.
- Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/ Ausschalter aus, «0». Den Thermostatknopf ganz zurückdrehen und den Stecker aus der Steckdose entfernen.

Achten Sie darauf das das Frittierfett völlig abgekühlt ist bevor Sie die Fritteuse umstellen.

Achtung: Ihre Fritteuse ist versehen von einer doppelten Sicherung, nämlich ein Reset-Knopf und ein Sicherheitsschalter.

Reset-Knopf

Ihre Fritteuse ist versehen von einer Überheizungssicherung. Die sorgt dafür dass die Fritteuse automatisch abgeschaltet wird wenn die Fritteuse überhitzt ist.

Sie können die Fritteuse wieder einschalten durch den kleinen Knopf, an der Hintenseite des Elements, einzudrücken ("F" auf der Abbildung). Nehmen Sie einen stumpfen, runden Gegenstand und drücken Sie damit in die runde Öffnung an der Hintenseite des Elements die Reset-Knopf ein.

Sicherheitsschalter

An die Vorderseite vom Element der Fritteuse befindet sich der Sicherheitsschalter. Der sorgt dafür, dass das Heizelement gleich ausgeschaltet wird wenn das Element aus der Fritteuse entfernt wird und die Fritteuse noch eingeschaltet ist. Außerdem sorgt diese Sicherung dafür dass das Element nicht eingeschaltet werden kann, wenn das Element nicht richtig in den Halter geschoben ist.

REINIGUNG

Die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen bevor Sie das Gerät reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -materialien (z.B. Scheuerschwämme) zum Reinigen des Geräts. Öffnen Sie den Deckel, drücken Sie auf die Entriegelung und heben Sie den Deckel vom Gerät. Heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät. Heben Sie das Element vom Gerät. Heben Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und gießen Sie das Fett aus. Das Gehäuse von der Fritteuse und das Gehäuse vom Element nur reinigen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel und/oder Haushaltspapier. Reinigen Sie Frittierbehälter, Deckel und Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Den Deckel ist versehen von einem permanenten Filter. Sie können nur den ganzen Deckel reinigen. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Sorgen Sie dafür dass Sie den Deckel gründlich abtrocknen bevor Sie dies verwenden. **Tauchen Sie das Element, Kabel oder Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

Wenn Sie das Frittierfett zurück gießen im Behälter, müssen Sie das durch ein feines Sieb gießen. Kontrollieren Sie ob das Niveau von dem Frittierfett zwischen dem Minimum und Maximum Strich steht.

für den Geschirrspüler geeignete Teile:

- Deckel mit Anti-geruchfilter
- Frittierbehälter
- Frittierkorb

Auswechseln des Fetts

Da Fette ihre wünschenswerten Eigenschaften relativ schnell verlieren, müssen Sie die Füllung der Fritteuse regelmäßig austauschen. Wie oft Sie das tun müssen, hängt ab von wie oft Sie frittieren. Bereiten Sie mit der Fritteuse vor allem Pommes frites und geben Sie das Fett nach jedem Gebrauch durch ein Sieb, dann können Sie das Fett öfter verwenden. Wird das Gerät zum Frittieren eiweißhaltiger Speisen (z.B. Fleisch oder Fisch) verwendet, sollte das Fett häufiger erneuert werden. Regelmäßiges Filtrieren verlängert den Fettverbrauch ansehnlich. Das Frittierfett muss kalt filtriert werden. Gießen Sie das Frittierfett in eine saubere Schale, reinigen Sie die Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, danach gut trocknen. Benutzen Sie dasselbe Fett nie länger als 6 Monate und beachten Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung.

Mischen Sie niemals unterschiedliche Fettsorten.

Erneuern Sie unbedingt das Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

Gießen Sie verbrauchtes Flüssigfett in seinen wieder verschließbaren Originalbehälter. Geben Sie den wieder verschließbaren Behälter dann in den Restmüll (nicht zum kompostierbaren Abfällen).

Aufbewahrung

Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel. Wickeln Sie das Kabel auf, schieben Sie es in das Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckerhalterung. Heben Sie das Gerät an den Handgriffen an der Unterseite an.

Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät völlig abgekühlt und ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.

Problembesehung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die frittierte Speise hat keine goldbraune Farbe oder ist nicht knusprig genug.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig und/oder das Frittiergut wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung ob Sie die richtige Zureitungszeit und -temperatur gewählt haben. Stellen Sie die richtige Temperatur ein.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Füllen Sie den Frittierkorb mit weniger Frittiergut für ein besseres Resultat.
	Das Fett wird nicht heiß genug.	Kontrollieren Sie die Reset-knopf. Wenn dass nichts löst, sollen Sie überlegen mit ihre Händler.
Das Gerät gibt einen unangenehmen Geruch von sich.	Der permanente Filter ist mit Fett getränkt.	Entfernen Sie den Deckel vom Friteuse und reinigen Sie diese folgend die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
	Das Fett ist nicht mehr frisch.	Tauschen Sie das Fett aus. Sieben Sie das Fett regelmäßig, damit es länger frisch bleibt.
Das Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es befindet sich zu viel Fett in der Frittierbehälter.	Achten Sie darauf, dass die Frittierbehälter nicht über die Höchstmarkierung mit Fett gefüllt wird.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab, und beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
Das Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl/Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie nur ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Fett.

Frittierdauer Tabelle

Die folgende Tabelle gibt die Frittiertemperaturen und Zubereitungszeiten für verschiedene Lebensmittel an. Weichen die Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung von denen in der Tabelle ab, halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung.

	Frittierzeit in	
	Minuten	Temperatur °C
Mini-Snacks	1-3	190°C
Fischgerichte:		
Fischfilet, paniertes	3-4	190°C
Zander, Seezunge untz.	3-5	190°C
Froschschenkeln	3	190°C
Fischkroketten	3-4	190°C
Fleischgerichte:		
Huhn (100Gr.)	1 ½	190°C
Braten nach Gewicht	15-30	180°C
Schweine Kotelette	8	190°C
Kalbschnitzel	2-3	190°C
Bratwurst	2-3	180°C
Kartoffel Gerichte:		
Pommes-Frites, vorbacken	4-6	170°C
Pommes-Frites, abbacken	1-2	190°C
Kartoffelchips	3-5	170°C
Pommes dauphine, lorette	3-4	190°C
Lebensmittel in Teig:		
Gemüse in Teig	2-4	190°C
Fleisch in Teig	12-15	180°C
Süße Gerichte:		
Krapfen	3-5	180°C

- Die Garantiezeit ist auf 12 Monaten ab dem Kauf befristet.
- Die Garantie ist nur gültig, wenn die Geräte-kaufrechnung vorgelegt werden kann. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig. Die Garantiezeit fängt an auf die Ankaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
 - normalem Verschleiß
 - mangelhafter Wartung
 - unsachgemäßem oder weckwidrigem Gebrauch
 - nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
 - unfachmännischer Reparatur vom Käufer oder von Dritten
 - Nicht Originalteilen, die vom Käufer oder von Dritten montiert worden sindwelches von unseren Kundendienst zu begutachten ist.

Die Garantie gilt nicht für:

- Normale Verbrauchsartikel
- Externe Verbindungskabel
- (auswechselbare) Signal- und Beleuchtungsbirnen
- Batterien

welches von unseren Kundendienst zu begutachten ist.

Bitte senden Sie das Gerät zusammen mit der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an:

Martex Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL – HOLLAND

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die mit einer Begutachtung und/oder einer Reparatur verbunden sind, in Rechnung stellen.

Auf Antrag werden wir eine Preisangabe machen bevor wir die Reparatur durchführen. Wenn wir zur Reparatur übergegangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

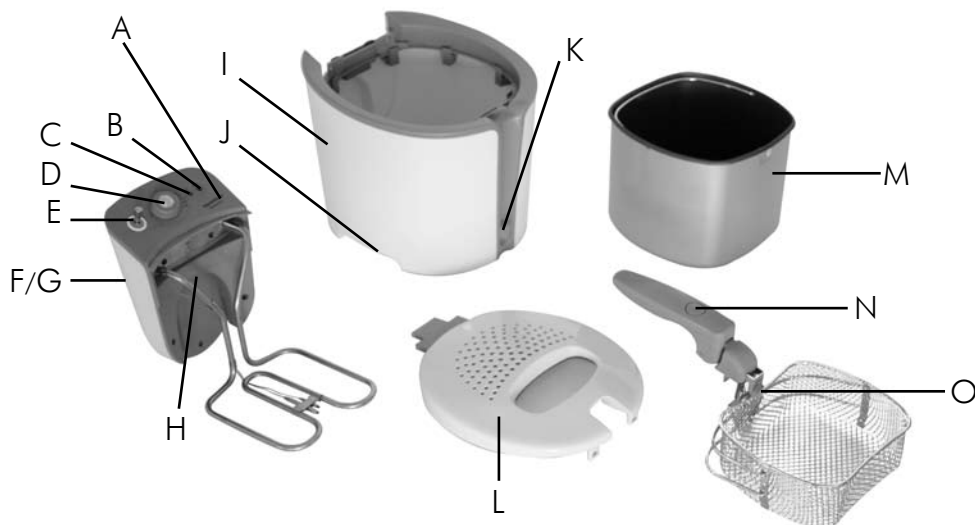
Wir gewähren zwei Monate Garantie auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen sowie auf das neu verarbeitete Material, wobei diese Zweimonats-Frist ab dem Tag der Reparatur beginnt. Sollte während diesem Zeitraum ein Defekt auftreten, der direkt auf die Reparaturarbeiten oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich seinen Apparat kostenlos reparieren lassen.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

F R A N Ç A I S

Mode d'emploi Inventum Symphony Zone froide friteuse, FR73

Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.



- | | | | |
|---|--|---|---|
| A | Élément (2200 Watt) | I | Logement |
| B | Lampe témoin du thermostat - vert | J | Poignées |
| C | Lampe témoin - rouge | K | Touche de libération du couvercle |
| D | Bouton de thermostat | L | Couvercle avec hublot et filtre |
| E | Interrupteur marche/arrêt | M | Cuve avec anti-adhérente, capacité 3,5 litres |
| F | Bouton "reset" (ne pas représenter) | N | Bouton de déverrouillage de la poignée |
| G | Rangement du cordon (ne pas représenter) | O | Panier |
| H | Interrupteur de sécurité | | |

EXPLICATION DES SYMBOLES



Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **Attention:** Évitez de toucher les parties qui sont chaudes lorsque l'appareil est branché.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est en marche.

- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien débranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- **Veillez à ce qu'il n'y ait dans le couvercle ni dans le réservoir à friture avant d'utiliser la friteuse.**
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité dans le système de chauffe, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'élément, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

UTILISATION

Pour une première utilisation

Retirez tout le matériel d'emballage et gardez-le hors de portée des enfants. Après avoir retiré la friteuse de son emballage, contrôlez minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport. Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard. Poser l'appareil sur une surface stable. Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération. Retirez le panier, l'élément et le cuve amovible de la friteuse. Rincez le panier et le cuve amovible à l'eau claire et séchez-les bien. Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout. Remettez toutes les pièces dans la friteuse et placez le couvercle.

Friture

- Poser l'appareil sur une surface stable hors de portée des enfants. Remplissez la cuve de la friteuse avec de la graisse liquide entre la marque du niveau minimal et la marque maximal ($\pm 3,5$ litres). La graisse liquide ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.
- **Attention: Pour cette friteuse, vous devez uniquement utiliser de la graisse liquide.**
- Vérifiez si le voltage de votre installation correspond bien à celui qui est indiqué sur la plaque de contrôle du type de votre appareil. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le. Mettez en marche la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche «1»/arrêt «0». La lampe témoin rouge s'allume.
- Tournez le bouton de thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la température désirée. La lampe témoin pour la chaleur va s'allumer. La chaleur est donc mise en circuit. Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin s'éteindra et la friteuse sera prête à l'emploi. En cas de refroidissement de la température de la friture, le thermostat ainsi que la lampe témoin se remettent en marche.
- Levez le poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération. Le couvercle s'ouvre automatiquement.
- Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier. Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Secouez-les pour enlever le maximum de glace et d'eau.
- Placez avec précaution le panier dans la friteuse sans abaisser le panier dans la graisse liquide.
- Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier et replacez doucement le panier sur sa position la plus basse. Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans la friture, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.

Attention: Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppés dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-égouttoir vide dans la cuve de la friture et ce n'est qu'alors que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'éviter que les aliments ne s'attachent au panier-égouttoir. Afin d'empêcher que la friture ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frites, ni pendant que vous les faites frire.

Après la friture

- Dès que les produits à frire sont prêts, levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute, c'est-à-dire position égouttage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération. **Attention:** Faites attention à la vapeur chaude et aux éclaboussures de la graisse.
- Retirez doucement le panier de la friteuse. Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent de graisse. Déposez les aliments frites dans un bol ou dans un passoire.
- Arrêtez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt, «0», et débranchez l'appareil après utilisation.

Attendez qu'il la graisse liquide ait suffisamment refroidi.

Attention: Votre friteuse est équipée d'un double système de sécurité, à savoir d'un bouton "reset" et d'un interrupteur de sécurité.

Bouton "reset"

La friteuse est équipée d'un système de sécurité en cas de surchauffe, système qui déconnecte automatiquement la friteuse s'il y a surchauffe. Vous pouvez remettre la friteuse en marche en appuyant sur le bouton qui se trouve derrière l'emplacement pour le rangement du cordon et qui est indiqué par la lettre "E" sur l'illustration. Prenez un objet au bout arrondi pour appuyer sur le bouton "reset" dans l'ouverture ronde à l'arrière de l'élément.

Interrupteur de sécurité

Sur le devant du panneau de commande de la friteuse se trouve un interrupteur de sécurité qui déconnecte directement l'élément de chauffe si cet élément est retiré de la friteuse alors que la friteuse est encore allumée. Par ailleurs, cette sécurité fait que l'élément ne peut pas être connecté si l'élément de chauffe n'est pas bien mis dans le support.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez la fiche de la prise de courant! Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyer. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'autres produits d'entretien agressifs. Pour ôter le couvercle, appuyez sur l'onglet de libération du couvercle et retirez-le. Retirez le panier et l'élément. Retirez la cuve de la friteuse et versez la graisse. Nettoyez le corps de la friteuse et le corps d'élément avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout. Nettoyez avec précaution l'élément de chauffe de l'appareil en vous servant d'un chiffon humide.

Nettoyez le couvercle, le panier et la cuve à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Vous pouvez laisser le filtre dans le couvercle pour le nettoyer. Rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien. Veillez dans tous les cas à ce que le couvercle soit bien sec avant de le réutiliser.

Ne pas immerger l'élément, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou tout autres liquides.

Si vous la graisse liquide dans la cuve, faites passer la graisse dans une passoire fine. Contrôlez si le niveau de la graisse se trouve entre la marque du niveau minimal et du niveau maximal.

Accessoires résistants au lave-vaisselle:

- Couvercle avec hublot et filtre permanent
- Cuve
- Panier

Changement de la graisse liquide

Renouvelez régulièrement la graisse car toutes deux perdent leurs qualités rapidement. Si vous utilisez principalement la friteuse pour la préparation de pommes frites, et si vous filtrez la graisse régulière, alors vous pouvez la réutiliser plus souvent avant de la remplacer. Si vous utilisez la friteuse pour préparer des aliments riches en protéines (tels que la viande ou le poisson), remplacez la graisse plus souvent.

La graisse liquide doit être filtrée. Offrez la graisse liquide dans un bol propre, nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle et séchez bien. N'utilisez jamais la même graisse pendant plus de 6 mois, et reportez-vous toujours aux indications figurant sur l'emballage.

Ne mélangez jamais des types différents de graisse.

Remplacez toujours la graisse liquide quand elle commence à bouillonner, ou lorsqu'elle a un goût ou une odeur de rance, quand elle fonce et/ou devient sirupeuse.

Reversez la graisse liquide usagée dans la bouteille en plastique d'origine avec fermeture réouvrable. Vous pouvez jeter la bouteille dans un conteneur approprié (différent de celui des ordures ménagères).

Rangement la friteuse

Remettez toutes les pièces dans la friteuse et placez le couvercle. Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et fixez la fiche dans la fente spéciale. Soulevez la friteuse par les poignées. Voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de déplacer. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.

Résolvent les problèmes

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée et/ou croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas été cuits assez longtemps.	Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi pour vérifier si vous avez sélectionné la température et/ou le temps de cuisson corrects. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées.
	La graisse n'est pas assez chaude.	Contrôlez le bouton 'reset'. Si cela n'aide pas, consultez alors votre fournisseur.
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre permanent est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	La graisse n'est plus pas fraîche.	Remplacez la graisse. Filtrez-la régulièrement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps.
Pendant la cuisson la déborde de la friteuse.	Il y a trop de graisse liquide dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité de graisse dans la friteuse, ne dépasse pas le niveau maximum indiqué.
	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de commencer la cuisson et faites-les frire selon les indications données dans ce mode d'emploi.
La graisse bouillonne trop pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types de graisse différents.

Table des temps de cuisson

Le tableau ci-dessous indique le type d'aliments qu'il est possible de préparer en une seule fois, ainsi que la température et le temps de préparation appropriés. Si les indications figurant sur l'emballage des aliments et dans le tableau diffèrent, suivez toujours celles de l'emballage.

	Min.	°C
Garniture à apéritif	1-3	190°C
Poisson:		
Filet de poisson pané	3-4	190°C
Brochet, sole etc.	3-5	190°C
Cuisses de grenouilles	3	190°C
Croquettes de poisson	3-4	190°C
Viande:		
Poulet (100gr.)	1 ½	190°C
Rôti selon le poids	15-30	180°C
Côtelettes de porc	8	190°C
Escalopes de veau	2-3	190°C
Saucisses	2-3	180°C
Pommes de terre:		
Frites précuites	4-6	170°C
Frites fin de cuisson	1-2	190°C
Chips	3-5	170°C
Pommes dauphine, lorette	3-4	190°C
Pâte feuilletées:		
Friands de légumes	2-4	190°C
Friands de viande	12-15	180°C
Aliments sucrés:		
Beignets	3-5	180°C

- La garantie est assurée pendant 12 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
 - usure normale
 - emploi inadéquat ou utilisation abusive
 - entretien insuffisant
 - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
 - réparation par l'acheteur non compétent
 - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'originece qui sera jugé par notre service technique

La garantie n'est pas applicable pour:

- les articles de consommation normale
- les câbles de raccordement extérieurs
- les lampes témoins (changeables) de signal, d'éclairage et les piles

ce qui sera jugé par notre service technique

L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Martex Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL - HOLLAND

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

Sous réserve de modification.

Inventum is een merk van:
Martex Holland BV
Generatorstraat 17, 3903 LH, Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318-542222, Fax.: 0318-542022, Mail: helpdesk@martex.nl
www.inventum.nl