

En cuisine

Les friteuses PRO

Mode d'emploi

Instruction book
Betriebsanleitung
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing

LAGRANGE

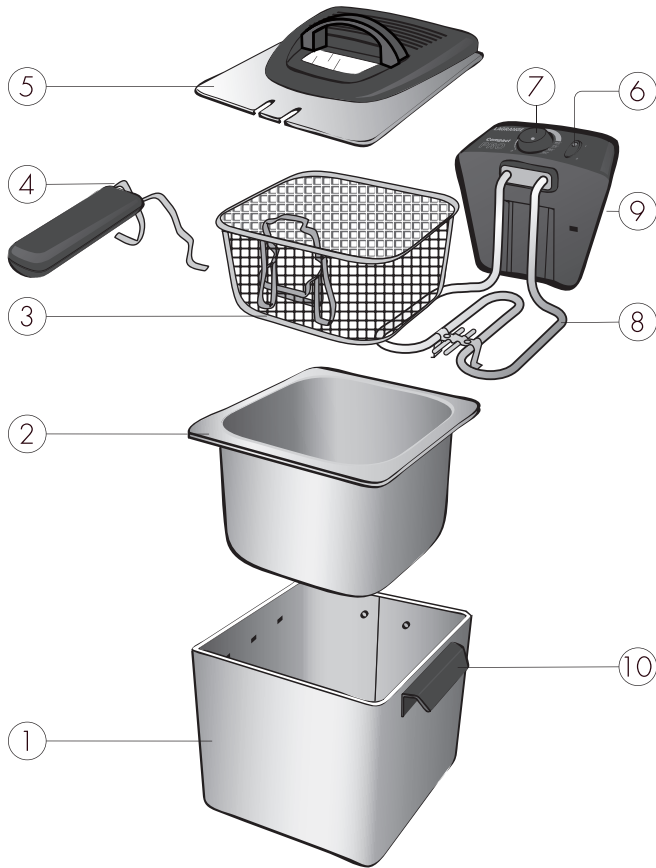
Lire attentivement ce mode d'emploi et suivre les instructions d'utilisation.
Le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

ATTENTION :
l'eau dans l'huile bouillante
peut provoquer des dangers

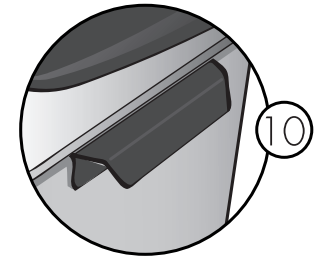
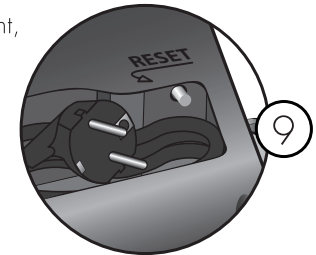
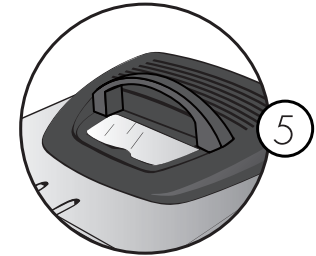
- * Ne jamais laisser mélanger l'huile et eau, notamment après nettoyage de la cuve, penser à bien la sécher avant de verser l'huile
- * Enlever la glace excédentaire pour les produits surgelés
- * Bien sécher les aliments à frire en les essuyant parfaitement
- * Descendre le panier très lentement dans l'huile afin de minimiser les risques d'éclaboussures
- * Entre chaque bain, égoutter et essuyer soigneusement le couvercle afin d'éliminer la condensation présente

Ne jamais reposer le couvercle sur la friteuse après la dernière cuisson lorsqu'elle est en phase de refroidissement tant que l'huile n'est pas complètement refroidie. En effet la **condensation** va se faire sur le couvercle et des **gouttes d'eau** vont tomber dans l'huile provoquant des bruits de **crépitements** dans la cuve, et/ou des **éclaboussures** et **débordements** d'huile.

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -



1. Habillage extérieur
2. Cuve
3. Panier
4. Poignée isolante amovible
5. Couvercle avec filtre permanent, hublot et poignée
6. Bouton marche/arrêt avec témoin lumineux de contrôle de température
7. Thermostat réglable de 0 à 190°
8. Résistance
9. Range-cordon et bouton de réarmement (RESET)
10. Poignées



FRA

Descriptif et caractéristiques techniques

Puissance :

- 1600 W - 230 V-50 Hz (Modèle Compact PRO®) – REF 369 001 – 2,5 L
- 2300 W - 230 V-50 Hz (Modèle Super PRO®) – REF 369 005 – 4 L

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger.

Le cordon est un H05 VV-F 3x1mm².

Cet appareil est conforme aux Directives 73/23/CEE, 89/336/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et le règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.



Sécurité

- * Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable
- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- * Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- * Raccordez votre appareil à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre et vérifiez que votre installation est conforme aux normes en vigueur et compatible avec la puissance et la tension indiquées sur votre appareil.
- * Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- * Ne placez jamais votre appareil sur ou proche d'une plaque de cuisson électrique ou au gaz, ni dans un four. Placez votre friteuse à l'abri des projections d'eau.
- * Ne laissez pas pendre le cordon afin que personne ne se prenne les pieds dans le câble.
- * Le cordon ne doit pas être en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- * Ne laissez jamais votre appareil fonctionner sans surveillance. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- * Ne placez jamais votre appareil sur des supports non stables, inclinés, souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois vernis...), ceci afin d'éviter chutes ou dégradations.

*N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé et s'il présente des détériorations visibles, ceci afin d'éviter un danger. Dans ce cas, retournez-le au service après-vente.

* Débranchez votre appareil en fin de cuisson.

*Ne plongez jamais dans l'eau : le boîtier de commande, la résistance et le cordon. Les nettoyer avec un chiffon humide.

*Ne laissez jamais d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez.

*Ne mélangez pas différentes natures de matière grasse et utilisez une huile spéciale friture.

*Si vous utilisez de la graisse solide, faites-la fondre au préalable dans un autre récipient (voir paragraphe 2 Mise en route).

* Vérifiez que le niveau d'huile se situe toujours entre les niveaux MIN et MAX dans la cuve.

Ne mettez jamais en marche votre friteuse lorsque la cuve est vide ou si l'huile est en dessous du niveau MIN.

*Ne déplacez pas votre appareil pendant son fonctionnement et lorsqu'il est encore chaud.

***Ne posez jamais le couvercle sur le produit lorsque celui-ci est en phase de refroidissement après la fin de la cuisson.**

En effet la **condensation** va se faire sur le couvercle et des **gouttes d'eau** vont tomber dans l'huile provoquant des bruits de crépitements dans la cuve, et/ou des éclaboussures et des débordements d'huile.

Ce phénomène augmente au fur et à mesure des utilisations.

Dès que vous le constatez, changez votre huile avant la prochaine utilisation.

*Si vous entendez des bruits de crépitements dans la cuve après le

dernier usage, pendant le refroidissement, changez l'huile avant la prochaine utilisation.

*Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.

*Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la garantie, ni la responsabilité du fabricant.

Mise en service et utilisation

1 Première utilisation

* En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.

* Retirez le couvercle et le panier.

* Soulevez le boîtier de commande.

* Retirez la cuve.

* Lavez l'intérieur de la cuve ainsi que le panier.

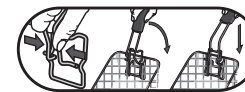
*** Important : séchez soigneusement tous les éléments avant utilisation**

Montage du panier

* Pour monter la poignée : serrez les deux extrémités et emboîtez-les dans les deux logements situés à l'intérieur du panier en bas.

* Ramenez la poignée vers l'arrière et clipsez-la sur la tête en " U " afin de la bloquer.

* Pour replier le manche après utilisation, il faut le repousser vers l'avant à l'intérieur du panier.



Montage poignée

2 Mise en route

* Remettre tous les éléments en place (cuve, boîtier). Le boîtier doit être bien inséré dans sa glissière.

NB : le boîtier est équipé d'un système de sécurité et ne fonctionne que s'il est mis correctement en place sur l'appareil.

* Placez votre produit à l'endroit choisi (surface plane).

* Remplissez la friteuse avec de l'huile spéciale friture en vous assurant que le niveau est compris entre le repère inférieur (MIN) et le repère supérieur (MAX) situés à l'intérieur de la cuve, soit :

- environ 2,5 litres pour le modèle Compact PRO® REF 369 001 ;

- environ 4 litres pour le modèle Super PRO® REF 369 005.

Pour éviter que la résistance ne surchauffe, il est absolument nécessaire que l'huile atteigne le niveau minimum de façon à couvrir la résistance.

* Sortez le cordon d'alimentation de son logement, déroulez-le complètement et branchez-le.

* Mettez la friteuse en marche en mettant le bouton en position I.

* Tournez le thermostat vers la droite sur la température désirée.

Le témoin lumineux rouge s'allume. Lorsque l'huile ou la graisse a atteint la température désirée, le témoin lumineux rouge s'éteint.

Votre friteuse est prête pour la cuisson.

NB : si vous utilisez de la graisse solide à la place de l'huile, nous vous conseillons pour la première utilisation de la faire fondre au préalable dans une casserole avant de la verser dans la friteuse. En effet, la graisse solide, n'étant pas en contact avec le thermostat, risque de provoquer une surchauffe de la résistance et de déclencher la sécurité thermique.

Pour les utilisations suivantes, faites des trous dans la graisse figée jusqu'au niveau de la résistance puis réglez le thermostat sur 150°C.

Faites chauffer pendant seulement 1 minute et laissez refroidir quelques minutes. Répétez l'opération jusqu'à ce que la graisse soit devenue liquide.

3 Sécurité thermique

Votre friteuse LAGRANGE est équipée d'une sécurité thermique qui rend impossible toute élévation anormale de température.

Dans le cas où celle-ci se déclenche, la friteuse ne fonctionne plus.

Pour utiliser à nouveau votre friteuse, vous devez après le refroidissement de la résistance, réarmer le fusible thermique en appuyant sur le bouton RESET situé derrière le boîtier dans l'emplacement prévu pour le rangement du cordon sous la paroi supérieure.



Bouton RESET

4 Utilisation

* Mettez les aliments préalablement essuyés dans le panier.

* Ne le remplissez de préférence qu'au 2/3 pour que tous les aliments soient bien immergés dans l'huile et afin d'éviter les éclaboussures.

Capacité maximale recommandée :

• 1 kg pour le modèle Super PRO®

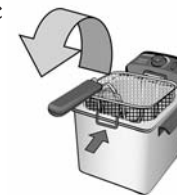
• 700 grammes pour le modèle Compact PRO®

* Plongez le panier lentement dans l'huile l'évaporation de l'eau présente dans les aliments.

* Retirez le panier à la fin de la cuisson.

* Mettez-le en position d'égouttage.

* Sortez complètement votre panier et versez les aliments sur le plat de service.



Conseils d'utilisation

Cet appareil est conçu pour cuire essentiellement des pommes de terre mais vous pouvez également cuire des beignets ou des poissons...

Le secret du chef :

Comme les professionnels faites cuire vos frites sans le couvercle, elles n'en seront que plus croustillantes

- * Pour les aliments surgelés, il est conseillé de ne pas les décongeler et de diminuer les quantités. Enlevez le maximum de glace excédentaire.
- * Pour les frites fraîches, il est préférable de les plonger dans l'eau chaude pour enlever l'amidon et de bien les sécher avant la cuisson.
- * Pour éviter une dégradation prématurée de l'huile, ne salez pas les aliments pendant la cuisson ou lorsque le panier se trouve au dessus de la cuve.
- * Utilisez une huile spéciale friture résistant à une importante chaleur sans se dégrader.
- * Remplissez votre panier au 2/3 maximum pour éviter les débordements.
- * Séchez bien les aliments pour assurer une friture bien crouillante.
- * Avant d'enlever le panier, laissez-le bien s'égoutter.
- * Après la friture, essuyez les aliments avec du papier absorbant.
- * Filtrez l'huile après chaque utilisation pour éliminer les particules carbonisées.
- * Changez l'huile au minimum toutes les 10 utilisations.

Couvercle

- * Ce couvercle est équipé d'un filtre permanent, d'un hublot et d'une poignée.

- * En début de cuisson, positionnez le couvercle sur la friteuse. Celui-ci est muni de deux fentes pour laisser le passage de la poignée.
- * Pour égoutter les aliments, retirez le couvercle et mettez le panier en position égouttage.

TRES IMPORTANT

Egouttez bien le couvercle avant de le reposer sur la friteuse entre chaque cuisson.

Ne jamais mettre le couvercle sur la friteuse après la dernière cuisson lorsque le produit est en phase de refroidissement.

- *Après utilisation, remettez le thermostat en position " 0 " et positionnez le bouton marche/arrêt sur " 0 ".
- * Débranchez la prise.
- * Laissez refroidir l'appareil sans le couvercle pendant une heure minimum.
- * **Important : ne déplacez pas la friteuse tant qu'elle est chaude.**

Entretien de l'huile

- * Lorsque la friteuse a refroidi (après 1 heure minimum), afin d'éliminer les résidus nous vous recommandons de filtrer l'huile à l'aide d'une passoire métallique (ne pas utiliser de passoire en plastique) ou un papier filtre spécial.
Grâce à cette opération, votre huile restera plus saine.
- * Chaque utilisation réduit la qualité de l'huile. Remplacez l'huile dès qu'elle devient foncée, sale, rance, si elle commence à mousser anormalement ou si vous entendez des bruits lors du refroidissement.
- * ***Nous vous conseillons de remplacer l'huile toutes les huit à dix utilisations environ.***
- * Lors de cette opération, remplacez toute l'huile à la fois ; ne mélangez pas une nouvelle huile à l'huile usagée. Utilisez la même huile et de préférence une huile spéciale friteuse.

Nettoyage

- * Votre friteuse est très facile à nettoyer, car tous les éléments sont amovibles : couvercle, panier, boîtier de commande avec résistance et cuve.
- * Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux et sec afin d'éliminer les éclaboussures et traces de graisse.
- * Le panier et sa poignée peuvent être lavés au lave-vaisselle ou avec une éponge et du liquide vaisselle.
- * Profitez du filtrage ou du remplacement de l'huile pour laver la cuve, le panier et le couvercle soit au lave-vaisselle, soit dans de l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle.
Laissez tremper pendant 10 minutes. Rincez soigneusement et essuyez.

Attention : le boîtier de commande et sa résistance ne doivent jamais être plongés dans l'eau, ni mis sous le robinet. Essuyez-les simplement avec un chiffon doux et humide.

Rangement

- * Pour ranger votre friteuse, il suffit de remettre dans l'ordre : la cuve, le boîtier de commande avec la résistance. Remettre le boîtier de commande correctement dans sa glissière, sinon il ne fonctionnera pas. Mettre ensuite le panier dans la cuve avec la poignée repliée. Posez le couvercle et rangez le cordon dans son logement.

Conditions Générales de Garantie

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr)

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie: les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défektivité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE.

Conseils et temps de cuisson

Les temps et températures de cuisson sont donnés à titre indicatif : ils peuvent varier en fonction de la qualité des aliments, leur taille et bien sûr de votre goût.

	Temps de cuisson	Température
Poissons		
Poissons panés	3-4 minutes	170 °
Petits poissons	2-3 minutes	170 °
Soles	3-5 minutes	180 °
Truites, cabillaud	4-5 minutes	180 °
Beignets / croquettes		
Pommes de terre	3-4 minutes	190 °
Fromage	2-4 minutes	180 °
Crevettes	3-4 minutes	190 °
Poisson	3-4 minutes	180 °
Œuf	2-3 minutes	180 °
Beignets et pâtisserie	3-5 minutes	180 °
Pomme de terre		
Pomme-frites fraîches (1 ^{er} bain)	6-9 minutes	190 °
Pomme-frites fraîches (2 ^{ème} bain)	2-3 minutes	190 °
Pommes chips et gaufrettes	3-4 minutes	190 °

Depannage

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise est mal enclenchée Le bouton on/off n'est pas actionné Le thermostat n'est pas enclenché Le bouton reset est déclenché Le boîtier de commande est mal positionné	Vérifiez le branchement Mettez sur la position on Tournez le bouton sur la température choisie Après refroidissement réarmez le bouton reset Remplacez-le correctement
Mauvaises odeurs ou trop d'odeurs	L'huile est détériorée L'huile n'est pas appropriée	Changez l'huile Utilisez une huile spéciale friture Ne mélangez pas des huiles de différentes qualités
L'huile fume	L'huile est détériorée La température est trop élevée L'huile n'est pas adaptée à la friture	Changez l'huile Baissez le thermostat Utilisez une huile de qualité appropriée
L'huile déborde ou mousse	Aliments surchargés d'eau L'huile est trop vieille Mélange d'huiles différentes Dépassements des quantités recommandées	Bien sécher les aliments Changez l'huile Videz la cuve et nettoyez. Utilisez une seule huile spéciale friture. Respecter 1kg pour la Super PRO® 700 gr pour la Compact PRO®
Les aliments ne dorent pas	Panier plongé trop rapidement Surcharge du panier L'huile n'est pas assez chaude	Retirez le panier et recommencez doucement Ne pas dépasser les quantités indiquées Réglez sur la bonne température
Les frites ou chips collent entre elles	Aliments mal lavés	Lavez et séchez soigneusement

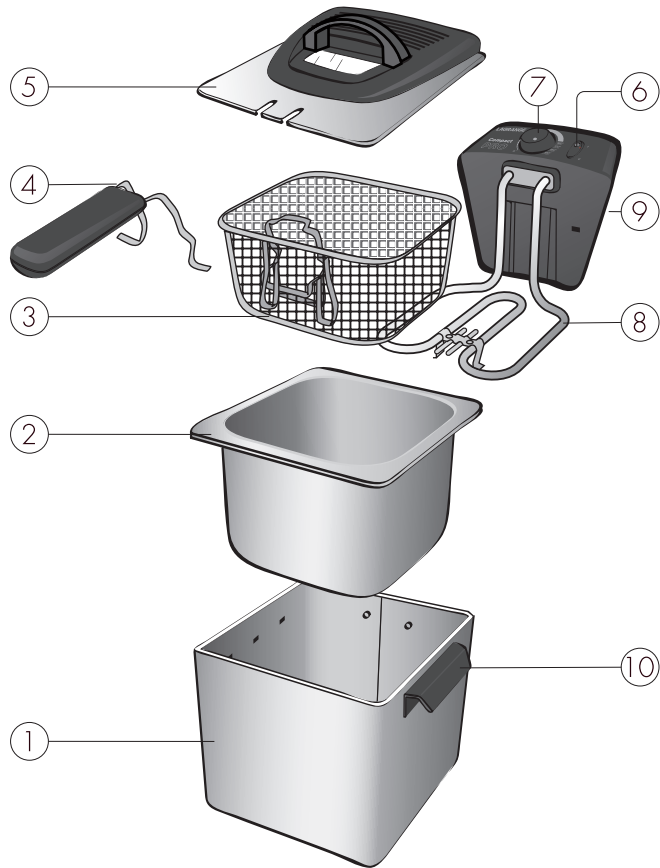
Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, vous ne devez en aucun cas démonter votre appareil vous-même, adressez-vous à votre revendeur ou contacter notre Service Consommateurs.

Please read and follow these instructions carefully.
Retain these instructions for future reference.

WARNING:
“Oil and Water do NOT mix!”

- * Never leave water in the bottom of the bowl.
- * Remove excess ice crystals from frozen products.
- * Remove excess water from food to be fried and make sure it is completely dry.
- * Lower basket into oil **VERY SLOWLY** in order to minimise risk of splatters.
- * Make sure you drain the lid and wipe it carefully between each batch. This is to remove any condensation.
- * When you finish cooking, never replace lid until fryer has cooled down completely and oil is completely cold.

- DESCRIPTION OF APPLIANCE -



1. External housing

2. Bowl

3. Basket

4. Detachable heat-resistant handle

5. Lid with permanent filter,
window and handle

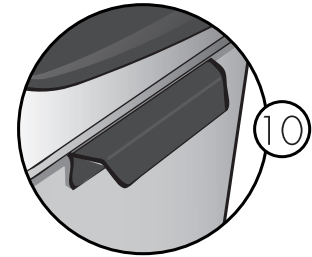
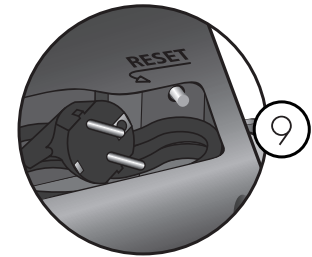
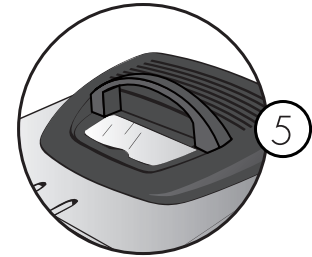
6. On/Off button with temperature
indicator light

7. Thermostatic control (0-190°C)

8. Element

9. Cord-tidy and RESET button

10. Handles



Description and technical specification

Rating:

- 1600 W - 230 V-50 Hz (Compact PRO® Model) – REF 369 001 - 2,5 L
- 2300 W - 230 V-50 Hz (Super PRO® Model) – REF 369 005 - 4 L

Cord:

The mains cord must be carefully examined before each use. If it is damaged, the appliance must not be used.

To avoid any danger, the cord should only be replaced by the manufacturer, their after-sales service provider or a qualified professional approved by the manufacturer.

The cord is type H05 VV-F 3x1mm²

These appliances conform to directives 73/23/EEC, 89/336/EEC, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.

For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.

Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.

Safety

* Persons (including children) who are not capable of using the appliance safely, either because of their physical, sensory or mental abilities, or because of their lack of experience or knowledge, may under no circumstances use the appliance without supervision or instructions from a responsible person

* These appliances are not designed to be activated using an external timer or a separate remote control system.

* Do not touch the appliance's metallic parts when it is switched on, as these are hot.

* Plug your appliance into a 10/16A earthed socket. Check that your electrical installation conforms to norms currently in force and is compatible with the power rating and voltage indicated on your appliance.

* We recommend that the appliance is connected to an electrical installation that includes a residual current device (RCD) with a breaking current no greater than 30 mA.

* Never place appliance in an oven or on/near an electric/gas cooker ring. Make sure your fryer is not placed under any water outlets.

* Do not leave cord where someone might trip over it.

* The cord must never come into contact with hot parts of the appliance.

* Never leave the appliance unsupervised when it is in use. Keep appliance out of reach of children and other individuals who cannot be held responsible for their actions.

* Never place your appliance on a surface that is not level, is unstable or easily damaged (oilcloth, glass, polished wood, etc.) This is to avoid falls and damage.

* To avoid any danger, do not use appliance if it has been dropped or shows any visible signs of damage. In such a situation, return the appliance to the after-sales service provider.

* Disconnect appliance when cooking is finished.

* Never immerse element, cord or control box in water. Clean them with a damp cloth.

* When you refill the bowl, always make sure there is no water in the bottom.

* Do not mix different types of cooking fats. Use a specialist deep-frying oil.

* If you use a solid cooking fat, melt it first in another receptacle (see Section 2 – Getting Started).

* Check that the oil level is always between the MIN and MAX levels marked inside the bowl.

Never switch the fryer on when the bowl is empty or if the oil level is below the MIN marker.

* Do not move the appliance while it is in operation or when it is still hot.

* **Never put the lid on the appliance when it is still cooling down.**

Condensation will form on the lid and drop into the oil. This can cause the oil to splatter or boil over.

* If you hear any spluttering sounds in the bowl while it is cooling down after use, change the oil before you use the appliance again.

* Unplug appliance and let it cool down completely before any cleaning operation.

* This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer will not accept responsibility in cases of any use for professional purposes, inappropriate use or failure to comply with these instructions. Such use is not covered by the guarantee.

Set-Up and Use

1 First Use

When unpacking your appliance, ensure that all materials used to secure the appliance in transit (wedges, etc.) are carefully removed.

* Remove lid and basket.

* Lift up the control box.

* Take out the bowl.

* Wash the inside of the bowl and the basket.

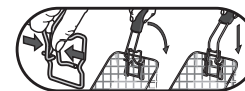
* **Important: dry all parts carefully before use**

Assembling Basket

* To attach handle: squeeze the two outside edges together and fit them into the two housings situated inside the basket, at the bottom.

* Pull the handle backwards and clip it into the U-shaped orifice. This locks it in place.

* To fold handle back after use, push it forwards towards inside of basket.



Handle Assembly

2 Getting Started

* Put all the parts in place (bowl, control box). The control box must be properly inserted into its runners.

NB: the control box is fitted with a safety cut-out: it will not operate unless fitted correctly to the appliance.

* Put your appliance in your chosen position (level surface).

* Fill fryer with specialist deep-frying oil, making sure that the level falls between the (lower) MIN and (higher) MAX markers inside the bowl. Oil capacity is:

- approx. 2.5 litres (Compact PRO® model REF 369 001)

- approx. 4 litres (Super PRO® model REF 369 005).

To prevent the element from overheating, it is imperative that the oil level reaches the MIN marker and covers the element.

- * Remove mains cord from its storage area, unwind it fully and plug it in.
- * Switch fryer on by turning button to position 'I'.
- * Turn thermostat (clockwise) to required temperature. The red indicator light comes on. The light goes off when the oil/fat reaches the required temperature. Your fryer is ready to cook.

NB: if you use a solid fat instead of oil, our recommendations are as follows.

When the fat is used for the first time, first melt it in a saucepan and then pour the melted fat into the fryer. This is necessary because if fat is solid it will not be in direct contact with the thermostat. This in turn creates a risk of the element overheating and the thermal cut-out triggering.

For subsequent uses, make a few holes in the re-solidified fat (down as far as the element), set the thermostat to 150°C, leave it to heat up (1 minute only), then leave it for a few minutes to cool down. Repeat until the fat liquefies.

3 Thermal Cut-Out

Your LAGRANGE fryer is fitted with a thermal cut-out which prevents any abnormal rise in temperature.

When the thermal cut-out is triggered, the fryer will no longer operate. To use your fryer again, you must wait until the element cools down then re-set the thermal fuse by pushing the RESET button.

This is situated at the rear of the control box, in the area provided for stowing the cord under the upper surface.



RESET button

4 Use

- * Place the food (already wiped) in the basket.
- * Preferably do not fill basket more than 2/3 full. This means that all the food can be properly immersed in the oil and it also prevents splattering.

Maximum recommended capacity:

1kg (Super PRO® model)

700g (Compact PRO® model)

- * Lower basket into oil slowly to allow any water present in the food to evaporate.
- * Remove basket when cooking is finished.
- * Place basket in draining position.
- * Remove basket completely and turn food out onto serving dish.



Tips for use

This appliance is designed mainly for cooking potatoes but you can also use it to cook fritters, fish, etc.

Chef's secret:

Cook your chips the professional way – without the lid. They will be crisper!

- * For frozen foods, we recommend that they are cooked from frozen. Use smaller quantities. Remove as much excess ice as possible.
- * For fresh chips, it is better to rinse them in hot water to remove any starch and dry them well before cooking.
- * To avoid oil deteriorating too quickly, do not add salt to food while it is cooking or when basket is over the bowl.
- * Use a specialist deep-frying oil – it is designed to resist high temperatures without deteriorating.

- * Fill basket to 2/3 maximum. This helps prevent oil boiling over.
- * Dry food well to ensure a nice crispy finish.
- * Let basket drain well before removing it.
- * Drain fried food after cooking, using absorbent paper.
- * Filter the oil after each use to remove particles of burnt food.
- * Change the oil after every 10 uses maximum.

Lid

- * The lid is fitted with a permanent filter, a window and a handle.
- * When cooking begins, place the lid on the fryer. The lid is equipped with two slots to accommodate the handle.
- * To drain food, remove the lid and put basket in the drainage position.

VERY IMPORTANT

Drain the lid well before replacing it on the fryer between cooking batches.

When you have finished cooking, never put the lid on when the appliance is still cooling down.

- * After use, turn thermostat back to the '0' position and set On/Off button to '0'.
- * Disconnect the plug.
- * Leave appliance to cool down for at least 1 hour without replacing lid.
- * **Important : Do not move the fryer when it is hot.**

Looking after cooking oil

- * When the fryer has cooled down (1 hour minimum), we recommend you remove any residue in the following way. Filter the oil using a metal (NOT plastic) sieve or a specialist filter paper. If you do this, your oil will stay clean and healthy.
- * Oil quality deteriorates each time the appliance is used. Replace oil as soon as it becomes dark, dirty, rancid, if it starts to foam more than usual or if you hear a noise when it is cooling down.
- * **We recommend that oil is replaced after every 8-10 uses.**
- * When replacing oil, replace it all at once. Do not mix new oil and used oil. Use the same type of oil, preferably a specialist deep-frying oil.

Cleaning

- * Your fryer is very easy to clean because all its parts are detachable: lid, basket, bowl and control box with built-in element.
 - * After each use, wipe exterior of fryer with a soft, dry cloth in order to remove splatters and traces of fat.
 - * The basket and basket handle can be placed in a dishwasher or washed with a sponge and washing-up liquid.
 - * When filtering or replacing oil, take the opportunity to wash the bowl, basket and lid. These can be placed in the dishwasher or washed in hot water with a washing-up product added. Leave to soak for 10 minutes. Rinse carefully and wipe dry.
- Important: the control box and its element must not be immersed in water or placed under running water. Simply wipe them with a soft, damp cloth.**

Storage

* To store your fryer, simply put it back together in the following order: bowl, control box with built-in element. Replace the control box correctly on its runners. If not, the appliance will not operate. Then put the basket in the bowl with the handle folded back. Put the lid on and stow the cord in its housing.

Guarantee: general conditions

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the LAGRANGE Web site (www.lagrange.fr)

The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.

The warranty excludes deterioration due to misuse or failure to follow the user instructions, or due to dropping the product and breaking the enamel.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE

The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the Manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.

In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by LAGRANGE's after-sales service

Cooking tips and times

Cooking times and temperatures are intended only as guidelines: they can vary as a function of food quality, food size – and personal taste.

	Cooking Time	Temperature
Fish		
Breaded Fish	3-4 minutes	170°
Small Fish	2-3 minutes	170°
Sole	3-5 minutes	180°
Trout, Cod	4-5 minutes	180°
Fritters/Croquettes		
Potato	3-4 minutes	90°
Cheese	2-4 minutes	180°
Prawns	3-4 minutes	190°
Fish	3-4 minutes	180°
Egg	2-3 minutes	180°
Fritters and Pastries	3-5 minutes	180°
Potato		
Fresh Chips (1st batch)	6-9 minutes	190°
Fresh Chips (2nd batch)	2-3 minutes	190°
Potato Crisps and Wafers	3-4 minutes	190°

Trouble-shooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Appliance won't operate	Appliance is not plugged in properly On/Off button has not been activated Thermostat is not engaged RESET button has been triggered Control box is not positioned correctly	Check connections Set to 'ON' position Turn knob to required temperature Let appliance cool down then re-set Remove and replace it in correct position
Bad smell or too much smell from oil	Oil has deteriorated Oil is not suitable	Change oil Use a specialist deep-frying oil Don't mix different types of oil
Oil is smoking.	Oil has deteriorated Temperature is too high Oil is not suitable for deep-frying	Change oil Set thermostat to lower setting Use a suitable, high quality oil
Oil is foaming or boiling over	Too much water in food Oil is too old Different oils have been mixed	Dry food well Change oil Empty bowl and clean it. Use a specialist deep-frying oil
	Recommended quantities have been exceeded	No more than 1kg (Super PRO® model) 700g (Compact PRO® model)
Food is not going golden	Basket lowered into oil too quickly Basket is overloaded Oil is not hot enough	Remove basket and lower it more slowly Do not exceed recommended quantities Set thermostat to correct temperature
Chips/Crisps are sticking together	Food has not been washed properly	Wash and dry carefully

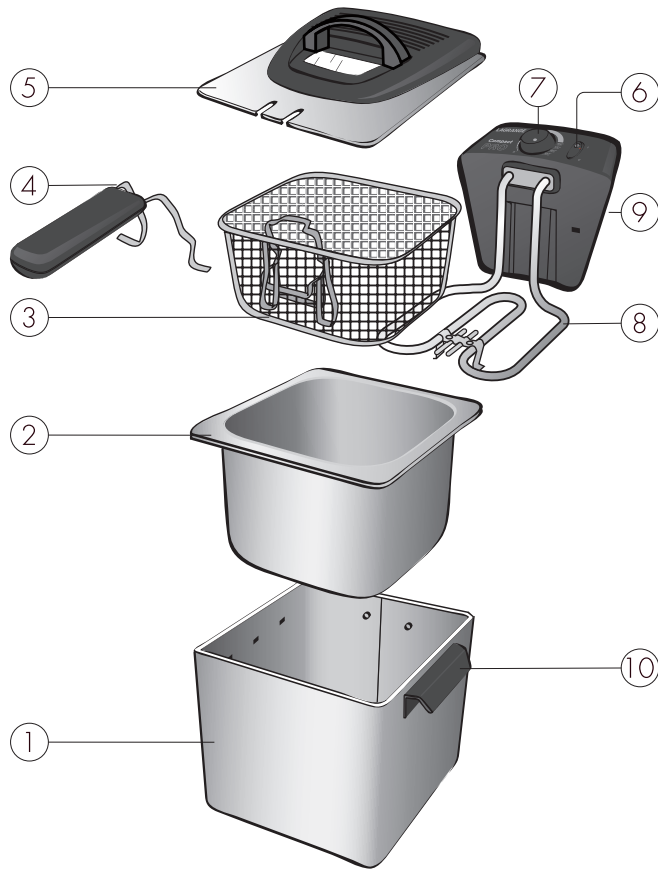
If you are unable to ascertain what has caused the problem, under no circumstances should you attempt to dismantle the appliance yourself. Contact your retailer or our Consumer Department.

Die vorliegende Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen und befolgen.
Für den späteren Gebrauch aufbewahren.

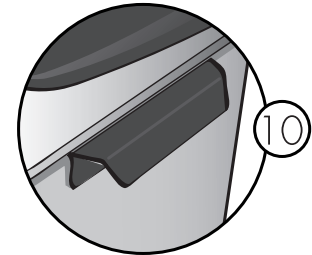
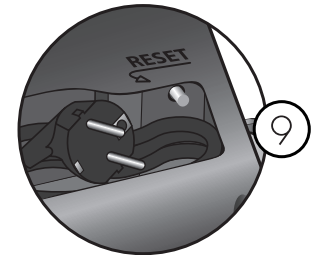
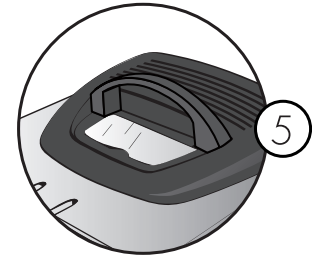
ACHTUNG: **„Öl und Wasser beißen sich!“**

- * Niemals Wasser in der Wanne stehen lassen.
- * Überschüssiges Eis von Gefriergut entfernen.
- * Zu frittierende Nahrungsmittel gut abtropfen und abtrocknen.
- * Den Korb sehr langsam in das Öl absenken, um das Spritzrisiko zu minimieren.
- * Zwischen jedem Eintauchvorgang den Deckel sorgfältig abtropfen lassen und abtrocknen, um Kondensflüssigkeit zu beseitigen.
- * Nach dem letzten Frittiervorgang den Deckel nicht auflegen, während die Friteuse abkühlt. Deckel erst wieder auflegen, wenn das Öl vollkommen abgekühlt ist.

- GERÄTEBESCHREIBUNG -



1. Gehäuse
2. Innentopf
3. Korb
4. Isolierter abnehmbarer Griff
5. Deckel mit Permanentfilter, Sichtfenster und Griff
6. Schalter an/aus mit Temperatur-Kontrolllampe
7. Thermostat, regulierbar von 0 bis 190°
8. Heizelement
9. Kabelstaufach und RESET Schalter
10. Griffe



Beschreibung und technische Merkmale

Leistung:

-1600 W - 230 V-50 Hz (Modell Compact PRO®) – Art. Nr. 369 001 - 2,5 L
 - 2300 W - 230 V-50 Hz (Modell Super PRO®) – Art. Nr. 369 005 - 4 L

Netzkabel:

Vor jedem Gebrauch muss das Netzkabel genau untersucht werden. Sollte es beschädigt sein, darf das Gerät nicht benutzt werden.

Um jegliche Gefahr zu vermeiden, darf das Netzkabel nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine vom Hersteller qualifizierte und zugelassene Person ersetzt werden.

Kabelmerkmale : H05 VV-F 3x1mm²

Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 73/23/EWG, 89/336/EWG, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.

Sicherheit

* Personen (einschließlich Kinder), von denen aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung oder Kenntnisse keine sichere, erfahrene oder umsichtige Benutzung des Gerätes erwartet werden kann, dürfen ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nicht zu dessen Bedienung zugelassen werden.

* Diese Geräte sind nicht dafür vorgesehen, von einer separaten Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.

* Wenn das Gerät eingeschaltet ist, die Metallteile nicht berühren, denn sie sind heiß.

* Das Gerät an eine geerdete 10/16 A Steckdose anschließen und überprüfen, dass das Stromnetz den geltenden Normen entspricht und mit der auf dem Gerät angegebenen Leistung und Spannung übereinstimmt.

* Es wird empfohlen, das Gerät mit einem mit Fehlerstromschutznetz zu verbinden, dessen Auslösestrom 30MA nicht überschreitet.

* Das Gerät nie auf oder in die Nähe einer elektrischen Kochplatte oder einer Gasflamme aufstellen, auch nicht in einem Ofen. Die Friteuse vor Wasserspritzern schützen.

* Das Kabel nicht hängen lassen, damit sich niemand mit den Füßen im Kabel verfangen kann.

* Das Netzkabel darf nicht mit den warmen Teilen des Geräts in Kontakt kommen.

* Wenn in Betrieb, das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, es nicht für Kinder oder unverantwortlich handelnde Personen zugänglich lassen.

* Das Gerät nie auf instabile, schräge, weiche oder zerbrechliche Unterlagen (Wachstuch, Glas, lackiertes Holz) stellen, um Herabfallen oder Beeinträchtigungen zu vermeiden.

* Um eventuellen Gefahren vorzubeugen, das Gerät nicht verwenden, wenn dieses nach einem Fall sichtbare Beeinträchtigungen aufweist. Das Gerät in diesem Fall zum Kundendienst bringen.

* Die Stromzufuhr am Ende des Garvorgangs abstellen.

* Folgende Teile nie in Wasser tauchen: den Steuerblock, das Heizelement und das Netzkabel. Diese Teile mit einem feuchten Tuch reinigen.

* Beim Befüllen niemals Wasser im Innentopf belassen.

* Keine verschiedenartigen Fette mischen und immer Frittieröl verwenden.

* Bei der Verwendung fester Fette diese erst in einem anderen Behälter schmelzen lassen. (S. Abs. 2, Inbetriebnahme).

* Regelmäßig überprüfen, dass der Ölfüllstand im Innentopf zwischen MIN und MAX liegt.

Die Friteuse nie in Betrieb nehmen, wenn der Innentopf leer ist oder der Ölfüllstand unter MIN liegt.

* Während des Betriebs und so lange es noch warm ist, darf das Gerät nicht bewegt werden.

* **Nie den Deckel auf das Gerät legen, so lange dieses noch abkühlt.** Dadurch setzt sich Kondensflüssigkeit am Deckel ab und es besteht die Gefahr, dass Wassertropfen in das Öl fallen was zu Ölspritzern und zu einem Überlaufen des Öls führen kann.

* Hören Sie während des Abkühlvorgangs Knistergeräusche aus dem Innentopf, wechseln Sie das Öl vor dem nächsten Gebrauch.

* Vor der Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.

* Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Jegliche ungeeignete gewerbliche Nutzung oder Nutzung, die nicht mit der Gebrauchsanweisung übereinstimmt, führt weder zu Garantieleistungen des Herstellers, noch kann dieser zur Verantwortung gezogen werden.

Inbetriebnahme und Nutzung

1 Erste Nutzung

* Beim Auspacken des Geräts darauf achten, alle Bestandteile der stoßfesten Verpackung sorgfältig zu entfernen.

* Deckel und Korb entfernen.

* Steuereinheit anheben.

* Innentopf entnehmen.

* Die Innenseite des Innentopfes und den Korb waschen.

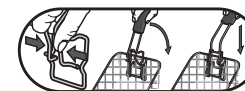
* Wichtig: vor der Benutzung alle Teile sorgfältig trocknen.

Korbmontage

* Befestigung des Griffs: die Enden zusammendrücken und in die beiden Lager an der unteren Korbinnenseite befestigen.

* Den Griff nach hinten beugen und am „U-förmigen“ oberen Teil arretieren.

* Um den Griff nach der Nutzung wieder zusammenzulegen, diesen im Korbinneren nach vorne drücken.



Griffmontage

2 Inbetriebnahme

* Alle Teile einsetzen (Innentopf, Gehäuse). Das Gehäuse muss gut in der Führungsschiene sitzen.

NB: das Gehäuse hat ein Sicherheitssystem und kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn es richtig auf dem Gerät angebracht ist.

* Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf (ebene Unterlage)

* Füllen Sie die Friteuse mit Frittieröl und stellen Sie sicher, dass der Füllstand zwischen der unteren (MIN) und der oberen (MAX) Markierung an der Innenseite der Wanne liegt, d.h.:

- etwa 2,5 l für das Modell Compact PRO® Art. Nr. 369 001 ;
- etwa 4 l für das Modell Super PRO® Art. Nr. 369 005.

Um eine Überhitzung des Heizelements zu vermeiden, ist es unbedingt erforderlich, dass das Öl über der Mindestmarke steht, damit das Heizelement abgedeckt ist.

- * Das Kabel aus dem Staufach entnehmen, ganz abwickeln und anschließen.
- * Um die Friteuse einzuschalten, den Schalter in Position I bringen.
- * Den Thermostaten nach rechts bis zur gewünschten Temperatur drehen. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Hat das Öl oder das Fett die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrolllampe. Das Gerät ist jetzt zum Frittieren bereit.

NB: Verwenden Sie festes Fett anstatt von Frittieröl, raten wir dazu, vor dem ersten Gebrauch das Fett in einem Topf schmelzen zu lassen, bevor es in die Friteuse gegeben wird. Da festes Fett nicht mit dem Thermostaten in Kontakt kommt, besteht die Gefahr einer Überhitzung des Heizelements, wodurch die Überhitzungssicherung ausgelöst wird.

Für die nachfolgenden Nutzungen Löcher in das erkaltete, feste Fett bis hinunter auf das Heizelement bohren, dann den Thermostaten auf 150 °C einstellen, nur 1 Minute lang heizen lassen, danach einige Minuten erkalten lassen. Nach diesem Muster fortfahren, bis das Fett geschmolzen ist.

3 Überhitzungssicherung

Ihre LAGRANGE Friteuse verfügt über eine Überhitzungssicherung, die jegliche anormale Erhitzung verhindert.
Wird sie ausgelöst, funktioniert die Friteuse nicht mehr.

Um die Friteuse erneut in Betrieb zu nehmen, muss nach Abkühlung

des Heizelements die thermische Sicherung durch Drücken des RESET-Schalters an der Hinterseite des Gehäuses in dem Kabelstaufach unter der Oberkante gedrückt werden.



RESET Schalter

4 Nutzung

- * Die zuvor abgetrockneten Lebensmittel in den Korb geben.
- * Den Korb vorzugsweise nur zu 2/3 füllen, damit alle Lebensmittel gut mit Öl bedeckt sind und Spritzer vermieden werden.

Maximal empfohlene Füllmenge:

1 kg Modell Super PRO®

700 Gramm Modell Compact PRO®

- * Den Korb langsam in das Öl senken, um die Verdunstung des sich in den Lebensmitteln befindlichen Wassers zu ermöglichen.
- * Den Korb am Ende der Garzeit anheben
- * In Position 'Abtropfen' bringen
- * Den Korb vollständig herausnehmen und die Lebensmittel in eine Schüssel füllen.



Nutzungshinweise

Dieses Gerät dient hauptsächlich der Zubereitung von Kartoffeln, es können aber auch Krapfen oder Fisch ... darin zubereitet werden.

Tipp des Chefkochs:

Machen Sie es wie die Profis, garen Sie die Pommes frites in der offenen Friteuse, sie werden noch knuspriger

- * Gefriergut sollte nicht aufgetaut werden und in kleineren Mengen gegart werden. So viel überschüssiges Eis wie möglich entfernen.
- * Frische Pommes frites sollten vorher in warmes Wasser getaucht werden, um Stärke zu entfernen. Vor dem Garen gut trocknen.

* Um das Öl lange frisch zu halten, die Lebensmittel während des Garvorgangs oder wenn der Korb über dem Innentopf hängt nicht salzen.

* Verwenden Sie Frittieröl, das für hohe Temperaturen geeignet ist, ohne zu verderben.

* Den Korb maximal zu 2/3 füllen, um ein Überlaufen zu vermeiden.

* Die Lebensmittel gut trocknen, um ein knuspriges Ergebnis zu erlangen.

* vor dem Herausnehmen des Korbes das Frittiertgut gut abtropfen lassen.

* Nach dem Frittieren die Lebensmittel auf saugfähiges Papier geben.

* Das Öl nach jeder Nutzung filtern, um verkohlte Teile zu entfernen.

* Das Öl mindestens nach jeder 10. Nutzung austauschen

* Dieser Deckel hat einen Permanentfilter, ein Sichtfenster und einen Griff.

* Zu Beginn der Garzeit den Deckel auf die Friteuse legen. Der Deckel weist zwei Schlitze für den Handgriff auf.

* Zum Abtropfen den Deckel entfernen und den Korb in die Position ‚Abtropfen‘ bringen.

Sehr Wichtig

Nach jedem Garvorgang den Deckel gut abtropfen lassen, bevor er wieder auf die Friteuse gelegt wird.

Den Deckel nach dem letzten Garvorgang nicht auf die Friteuse legen, so lange das Gerät abkühlt.

* Nach der Nutzung den Thermostat auf „0“ stellen und den „An/Aus“ Knopf auf „0“ stellen.

* Den Netzstecker ziehen.

* Das Gerät ohne Deckel mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

* **Wichtig: - Die Friteuse nicht wegräumen, so lange sie warm ist.**

Behandlung Des Öls

* Nach Abkühlung der Friteuse (mindestens 1 Stunde) sollte das Öl durch ein Metallsieb (kein Plastiksieb) oder ein besonderes Filterpapier gegossen werden, um Restpartikel zu entfernen.

Dadurch bleibt das Öl gesünder.

* Mit jeder Nutzung verschlechtert sich die Qualität des Öls. Das Öl austauschen, sobald es dunkler, schmutzig, oder ranzig wird, es anormal schäumt oder beim Abkühlvorgang Geräusche auftreten.

* **Wir empfehlen, das Öl nach etwa acht- oder zehnmaliger Nutzung auszutauschen.**

* Immer das gesamte Öl austauschen; neues und gebrauchtes Öl sollten nicht gemischt werden. Nutzen Sie das gleiche Öl, vorzugsweise ein Frittieröl.

Reinigung

* Die Friteuse ist sehr leicht zu reinigen, da alle Teile entfernt werden können: Deckel, Korb, Steuerungseinheit mit Heizelement und Innentopf.

* Nach jeder Nutzung Spritzer und Fettsuren von der Außenseite des Gehäuses mit einem weichen, trockenen Tuch beseitigen.

* Korb und Griff des Korbs können in der Spülmaschine oder mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel gereinigt werden.

- Wenn das Öl gefiltert oder ausgetauscht wird, sollten gleichzeitig der Innentopf, der Frittierkorb und der Deckel entweder in der Spülmaschine, oder in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel gereinigt werden.

Etwa 10 Minuten lang einweichen lassen, dann sorgfältig nachspülen und trocknen.

Achtung: die Steuerungseinheit und das Heizelement dürfen unter keinen Umständen in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gespült werden. Diese Teile nur mit einem weichen, feuchten Tuch abreiben.

Verstauen

* Um Ihre Friteuse zu verstauen, müssen der Innentopf, die Steuerungseinheit und das Heizelement eingebaut werden. Die Steuerungseinheit muss richtig auf der Führungsschiene sitzen, sonst funktioniert das Gerät nicht.

Anschließend den Korb mit abgeknicktem Griff in den Innentopf hängen. Den Deckel aufsetzen und das Netzkabel im Kabelstufach verstauen.

Allgemeine Garantiebedingungen

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.

Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unserer Website (www.lagrange.fr) eintragen.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgenommen von der Garantie sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Benutzung, Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung und Sturz des Gerätes sowie Beschädigungen des Emails.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französische Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler.

Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom Kundendienst LAGRANGE repariert.

Tips Und Garzeiten

Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Sie können je nach Qualität der Lebensmittel, Größe und persönlichem Geschmack variieren.

	Garzeit	Temperatur
Fisch		
Panierter Fisch	3-4 Minuten	170 °
Kleiner Fisch	2-3 Minuten	170 °
Seezunge	3-5 Minuten	180 °
Forelle, Dorsch	4-5 Minuten	180 °
Krapfen / Croquettes		
Kartoffeln	3-4 Minuten	190 °
Käse	2-4 Minuten	180 °
Garnelen	3-4 Minuten	190 °
Fisch	3-4 Minuten	180 °
Ei	2-3 Minuten	180 °
Krapfen und Feingebäck	3-5 Minuten	180 °
Kartoffeln		
Frische Pommes frites (1. Bad)	6-9 Minuten	190 °
Frische Pommes frites (2. Bad)	2-3 Minuten	190 °
Pommes Chips und Waffeln	3-4 Minuten	190 °

Tips Und Garzeiten

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker sitzt nicht richtig Der on/off Knopf ist nicht betätigt worden Der Thermostat ist nicht eingeschaltet	Anschluss überprüfen In Position on bringen Den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur drehen.
Schlechter Geruch, zu starke Geruchsbildung	Der Reset-Schalter ist ausgelöst Die Steuerungseinheit sitzt falsch Das Öl ist schlecht Falsches Öl	Nach Abkühlung Reset-Schalter in Ausgangsposition bringen Steuerungseinheit in richtige Position bringen Öl auswechseln Extra Frittieröl verwenden Es sollten keine Öle verschiedener Qualität gemischt werden Öl auswechseln
Das Öl raucht	Das Öl ist schlecht Temperatur zu hoch	Thermostat herunterdrehen Geignetes Öl verwenden
Das Öl läuft über oder schäumt	Das Öl ist ungeeignet zum Frittieren Zu viel Wasser in den Lebensmitteln Das Öl ist zu alt Mischung verschiedener Öle Überschreitung der empfohlenen Mengen Korb zu schnell eingetaucht	Lebensmittel gut trocknen Öl austauschen Innentopf entleeren und reinigen. Nur reines Frittieröl verwenden.. 1kg für die Super PRO® und 700 g für die Compact PRO® einhalten Korb wieder herausnehmen und nochmals langsam eintauchen
Lebensmittel werden nicht goldbraun Die Pommes frites oder Chips kleben aneinander	Korb zu voll Das Öl ist nicht heiß genug Schlecht gewaschene Lebensmittel	Die angegebenen Mengen einhalten Richtige Temperatur einstellen Sorgfältig waschen und trocknen

**Können Sie die Fehlerursache nicht ausmachen, auf keinen Fall das Gerät selber auseinander nehmen.
Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an unseren Kundendienst.**

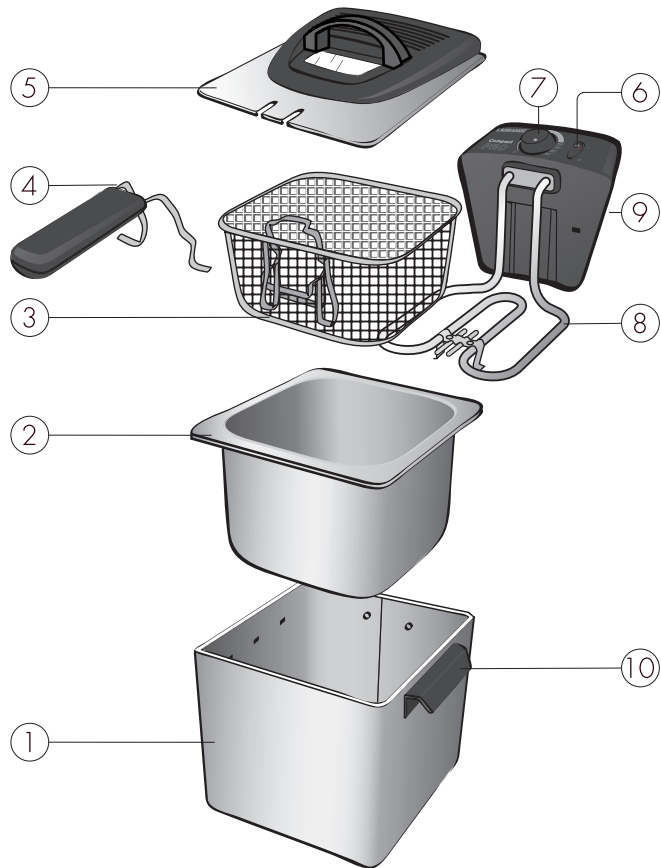
Leggere attentamente e seguire queste istruzioni per l'uso.
Conservarle per una futura consultazione.

ATTENZIONE :

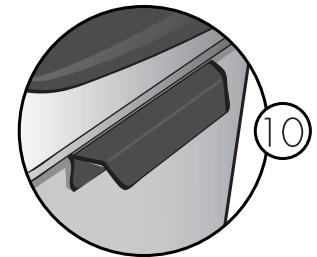
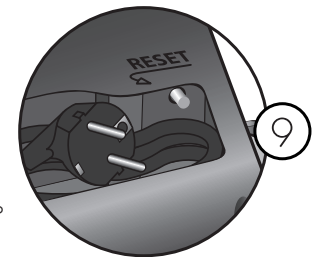
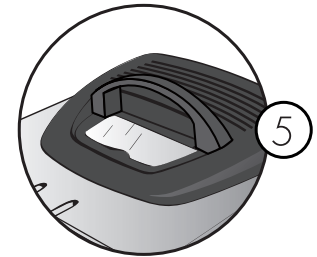
«L'olio e l'acqua non sono amici!»

- * Non lasciare mai acqua in fondo alla vaschetta.
- * Per i prodotti congelati, rimuovere la parte eccedente di ghiaccio.
- * Asciugare completamente gli alimenti da friggere.
- * Far scendere il cestello molto lentamente nell'olio per ridurre al minimo i rischi di spruzzi.
- * Dopo ogni frittura, far sgocciolare ed asciugare accuratamente il coperchio per eliminare la condensa presente.
- * Mai chiudere il coperchio sulla friggitrice dopo l'ultima cottura quando questa è in fase di raffreddamento e fintanto che l'olio non è completamente raffreddato

- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -



1. Rivestimento esterno
2. Vaschetta
3. Cestello
4. Manico isolante rimovibile
5. Coperchio con filtro permanente, oblò e manico
6. Pulsante avvio/arresto con spia luminosa di controllo della temperatura
7. Termostato regolabile da 0 a 190°
8. Resistenza
9. Raccogli-cavo e pulsante di riarmo (RESET)
10. Manici



Descrizione e caratteristiche tecniche

Potenza: -1600 W - 230 V-50 Hz (Modello Compact PRO®) - REF 369 001 - 2,5 L
-2300 W - 230 V-50 Hz (Modello Super PRO®) - REF 369 005 - 4 L

Cavo:

E' necessario controllare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. Se il cavo dovesse risultare danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato.

Il cavo deve essere sostituito soltanto dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da una persona qualificata e approvata dal produttore, al fine di evitare pericoli.

Il cavo è un H05 VV-F 3x1mm²

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 73/23/CEE, 89/336/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Protezione dell'ambiente - DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore..

Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.

Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.

Sicurezza

• Le persone (compresi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio nella massima sicurezza a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro mancanza d'esperienza o di conoscenze, per nessun motivo possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o senza le istruzioni di una persona responsabile.

* Questi apparecchi non possono essere messi in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema separato di comando a distanza.

* Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio quando questi è in funzione, perché sono calde.

* Collegare l'apparecchio ad una presa 10/16 A con un contatto di terra e verificare che l'impianto sia conforme alle norme in vigore e compatibile con la potenza e la tensione indicati sull'apparecchio.

* Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad una impianto con dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di rilascio non eccedente 30mA.

* Non mettere mai l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di una piastra di cottura elettrica o a gas, ne' in forno. Posizionare la friggitrice al riparo da schizzi d'acqua.

* Non lasciare pendere il cavo in modo che qualcuno possa inciamparvi.

* Il cavo non deve essere a contatto con parti calde dell'apparecchio.

* Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza controllo, ne' alla portata dei bambini o di persone non responsabili.

* Non mettere mai l'apparecchio su un supporto non stabile, inclinato, morbido o fragile (tela cerata, vetro, legno verniciato...), per evitare cadute o danneggiamenti.

* Non usare l'apparecchio se è caduto e se presenta dei deteriora-

menti visibili, al fine di evitare un pericolo. In tal caso, riportarlo al servizio post-vendita.

- * Scollegare l'apparecchio al termine della cottura.
- * Non immergere nell'acqua il pannello di controllo, la resistenza e il cavo. Pulire con un panno umido.
- * Non lasciare mai dell'acqua in fondo alla vaschetta quando la riempite.
- * Non mescolare diversi tipi di materia grassa e usare un olio speciale per fritti.
- * Se si usa del grasso solido, farlo fondere preventivamente in un recipiente.(vedi paragrafo 2 Avviamento).
- * Verificare che il livello dell'olio sia sempre tra il livello x MIN e MAX nella vaschetta.
- * Non mettere in funzione la friggitrice quando la vaschetta è vuota o se l'olio è al di sotto del livello MIN.
- * Non spostare l'apparecchio durante il suo funzionamento e quando è ancora caldo.
- * **Non mettere mai il coperchio sul prodotto quando questo è in fase di raffreddamento.** In effetti, la condensa si forma sul coperchio e cade nell'olio rischiando di provocare spruzzi e fuoriuscita di olio.
- * Se si sentono dei rumori nella vaschetta dopo l'ultimo utilizzo, durante la fase di raffreddamento, sostituire l'olio prima del prossimo utilizzo.
- * Prima delle operazioni di pulizia, scollegare e lasciare raffreddare l'apparecchio completamente
- * Questo apparecchio è riservato esclusivamente ad un utilizzo domestico. Qualunque tipo di uso professionale, non appropriato o non conforme alla modalità d'uso non presuppone ne' la garanzia, ne' la responsabilità del costruttore.

Avviamento e utilizzo

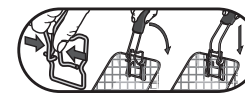
1 Primo utilizzo

- * Quando si toglie l'imballo dell'apparecchio, controllare attentamente di aver rimosso tutti gli elementi di bloccaggio.
- * Estrarre il coperchio e il cestello.
- * Sollevare il pannello di controllo.
- * Estrarre la vaschetta.
- * Lavare l'interno della vaschetta ed il cestello.

* **Importante: asciugare accuratamente tutti gli elementi prima dell'uso**

Montaggio del cestello

- * Per montare il manico: stringere le due estremità e incastrarle nelle due sedi poste all'interno del cestello in basso.
- * Spostare il manico verso il retro e agganciarlo sulla testa ad «U» per bloccarlo.
- * Per ripiegare il manico dopo l'utilizzo, bisogna spingerlo nuovamente in avanti all'interno del cestello.



Montaggio manico

2 Avviamento

- * Rimettere tutti gli elementi al loro posto (vaschetta, pannello). Il pannello deve essere bene inserito nella sua guida.
- NB: il pannello è attrezzato con 'un sistema di sicurezza e non funziona se non è correttamente installato sull'apparecchio.
- * Posizionare il prodotto nella sede prescelta.(superficie piana)
- * Riempire la friggitrice con olio speciale per fritti accertandosi che il livello sia compreso tra la tacca inferiore (MIN) e quella superiore (MAX) posti all'interno della vaschetta, vale a dire:

- circa 2,5 litri per il modello Compact PRO® REF 369 001 ;
- circa 4 litri per il modello Super PRO® REF 369 005.

Per evitare che la resistenza si surriscaldi, è assolutamente necessario che l'olio raggiunga il livello minimo in modo da coprire la resistenza.

- * Estrarre il cavo d'alimentazione dalla sua sede, svolgerlo completamente e collegarlo.
- * Avviare la friggitrice spostando il pulsante in posizione I.
- * Girare il termostato verso destra sulla temperatura desiderata. La spia luminosa rossa si accende. Quando l'olio o il grasso ha raggiunto la temperatura desiderata, la spia luminosa rossa si spegne. La friggitrice è pronta per iniziare la fase di cottura.

NB: se si usa del grasso solido invece dell'olio, si consiglia per il primo utilizzo di farlo fondere in una casseruola prima di versarlo nella friggitrice. In effetti, il grasso solido, non essendo a contatto con il termostato, rischia di provocare un surriscaldamento della resistenza e di far scattare la sicurezza termica.

Successivamente, fare dei fori nel grasso fino al livello della resistenza poi regolare il termostato a 150°C e fare riscaldare per 1 minuto e lasciare raffreddare per alcuni minuti. Ripetere l'operazione finché il grasso non è diventato liquido.

3 Sicurezza termica

La friggitrice LAGRANGE ha una sicurezza termica che rende impossibile l'aumento anormale della temperatura.

In caso la sicurezza scatti, la friggitrice smetterà di funzionare.

Per utilizzare ancora la friggitrice, è necessario riarmare il fusibile termico dopo aver lasciato raffreddare la resistenza, premendo sul pulsante RESET posto dietro al pannello nell'alloggiamento previsto per il cavo sotto la parete superiore.



Pulsante RESET

4 Utilizzo

- * Mettere gli alimenti precedentemente asciugati nel cestello.
- * Non riempire oltre 2/3 della capacità del cestello affinché tutti gli alimenti risultino bene immersi nell'olio e al fine di evitare spruzzi. Capacità massima consigliata:
1 kg per il modello Super PRO®
700 grammi per il modello Compact PRO®
- * Immergere il cestello lentamente nell'olio per permettere l'evaporazione dell'acqua presente negli alimenti.
- * Estrarre il cestello al termine della cottura.
- * Metterlo in posizione di sgocciolamento.
- * Estrarre completamente il cestello e versare gli alimenti sul piatto da portata.



Consigli per l'utilizzo

Questo apparecchio è ideato per cuocere essenzialmente le patate ma vi si possono ovviamente cuocere anche focacce o pesce...

Il segreto dello chef:

Come i professionisti, fate cuocere le patate fritte senza il coperchio, risulteranno più croccanti

- * Per gli alimenti surgelati, si consiglia di non scongelarli e di diminuire le quantità. Eliminare il ghiaccio in eccesso.
- * Per friggere le patate fresche, è preferibile immergerle nell'acqua calda per eliminare l'amido e asciugarle bene prima della cottura.
- * Per evitare un degrado prematuro dell'olio, non salare gli alimenti durante la cottura o quando il cestello si trova sopra la vaschetta
- * Usare olio per fritti resistente al calore elevato senza che si degradi.
- * Riempire il cestello fino ai 2/3 della sua capacità per evitare che fuoriesca.

- * Asciugare bene gli alimenti per assicurare una frittura ben croccante.
 - * Prima di estrarre il cestello, lasciarlo sgocciolare bene.
 - * Dopo la frittura, asciugare gli alimenti con carta assorbente.
 - * Filtrare l'olio dopo ogni utilizzo per eliminare le particelle carbonizzate.
 - * Sostituire l'olio almeno ogni 10 utilizzi
- Coperchio
- * Il coperchio è dotato di un filtro permanente, di un oblò e di un manico.
 - * All'inizio della cottura, posizionare il coperchio sulla friggitrice. Questo è munito di due aperture per lasciare il passaggio del manico.
 - * Per sgocciolare gli alimenti, estrarre il coperchio e mettere il cestello in posizione di sgocciolamento.

MOLTO IMPORTANTE

Scolare bene il coperchio prima di appoggiarlo sulla friggitrice tra una cottura e l'altra.

Non mettere mai il coperchio sulla friggitrice dopo l'ultima cottura quando il prodotto è in fase di raffreddamento.

- * Dopo l'utilizzo, rimettere il termostato in posizione «0» e posizionare il pulsante avvio/arresto sur «0».
- * Scollegare la spina.
- * Lasciare raffreddare l'apparecchio senza il coperchio per almeno un'ora.
- * **Importante: Non spostare la friggitrice fintanto che è calda.**

Manutenzione dell'olio

- * Quando la friggitrice si è raffreddata (dopo almeno 1 ora), si raccomanda di filtrare l'olio per eliminare i residui con un crivello in metallo (non in plastica) o un carta filtro speciale.
- Grazie a questa operazione, l'olio rimarrà più sano.
- * Ogni utilizzo riduce la qualità dell'olio. Sostituire l'olio quando diventa scuro, sporco, rancido, se comincia a fare schiuma in modo anormale o se si sentono dei rumori durante la fase di raffreddamento.
- * **Si consiglia di sostituire l'olio dopo circa otto/dieci utilizzi.**
- * Durante questa operazione, sostituire tutto l'olio; non mescolare olio nuovo con l'olio usato. Usare lo stesso olio e se possibile un olio speciale per friggitrici.

Pulizia

- * La friggitrice è molto facile da pulire, perché tutti gli elementi sono rimovibili: coperchio, cestello, pannello di controllo con resistenza e vaschetta.
- * Dopo ogni utilizzo, asciugare l'esterno della friggitrice con un panno morbido ed asciutto per eliminare gli spruzzi e le tracce di grasso.
- * Il cestello ed il manico possono essere lavati in lavastoviglie o con una spugna e del sapone per stoviglie.
- * Approfittare del filtraggio o della sostituzione dell'olio per lavare la vaschetta, il cestello e il coperchio sia in lavastoviglie, sia nell'acqua calda con un prodotto per stoviglie.
- Lasciare in ammollo per 10 minuti. Sciacquare accuratamente e asciugare.
- Attenzione: il pannello di controllo e la resistenza non devono mai essere immersi nell'acqua, ne' messi sotto il rubinetto. Asciugarli solo con un panno morbido e umido.**

Come riporre l'apparecchio

* Per riporre la friggitrice, basta rimettere nell'ordine: la vaschetta, il pannello di controllo con la resistenza. Rimettere il pannello di controllo correttamente nella guida, altrimenti non funzionerà.

Mettere il cestello nella vaschetta con il manico piegato. Posizionare il coperchio e sistemare il cavo nel suo alloggiamento.

Condizioni generali di garanzia

L'apparecchio è garantito 2 anni.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscriversi sul sito Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono esclusi dalla garanzia i deterioramenti causati dal cattivo uso o dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la caduta dell'apparecchio e le scaglie dello smalto.

LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA ALL'USO DOMESTICO, IN NESUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude assolutamente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione in conformità gli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile Francese.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore.

In caso di difetti tecnici entro gli 8 giorni dalla data d'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo periodo, sono riparati dal servizio dopo vendita LAGRANGE.

Consigli e tempi di cottura

I tempi e la temperatura di cottura sono forniti a titolo indicativo: possono dunque variare a seconda della qualità degli alimenti, la dimensione e certamente il vostro gusto.

	Tempi di cottura	Temperatura
Pesce		
Pesce impanato	3-4 minuti	170 °
Pesce piccolo	2-3 minuti	170 °
Sogliola	3-5 minuti	180 °
Trota, merluzzo	4-5 minuti	180 °
Polpette / crocchette		
Patate	3-4 minuti	190 °
Formaggio	2-4 minuti	180 °
Gamberetti	3-4 minuti	190 °
Pesce	3-4 minuti	180 °
Uova	2-3 minuti	180 °
Bignés e pasticceria	3-5 minuti	180 °
Patate		
Patate fritte fresche (1° uso)	6-9 minuti	190 °
Patate fritte fresche (2° uso)	2-3 minuti	190 °
Patatine chips e cialde	3-4 minuti	190 °

Riparazione dei guasti

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona	La spina è attaccata scorrettamente Il pulsante on/off non funziona Il termostato non è scattato Il pulsante reset è scattato Il pannello di controllo è posizionato scorrettamente	Verificare il collegamento Mettere sulla posizione on Spostare il pulsante sulla temperatura prescelta Dopo il raffreddamento riarmare il pulsante reset Posizionare in maniera corretta
Cattivo odore o odore troppo intenso	L'olio è deteriorato L'olio non è adatto	Sostituire l'olio Usate un olio speciale per fritti Non mescolare olii di diverse qualità
L'olio fuma	L'olio è deteriorato La temperatura è troppo elevata L'olio non è adatto alla frittura	Sostituire l'olio Abbassare il termostato Usate un olio di qualità appropriata
L'olio fuoriesce o fa schiuma	Alimenti contenenti troppa acqua L'olio è troppo vecchio Miscela di olii diversi Superamento della quantità consigliata	Asciugare bene gli alimenti Sostituire l'olio Vuotare la vaschetta e pulire. Usare un unico olio per fritti. Rispettare 1kg per la Super PRO® 700 gr. per la Compact PRO®
Gli alimenti non si dorano	Cestello immerso troppo rapidamente Sovraccarico del cestello L'olio non è abbastanza calda	Estrarre il cestello e ricominciare lentamente Non superare la quantità indicata Regolare alla giusta temperatura
Le patate fritte o chips si incollano	Alimenti lavati in maniera scorretta	Lavare ed asciugare accuratamente

Mai smontare l'apparecchio se non si è in grado di determinare la causa di un guasto, rivolgersi al vostro rivenditore o contattare il nostro Servizio Consumatori.

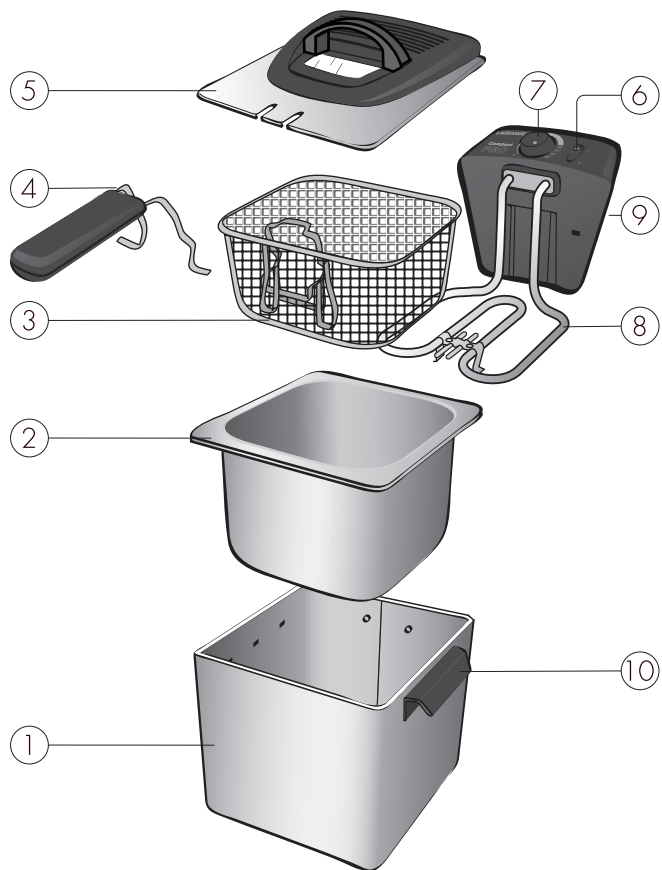
Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en volg de gebruiksinstructies.
Bewaar hem om hem later te kunnen raadplegen.

LET OP :

"Olie en water zijn geen vrienden van elkaar!"

- * Laat nooit water op de bodem van de bak.
- * Neem van bevroren producten het teveel aan ijs weg.
- * Sla de te bakken voedingsmiddelen heel goed uit en droog ze heel goed af.
- * Laat het mandje zeer langzaam in de olie zakken, zodat het risico op spatten minimaal is.
- * Let er op, tussen elk bad, dat u het deksel zorgvuldig laat uitdruipen en dat u het zorgvuldig afdroogt om de aanwezige condensatie te verwijderen.
- * Laat het deksel nooit op de friteuse liggen nadat u klaar bent met bakken, als de friteuse aan het afkoelen is. Laat het deksel eraf totdat de olie helemaal is afgekoeld.

- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -



1. Bekleding buitenkant

2. Bak

3. Mandje

4. Verwijderbaar niet-geleidend handvat

5. Deksel met permanente filter, venster en handvat

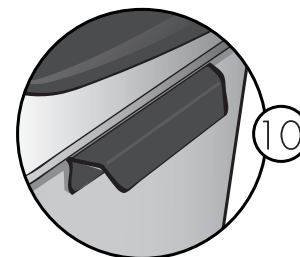
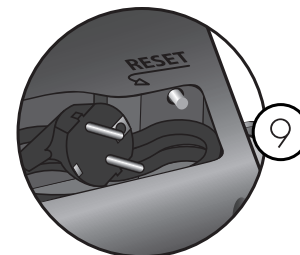
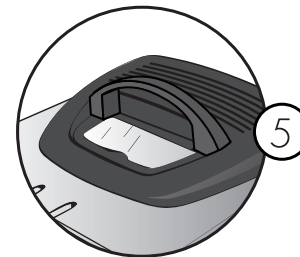
6. Aan/uit-knop met lichtgevend temperatuurcontrolelampje

7. Thermostaat, regelbaar van 0 tot 190°

8. Weerstand

9. Snoeropbergvak en resetknop (RESET)

10. Handvatten



NED

Beschrijving en technische karakteristieken

Vermogen:

-1600 W - 230 V-50 Hz (Model Compact PRO®) – REF 369 001 - 2,5 L

- 2300 W - 230 V-50 Hz (Model Super PRO®) – REF 369 005 - 4 L

Snoer:

U dient de voedingskabel aandachtig te onderzoeken voor elk gebruik. Als hij beschadigd is, dient u het apparaat niet te gebruiken.

Het snoer mag alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een bekwam persoon die officieel erkend is door de fabrikant, zodat gevaar wordt vermeden.

Het snoer is een H05 VV-F 3x1mm²

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 73/23/EEG, 89/336/EEG, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.

Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.

Dit wordt aangegeven met het symbool

Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponeerd in een recyclingcentrum voor verdere verwerking of hergebruik.

Veiligheid

- * Personen (en kinderen) die moeilijkheden ondervinden met het veilig gebruik van het apparaat, hetzij wegens een motorische, sensuele of mentale handicap, of vanwege een gebrek aan kennis, mogen enkel het apparaat gebruiken onder leiding van een verantwoordelijke persoon
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld voor in bedrijfstelling met externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- * Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aanstaat; deze kunnen zeer heet zijn.
- * Sluit uw apparaat aan op een 10/16 A stopcontact met aarding en controleer of uw installatie conform de van kracht zijnde normen is en overeenstemt met het vermogen en de spanning die staan aangegeven op uw apparaat.
- * Het wordt aanbevolen om het apparaat aan te sluiten op een installatie die een aardlekschakelaar met stroom die de 30MA niet overschrijdt bevat.
- * Plaats uw apparaat nooit op of dichtbij een elektrische kookplaat of op het gas, noch in een oven. Plaats uw friteuse uit de buurt van waterstralen.
- * Laat het snoer niet hangen, zorg dat niemand over de kabel kan struikelen.
- * Het snoer mag niet in contact komen met de warme delen van het apparaat.
- * Laat uw apparaat nooit werken zonder toezicht, laat het niet onder bereik van kinderen of niet-verantwoordelijke personen.
- * Plaats uw apparaat nooit op onstabiele, schuine, buigzame of tere steunen (wasdoek, glas, gelakt hout etc.) om vallen of beschadigingen te vermijden.

* Gebruik het apparaat niet als het is gevallen en als er beschadigingen zichtbaar zijn, dit om gevaar te vermijden. Retourneer het in dat geval naar klantenservice.

* Haal de stekker van uw apparaat uit het stopcontact als u klaar bent met bakken.

* Nooit onderdompelen in water: het bedieningspaneel, de weersstand en het snoer. Maak ze schoon met een vochtige doek.

* Laat nooit water op de bodem van de bak als u hem vult.

* Meng geen verschillende soorten vetten en gebruik speciaal frituurvet.

* Als u vast vet gebruikt, laat dit dan eerst smelten in een andere bak. (zie paragraaf 2, Inwerkingstelling).

* Ga na of het olieniveau altijd ligt tussen de niveaus MIN en MAX in de bak.

Stel uw friteuse nooit in werking als de bak leeg is of als de olie onder het MIN-niveau staat.

* Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is en als het nog warm is.

* **Doe nooit het deksel op de pan als deze nog aan het afkoelen is.** Er vormt zich dan namelijk condensatie op het deksel en die kan in de olie druppelen. U loopt dan het risico dat het gaat spatten en dat er olie overloopt.

* Als u knetterende geluiden in de bak hoort na het laatste gebruik, tijdens het afkoelen, vervang dan de olie voor het volgende gebruik.

* Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u altijd de stekker uittrekken en het apparaat helemaal laten afkoelen.

* Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huiselijk gebruik. Elk professioneel of niet adequaat gebruik of gebruik dat niet volgens de gebruiksaanwijzing is, valt niet onder de garantie, noch onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Inwerkingstelling en gebruik

1 Eerste gebruik

* Let er op, als u uw apparaat uitpakt, dat u zorgvuldig al het materiaal waarmee het is vastgezet verwijdert.

* Verwijder het deksel en het mandje.

* Til het bedieningspaneel op.

* Verwijder de bak.

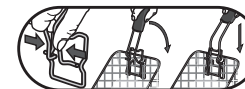
* Was de binnenkant van de bak en het mandje.

* **Belangrijk: droog alle elementen zorgvuldig af voor gebruik**
Montage van het mandje

* Montage van het handvat: druk de twee uiteinden tegen elkaar en schuif ze in de twee openingen aan de binnenkant, onderin het mandje.

* Zet het handvat naar achteren en klik het op de U-vormige kop om het vast te zetten.

* Om het handvat weer in te klappen na gebruik dient het naar voren gedruwd te worden aan de binnenkant van het mandje.



Montage handvat

2 Aanzetten

* Zet alle elementen op hun plaats (bak, paneel). Het paneel moet goed in zijn geleider zijn geschoven.

NB: Het paneel is uitgerust met een veiligheidssysteem en functioneert alleen als het op juiste wijze op het apparaat is geplaatst.

* Plaats uw pan op de uitgekozen plek. (plat oppervlak).

* Vul de friteuse met het speciale frituurvet terwijl u zich ervan verzekert dat het niveau tussen het laagste (MIN) en het hoogste (MAX) merkteken aan de binnenkant van de bak ligt, te weten:

- ongeveer 2,5 liter voor het model Compact PRO ® REF 369.001;

- ongeveer 4 liter voor het model Super PRO ® REF 369.005.

Om te vermijden dat de weerstand oververhit raakt, is het absoluut noodzakelijk dat de olie het minimumniveau bereikt zodat de weerstand wordt bedekt.

- * Haal de voedingskabel uit het vak, rol hem helemaal af en sluit hem aan.
- * Stel de friteuse in werking door de knop op de stand I te zetten.
- * Draai de thermostaat naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode controlelampje gaat aan. Als de olie of het vet de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het rode controlelampje uit. Uw friteuse is gereed voor het bakken.

NB: als u vast vet gebruikt in de plaats van olie, raden we u voor het eerste gebruik aan dit eerst te laten smelten in een pan alvorens het in de friteuse te gieten. Het vaste vet immers, dat niet met de thermostaat in contact komt, loopt het risico een oververhitting van de weerstand te veroorzaken en de temperatuurbeveiliging in werking te stellen.

Maak voor het volgende gebruik telkens gaten in het gestolde vet tot aan het niveau van de weerstand en stel dan de thermostaat af op 150°C en laat gedurende een enkele minuut verwarmen en laat enkele minuten afkoelen. Herhaal de handeling totdat het vet vloeibaar is geworden.

3 Temperatuurbeveiliging

Uw LAGRANGE friteuse is uitgerust met een temperatuurbeveiliging die elke abnormale temperatuurstijging onmogelijk maakt.

In het geval dat de beveiliging zich in werking stelt, functioneert de friteuse niet meer.

Om uw friteuse opnieuw te gebruiken, dient u, nadat de weerstand is afgekoeld, de temperatuurbeveiliging opnieuw te laden door op de RESET-knop achter het paneel in het opbergvak van het snoer onder de bovenste wand te drukken.



RESET-knop

4 Gebruik

- * Doe de vooraf afgedroogde voedingsmiddelen in het mandje.
- * Vul het bij voorkeur slechts voor 2/3, zodat alle voedingsmiddelen goed ondergedompeld zijn in de olie en om spatten te voorkomen.

Maximaal aanbevolen capaciteit:

1 kg voor het model Super PRO®

700 gram voor het model Compact PRO®

- * Laat het mandje langzaam in de olie zakken zodat het water in de voedingsmiddelen kan verdampen.
- * Haal het mandje aan het einde van de baktijd eruit.
- * Zet het in de stand "uitdruppelen".
- * Haal het mandje helemaal eruit en schenk de voedingsmiddelen op een schaal.



Gebruikstips

Dit apparaat is ontworpen om voornamelijk aardappels te bakken, maar u kunt ook beignets of vis bakken...

Het geheim van de chef-kok:

Bak uw frites zoals een professional, zonder deksel, ze zullen er knapperiger van worden.

- * Het wordt aangeraden bevroren voedingsmiddelen niet te ontdooien en de hoeveelheden te verminderen. Verwijder het teveel aan ijs.
- * Voor verse frites wordt het aanbevolen ze in warm water onder te dompelen om het zetmeel te verwijderen. U dient ze goed af te drogen voor het bakken.

- * Om te vermijden dat de olie te snel vervangen moet worden, dient u de voedingsmiddelen niet te zouten tijdens het bakken of terwijl het mandje zich boven de bak bevindt.
- * Gebruik speciaal frituurvet dat bestand is tegen hoge temperatuur zonder te bederven.
- * Vul het mandje maximaal voor tweederde om overlopen te voorkomen.
- * Droog de voedingsmiddelen goed af om verzekerd te zijn van een knapperig resultaat.
- * Voordat u het mandje uitneemt, dient u het goed te laten uitlekken.
- * Droog na het frituren de voedingsmiddelen af met absorberend papier.
- * Zeef de olie na elk gebruik om verkoolde deeltjes te verwijderen.
- * Vervang de olie minimaal na 10 keer gebruiken.

Deksel

- * Dit deksel is uitgerust met een permanente filter, een venster en een handvat.
- * Doe het deksel aan het begin van het bakken op de friteuse. Dit is uitgerust met twee gleuven voor het handvat.
- * Om de voedingsmiddelen te laten uitdruppelen, neemt u het deksel weg en zet u het mandje in de stand uitdruppelen.

ZEER BELANGRIJK

Laat het deksel goed uitdruppelen alvorens het op de friteuse te doen tussen elke baktijd.

Doe het deksel nooit op de friteuse als u klaar bent met bakken en als de pan aan het afkoelen is.

- * Zet na gebruik de thermostaat weer in de stand "0" en zet de aan/uitknop op "0".
- * Trek de stekker uit.
- * Laat het apparaat afkoelen zonder het deksel gedurende minimaal een uur.
- * **Belangrijk:** - Verplaats de friteuse niet zolang ze warm is.

Onderhoud van de olie

- * Als de friteuse is afgekoeld (na minimaal 1 uur), raden we u, om de resten te verwijderen, aan om de olie te zeven met behulp van een metalen vergiet (geen kunststof vergiet gebruiken) of een speciaal filterpapier. Uw olie blijft in betere staat dankzij deze handeling.
- * Elk gebruik vermindert de kwaliteit van de olie. Vervang de olie als hij donkergekleurd, vies of ranzig wordt of als hij abnormaal begint te schuimen of als u geluid hoort bij het afkoelen.
- * **We raden u aan om de olie na acht tot tien keer gebruik te vervangen.**
- * Vervang, als u dit doet, alle olie in één keer; meng geen nieuwe olie met de gebruikte olie. Gebruik dezelfde olie en bij voorkeur speciaal frituurvet.

Schoonmaken

- * Uw friteuse is zeer eenvoudig schoon te maken, want alle onderdelen zijn te verwijderen: deksel, mandje, bedieningspaneel met weerstand en bak.
 - * Droog de buitenkant van de friteuse na elk gebruik af met een zachte en droge doek om spetters en vetsporen te verwijderen.
 - * Het mandje en het handvat kunnen worden afgewassen in de vaatwasser of met een spons en afwasmiddel.
 - * Profiteer van het zeven of van het vervangen van de olie om de bak, het mandje en het deksel af te wassen in de vaatwasser of in warm water met afwasmiddel.
- Laat ze 10 minuten weken. Spoel ze zorgvuldig af en droog ze af.
- Let op: het bedieningspaneel en de weerstand mogen nooit worden ondergedompeld in water en mogen ook nooit onder de kraan worden gehouden. Wis ze gewoon af met een zachte en vochtige doek.**

Opbergen

* Om uw friteuse op te bergen, hoeft u alleen maar in volgorde terug te plaatsen: de bak, het bedieningspaneel met de weerstand. Plaats het bedieningspaneel op juiste wijze terug in zijn geleider, anders werkt het niet.

Zet vervolgens het mandje in de bak met het handvat ingeklapt. Doe het deksel op de pan en berg het snoer op in het opbergvak.

Algemene garantievoorwaarden

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van LAGRANGE (www.lagrange.fr) De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.

Vallen niet onder de waarborg: schade tengevolge van foutief gebruik of niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vallen van het product en breken van het glazuur.

DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK

Tips en baktijd

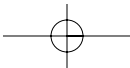
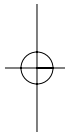
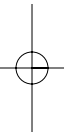
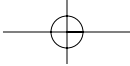
De baktijden en temperaturen zijn bij benadering aangegeven: ze kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van de voedingsmiddelen, hun grootte en natuurlijk uw smaak.

	Baktijd	Temperatuur
Vis		
Gepaneerde vis	3-4 minuten	170 °
Kleine vissen	2-3 minuten	170 °
Tong	3-5 minuten	180 °
Forel, kabeljauw	4-5 minuten	180 °
Beignets / kroketten		
Aardappel	3-4 minuten	190 °
Kaas	2-4 minuten	180 °
Garnaal	3-4 minuten	190 °
Vis	3-4 minuten	180 °
Ei	2-3 minuten	180 °
Beignets en gebak	3-5 minuten	180 °
Aardappel		
Verse frites (1e bad)	6-9 minuten	190 °
Verse frites (2e bad)	2-3 minuten	190 °
Aardappelchips en -wafeltjes	3-4 minuten	190 °

Herstellen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet	De stekker is niet goed ingestoken De on/off-knop is niet in werking gesteld De thermostaat is niet ingesteld De resetknop is ingeschakeld Het bedieningspaneel is niet goed geplaatst	Controleer de aansluiting Zet hem in de stand on Draai de knop naar de gekozen temperatuur Druk na het afkoelen opnieuw op de resetknop Plaats het opnieuw, op de juiste wijze
Vieze geur of te veel geur	De olie is bedorven De olie is niet geschikt	Vervang de olie Gebruik speciaal frituurvet Meng geen olie van verschillende kwaliteiten
De olie walmt	De olie is bedorven De temperatuur is te hoog	Vervang de olie Zet de thermostaat lager
De olie loopt over of schuimt	De olie is niet geschikt om te frituren Te veel water in de voedingsmiddelen De olie is te oud Vermenging van verschillende soorten olie	Gebruik olie van geschikte kwaliteit Droog de voedingsmiddelen goed Vervang de olie Maak de bak leeg en reinig hem. Gebruik één soort speciaal frituurvet.
De voedingsmiddelen worden niet goudbruin	Overschrijdingen van de aanbevolen hoeveelheden Het mandje te snel laten zakken Het mandje is te vol	Houd 1 kg aan voor de Super PRO® Houd 700 gr aan voor de Compact PRO® Haal het mandje eruit en begin langzaam opnieuw Overschrijd de aangegeven hoeveelheden niet
De frites of chips plakken aan elkaar	De olie is niet warm genoeg Slecht gewassen voedingsmiddelen	Stel in op de goede temperatuur Was en droog ze zorgvuldig

Als u de oorzaak van een storing niet kunt achterhalen, dient u in geen enkel geval uw apparaat zelf uit elkaar te halen, neemt u contact op met uw verkoper of met onze Consumentenservice.



17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr

LAGRANGE