

Friteuse électrique

FR

- Enlever le panier
- Remplir la cuve d'huile jusqu'au niveau « MAX »
- Brancher l'appareil à une fiche de courant électrique avec connexion terre.
- Sélectionner la température désirée avec le thermostat de régulation et attendre que l'huile arrive à la température désirée (en s'éteignant, la lampe indique que l'huile est à la température désirée)• Préparer et mettre dans le panier les aliments à frire.
- Lorsque l'huile est chaude, introduire le panier dans le récipient doucement, à fin d'éviter les éclaboussures d'huile.
- Lorsque la friture est terminée, enlever le panier et accroché le pour que l'excès d'huile s'écoule des aliments.

Merci de vider l'huile de la friteuse, un cout de 25€ htva vous en sera réclamé.

NL

- Verwijder het mandje
- Vul de olietank tot het hoogste niveau.
- Sluit het toestel aan op een aardaansluiting
- Selecteer de gewenste temperatuur met de regelthermostaat en wacht tot de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt (Als de lampje uitgaat, betekent dit dat de olie de juiste temperatuur heeft.)
Je mag dan het voedsel in het mandje leggen.
- Wanneer de olie heet is, plaatst u het mandje voorzichtig in de recipiënt om oliespatten te voorkomen..
- Als u klaar bent, haalt u het mandje eruit en hangt het op, zodat de overschot olie uit het voedsel kan lopen.

Danku om de friteuse leeg te maken. Indien het niet gedaan is zullen we u kosten van 25€ BTW excl. Bijtellen.

EN

- Remove basket from electric fryer
- Fill the container with oil to the maximum level
- Connect the unit to an earth connection
- Select the desired temperature with the regulator and wait until the oil has reached the desired temperature (If the light goes out, it means that the oil has the right temperature). You can then put the food in the basket.
- When the oil is hot, carefully place the basket in the container to avoid oil splashes.
- When you have finished, remove the basket and hang it up so that the excess oil can drain from the food.

Thank you for emptying the fryer. If it is not done we will credit you with a cost of 25€ VAT excl.