

inventum

KOUDE ZONE FRITEUSE FR520 en FR522
FRITEUSE ÉLECTRIQUE FR520 et FR522

Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi



Nederlands

Gebruiksaanwijzing

Inventum koude zone friteuses, type FR520 en FR522

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door daar deze belangrijke gegevens over veilige installatie, het gebruik en onderhoud van het apparaat bevat. Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaard te worden voor latere raadpleging.

Inhoudsopgave

1. Illustratie-omschrijving
2. Veiligheidsvoorschriften
3. Voor het eerste gebruik
4. In gebruik nemen
5. Het frituren
6. Reset-knop
7. Na het frituren
8. Reiniging en onderhoud
9. Garantiebepalingen en service

1. Omschrijving van de friteuse

De friteuse bestaat uit de volgende onderdelen.

1. Deksel
2. Aan/uit schakelaar
3. Temperatuur controlelampje
4. Thermostaatknop
5. Bedieningspaneel
6. Opbergvak met snoer
7. Verwarmingselement
8. Olie-reservoir (inhoud 3 liter)
9. Frituurmand met handgreep
- 10/11. Thermostaat-sensor/Veiligheids-sensor
- 12/13. Min./Max. nivo aanduiding
14. Behuizing
15. Rode reset-knop (in snoeropbergvak)
16. Deksel met kijkvenster en anti-reukfilter (alleen voor model FR522)

2. Veiligheidsvoorschriften

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel 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 geaard stopcontact, met spanning 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 apparatuur 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 en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Wees uitermate voorzichtig als er hete olie of vet in het apparaat zit.
- 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 en de olie afgekoeld 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, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert, 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, zet het apparaat geheel uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit het stopcontact 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 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) dezelfde of hoger is dan van het bijgeleverde snoer. 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 afdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de electra 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 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 bedieningspaneel, het snoer of de stekker nooit onder in water. Reinig deze delen alleen met een vochtige doek.
- Deze friteuse 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.
- De friteuse niet zonder of met te weinig olie gebruiken (zie aanduiding minimum/ maximum aanduiding in het olie-reservoir).
- De friteuse alleen voor frituren gebruiken.
- Nooit frituren met het deksel op de friteuse.
- Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr. 76/889/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr. 82/499.

3. 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 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 vlakke ondergrond en verwijder het deksel en het frituurmandje.
- De elektrische delen bestaan uit:
 - bedieningspaneel
 - snoer met stekker
 - verwarmingselement
 - thermostaat-sensor/veiligheids-sensor
- Spoel olie-reservoir, behuizing, deksel en frituurmandje goed af. De elektrische delen reinigen met een vochtige doek (zonder schoonmaakmiddel). Alle delen goed drogen en de friteuse in elkaar zetten.
- Om de handgreep in gereedheid te brengen dient u het greepje omhoog te halen en vast te klikken.

Let op: Het is alleen toegestaan de friteuse met vloeibaar frituurvet te gebruiken. In geen geval blokken vet gebruiken! Gebruik de friteuse alleen zonder deksel voor een beter frituurresultaat en om condensvorming te voorkomen (alleen voor model FR520)

Model FR522

Deze friteuse heeft een deksel met anti-reukfilter en kijkvenster. De condens zal door het filter afgevoerd worden waardoor u met het deksel op de friteuse kunt frituren. Het anti-reukfilter in het deksel kunt u in de vaatwasmachine of in water met afwasmiddel reinigen. Anti-reukfilter verwijderen
Draai de schroeven aan de onderzijde van het deksel los en verwijder de onderzijde. Haal het filter uit het deksel en maak het schoon. Plaats het filter terug nadat het goed droog gemaakt is en bevestig de onderkant van het deksel. Draai de schroeven weer vast.

Vul het olie-reservoir met vloeibaar frituurvet tussen het minimum en het maximum niveau. Het vet mag in geen geval onder de minimum aanduiding komen.

4. In gebruik nemen

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Zorg ervoor dat het verwarmingselement goed bevestigd is. Schuif het bedieningspaneel in de sleuven van de behuizing. Indien het verwarmingselement niet goed bevestigd is dan zal de friteuse, wegens veiligheidsredenen, niet inschakelen. Steek dan de stekker in het stopcontact. Zet de friteuse aan. Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het controlelampje licht op. De warmte is ingeschakeld. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje uit, de friteuse is klaar om te frituren. Bij afkoelen van de olie temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het controlelampje weer aan.

5. Het frituren

Vul de korf (niet meer dan 2/3) met de te frituren producten. Laat de korf langzaam in de olie zakken, zodat het in het voedsel aanwezige water ongehinderd kan verdampen. Tijdens het frituren dient het deksel van de friteuse te worden gehaald! (Voor model FR520)

Let op: Bij het frituren van diepvriesproducten dienen zoveel mogelijk de ijsresten verwijderd te worden.

Let op: Bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten enz. de lege korf in het olie-reservoir laten zakken en pas dan de te frituren producten in de korf doen. Dit is om het vast kleven van de producten aan de korf te vermijden. Zout de producten pas na het frituren, om vroegtijdige vervuiling van de olie te voorkomen

6. Reset-knop

Bij oververhitting schakelt de friteuse zichzelf uit. U kunt de friteuse weer inschakelen door de rode reset-knop, welke zich boven in het snoeropbergvak bevindt, in te drukken.

7. Na het frituren

De korf omhoog halen, licht schudden en de haak van het mandje aan de voorkant van de friteuse-behuizing hangen om uit te laten lekken. De thermostaatknop op 0 zetten en de aan-/uitschakelaar uit zetten. Zodra het vet afgekoeld is, het deksel erop zetten en de friteuse opbergen.

8. Reiniging en Onderhoud

- Het filteren van de olie

De restanten van het bakken, welke op het olie oppervlak drijven met een schuimspaan verwijderen. De achtergebleven restanten bevinden zich onder het verwarmingselement (de zgn. "koude zone") wat een onaangename smaak afgifte aan de producten voorkomt. Het is daarom niet nodig om na ieder gebruik de olie te filteren, zelfs niet als er verschillende producten na elkaar gefrituurd zijn. Wij wijzen u er echter wel op, dat regelmatig filteren het olie-gebruik aanzienlijk

verlengd. De olie moet koud gefilterd worden. Giet de olie in een schone, hittebestendige schaal, reinig dan het oliereservoir met heet water en een beetje afwasmiddel, daarna goed drogen. Bij het terug gieten van de olie in het oliereservoir, de olie door een fijne zeef laten lopen. Het oliepeil altijd weer controleren.

• Buitenkant en deksel

Reinig de buitenkant en deksel van het apparaat met een mild afwasmiddel. Verwijder het oliereservoir en het element alvorens te reinigen. U kunt de losse onderdelen, behalve het bedieningspaneel en het verwarmingselement, ook in de vaatwasser reinigen. De onderdelen moeten voor gebruik wel goed droog zijn.

• Element

Het bedieningspaneel en het verwarmingselement kunt u voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Let op met schoonmaken van het verwarmingselement en thermostaat.

9. Garantiebepalingen en service

- Uw garantietermijn bedraagt 12 maanden na aankoop van het produkt.
- 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 onderhoudsvoorschriften;
 - 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 verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Buiten garantie

- U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden. Alleen gefrankeerde zendingen worden in behandeling genomen.
- 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.
- Indien wij tot reparatie zijn overgegaan, zullen beoordelings- cq. onderzoekskosten door ons niet in rekening worden gebracht.

- Wij behouden ons het recht voor om uw product onder rembours aan u te retourneren of vooruitbetaling te verlangen.
- Wij verlenen twee maanden garantie op 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 kostenloos herstel.

Mocht het apparaat voor reparatie moeten worden opgestuurd, dan dient u als volgt te handelen:

1. In een brief - voorzien van uw naam en adres in blokletters - beknopt doch duidelijk de klacht omschrijven.
2. Het apparaat - samen met de brief en een kopie van de aankoopnota - goed verpakken in een stevige doos, liefst in de originele verpakking.
3. U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden aan:
Martex Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
4. Alleen gefrankeerde zendingen worden in behandeling genomen.
5. Binnen de garantieperiode zal Martex de kosten voor het retourneren van het apparaat voor haar rekening nemen. (binnen Nederland).

Français

Mode d'emploi

De la friteuse électrique Inventum type FR520 ET FR522

Important:

Lisez attentivement le mode d'emploi car il contient des indications importantes sur la sécurité d'installation, l'emploi et l'entretien de l'appareil; conservez le soigneusement pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Table des matières

1. Définition de illustration
2. Précautions d'usage
3. Pour une première Utilisation
4. Fonctionnement
5. Faire frire
6. Situé au-dessus
7. Après la friture
8. Nettoyage et entretien
9. Sous Garantie

1. Définition de illustration

Sur l'illustration en page 2, vous pouvez voir la description de toutes les pièces de l'appareil, ce qui vous permettra de bien reconnaître de quelle pièce il est question lorsque vous lirez le mode d'emploi.

1. Couverture
2. Bouton de marche/arrêt muni
3. Lampe témoin de la température
4. Bouton du thermostat
5. Tableau de commande
6. Rangement du cordon électrique
7. Élément
8. Réservoir d'huile (capacité de 3 litres)
9. Panier à friture et poignée
- 10/11. Détecteur du thermostat / Détecteur de sécurité
- 12/13. Indication niveau minimal / maximal
14. Corps de l'appareil
15. Bouton rouge de remise à zéro (dans le rangement du cordon)
16. Couverture avec filtre anti-odeur et hublot (seul pour le modèle FR522)

2. Précautions d'usage

• Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.

- Ne pliez ni coinciez jamais le cordon d'alimentation.
- Déroulez toujours entièrement le cordon afin d'éviter le surchauffement de celui-ci.
- Si le cordon est endommagé et doit être changé, consultez toujours votre fournisseur ou du service technique.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'appareils dégagant de la chaleur tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson etc.

- Placez l'appareil à distance suffisante des parois ou autres objets tels rideaux, torchons (textile ou papier) pouvant prendre feu.
- Débranchez l'appareil avant de le déplacer. Toujours déplacer l'appareil à deux mains.
- Attention! Évitez de toucher les surfaces ou parties brûlantes de la friteuse quand l'appareil est en marche.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide!
- Après chaque utilisation ou avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de débrancher d'abord l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours placé sur une surface stable et plate, sans nappe ou autre protection similaire car sinon l'appareil pourrait se déplacer à cause des vibrations.
- Ne pas utiliser la friteuse sans huile, avec trop peu d'huile ou bien avec trop d'huile.
- Ne branchez l'appareil que sur du courant alternatif, sur une prise de terre, 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.
- Ne laissez pas votre friteuse sans surveillance si celle-ci est en marche.
- N'utilisez pas votre friteuse 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 nos services techniques. 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 plus votre friteuse ou si vous devez la nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la prise de courant du secteur.
- 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.
- 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 est le même (voir plaque technique) ou plus élevé que celui du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre et qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Apporter l'appareil au service correspondant de votre ville.
- Si la friteuse, une fois mise 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 de 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.
- Cette friteuse est exclusivement destinée à un usage ménager. Si l'appareil a été utilisé d'une manière incorrecte, il ne pourra être fait aucune réclamation de dommages et intérêts en cas d'éventuels défauts et le droit à la garantie sera annulé.
- Ne pas utiliser la friteuse sans huile ni avec trop peu d'huile (voir la marque du niveau minimal/maximal dans le réservoir à huile).
- Ne jamais faire frire des aliments avec le couvercle sur la friteuse.
- Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires n° 76/889/CEE et 82/499 relatives à la limitation des perturbations radio-électriques.

3. Pour une première Utilisation

Avant de vous servir de la friteuse pour la première fois, suivez les instructions suivantes:

- Sortez la friteuse avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage.
- Veillez à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) ne soit pas à la portée des enfants.
- Après avoir retiré la friteuse de son emballage, contrôlez minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant pu être causés pendant le transport.
- Posez la friteuse sur une surface stable et enlevez le couvercle et le panier-égouttoir.
- N'utilisez en aucun cas des blocs de graisse!
- Les parties électriques sont les suivantes:
 - le tableau de commande
 - le cordon électrique avec la fiche
 - l'élément de chauffe
 - le détecteur de thermostat
- Rincez le réservoir à huile, le corps de l'appareil, le couvercle et le panier à friteuse. Nettoyez les parties électriques avec un chiffon humide (sans produit d'entretien). Essuyez bien toutes les parties et remettez tout en place afin que la friteuse soit prête à l'emploi.

Attention: Pour cette friteuse, vous devez uniquement utiliser de l'huile à friture liquide. Utiliser la friteuse sans couvercle pour obtenir un meilleur résultat de friture et pour éviter toute formation de condensation.

Modèle FR522

Cette friteuse a un couvercle avec filtre anti-odeurs et hublot. La condensation est évacuée par le filtre, ce qui vous permet d'utiliser votre friteuse couvercle fermé.

La filtre anti-odeurs peut être nettoyé avec un produit de vaisselle

doux et de l'eau ou peut aller au lave-vaisselle.

Retirer le filtre

Devissez les vis à l'intérieur du filtre et retirez-le. Retirez le filtre et nettoyez-le. Remplacez-le après l'avoir bien laissé sécher. Remplacez l'intérieur du couvercle. Revissez soigneusement.

Remplissez le réservoir d'huile entre la marque du niveau minimal et la marque maximal ($\pm 3\frac{1}{2}$ litres). L'huile ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.

4. Fonctionnement

Vérifiez si le voltage de votre installation correspond bien à celui qui est indiqué sur la plaque de contrôle du type de votre appareil. Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. Mettez la friteuse en marche. Tournez le bouton du 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 l'huile, le thermostat ainsi que la lampe témoin se remettent en marche.

5. Faire frire

Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans l'huile, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème. Pendant que vous faites frire des aliments, vous pouvez ranger le couvercle derrière le tableau de commande, dans l'emplacement spécialement conçu à cet effet. Ceci évite que le couvercle ne traîne sur le panier de travail lorsque vous vous servez de la friteuse.

Attention: Avant de faire frire des produits congelés, enlever autant que possible les restes de glace qui sont sur les produits. 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 le réservoir d'huile et ce n'est qu'après 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 l'huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frits, ni pendant que vous les faites frire.

6. Situé au-dessus

En cas de surchauffement la friteuse se déconnecte automatiquement. Vous pouvez rétablir le courant en poussant le conjoncteur rouge situé au-dessus du compartiment de rangement du cordon secteur.

7. Après la friture

Relevez le panier-égouttoir, secouez-le légèrement et accrochez-le aux crochets pour laisser un peu égoutter. Mettez le bouton du thermostat sur O et éteignez le bouton de marche/arrêt. Il est nécessaire de nettoyer le panier-égouttoir après chaque utilisation, de bien l'essuyer et remettez-le ensuite dans le réservoir d'huile. Des que l'huile est refroidie, remettez le couvercle dessus la friteuse et bloquer par un clic-clac la poignée intégrée sur le côté du tableau de commande.

8. Nettoyage et entretien

- Filtrer l'huile

Enlevez les restants de friture qui nagent à la surface de l'huile, en vous servant d'une écumoire. Les restes de friture se déposent sous l'élément de chauffe (ce qu'on appelle "la zone froide"), ce qui évite de donner un goût désagréable aux produits. C'est pourquoi il n'est pas nécessaire de filtrer l'huile après chaque utilisation, même lorsque vous y avez fait frire différents aliments les uns après les autres. Nous vous signalons toutefois que le fait de filtrer régulièrement votre huile prolonge considérablement sa durée d'utilisation. L'huile doit être filtrée alors qu'elle est froide. Versez l'huile dans un récipient propre et résistant à la chaleur, nettoyez alors le réservoir à huile avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle, et ensuite essuyez-le bien. Lorsque vous transvasez de nouveau l'huile dans le réservoir à huile, faites passer l'huile dans une passoire à très fines mailles. Vous ne devez pas oublier de contrôler à nouveau le niveau de l'huile.

- L'extérieur et le couvercle

Nettoyer les parois extérieures et le couvercle de l'appareil avec un produit vaisselle doux. Retirez le réservoir à huile et l'élément de chauffe avant de nettoyer. Vous pouvez également nettoyer le couvercle de votre friteuse au lave-vaisselle. Veillez dans tous les cas à ce que le couvercle soit bien sec avant de le réutiliser.

- L'élément

Nettoyez avec précaution l'élément de chauffe de l'appareil en vous servant d'un chiffon humide. Faites très attention en nettoyant l'élément de chauffe et le thermostat.

9. Conditions de garantie et service après-vente

Garantie

- 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
 - montage ou réparation par une tierce personne incompétente
 - réparation par l'acheteur non compétent
- adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine un tel cas sera sou-mis au jugement de notre service technique du Martex Holland.
- La garantie n'est pas applicable pour:
 - les articles de consommation normale
 - les piles
 - les câbles de raccordement extérieurs
 - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage ce qui sera jugé par notre service technique du Martex Holland.

En dehors de la garantie

- Vous devez envoyer votre appareil dans un colis suffisamment affranchi. Seuls les envois en port payé seront acceptés pour une éventuelle réparation par notre service après-vente.
- 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 réparer votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.
- Si, après le devis, vous nous demandez d'effectuer la réparation, alors nous ne vous facturerons pas les frais de devis.
- Nous nous réservons le droit de vous renvoyer votre produit contre remboursement ou de vous demander une avance de paiement pour les frais de réparation.
- 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.

Si toutefois l'appareil doit être envoyé pour réparation, il faut alors procéder de la manière suivante:

1. Dans une lettre portant vos nom et adresse en caractères d'imprimerie, faites une description brève mais claire sur la panne.
2. Bien emballer l'appareil accompagné de la lettre et d'une copie du bon d'achat dans un paquet solide, de préférence dans la boîte d'emballage d'origine.
3. Vous devez envoyer votre appareil dans un colis suffisamment affranchi. Seuls les envois en port payé seront pris en considération.
4. Seuls les envois en port payé seront acceptés pour une éventuelle réparation par notre service après-vente.

Martex Holland B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH Veenendaal
TEL: 0318-542222
FAX: 0318-542022

Linea 2000 BvBA
Bouwelven 12a
2280 Grobbendonk
TEL: 01421-7191
FAX: 01421-5463