

# THOMSON

## *Friteuse semi- professionnelle*

*THDF204X*

### **Manuel d'utilisation**



**Lire attentivement la notice avant toute utilisation.**

Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.  
Conservez les instructions pour référence ultérieure.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au secteur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous que la cuve est complètement sèche avant d'y verser de l'huile ou de la matière grasse.
- Assurez-vous que l'huile est remplie entre les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur de la

cuve. Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir avec de l'huile ou de la matière grasse.

- De la vapeur chaude s'échappe à travers le filtre pendant le fonctionnement. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Ne faites pas frire des aliments à haute teneur en humidité afin d'éviter des éclaboussures.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas fournis avec le produit. L'utilisation de ces accessoires peut constituer un danger pour l'utilisateur et des dommages à l'appareil.
- Prévoyez un espace suffisant pour une ventilation correcte pendant l'utilisation.
- Débranchez la friteuse après utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, nettoyer ou ranger.
- Débranchez l'appareil en retirant la

fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent

pas être effectués par des enfants.

- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- L'appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Pour un usage domestique et à l'intérieur uniquement. Ce produit doit être installé conformément aux normes nationales de raccordement électrique.
- Le produit doit être raccordé à une prise terre. Si la prise de courant ou le réseau d'alimentation n'est pas muni de connexion à la terre, ne branchez pas l'appareil au secteur.
- ATTENTION : Afin d'éviter tout risque dû à une réinitialisation inopinée du dispositif anti surchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension.
- Les aliments à cuire ne doivent pas

s'élever au-dessus des  $\frac{3}{4}$  de la hauteur du panier.

- N'utilisez pas de l'huile de cuisson normale. Optez pour l'huile de friture.
- Suivez les instructions indiquées sur l'emballage de l'huile utilisée concernant la température de friture maximum. Évitez d'utiliser de la matière grasse solide.
- Si de la fumée blanche se dégage, débranchez immédiatement l'appareil et attendez qu'il refroidisse.



**ATTENTION : Surface chaude.**

**Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.**

- **Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.**



**Convient pour la cuisson des aliments**

## **IMPORTANT**

**Il est interdit de remplacer le câble d'alimentation par vous-même. En cas de dommage, il doit être réparé par le service après-vente du distributeur local, par le fabricant ou par une personne qualifiée.**

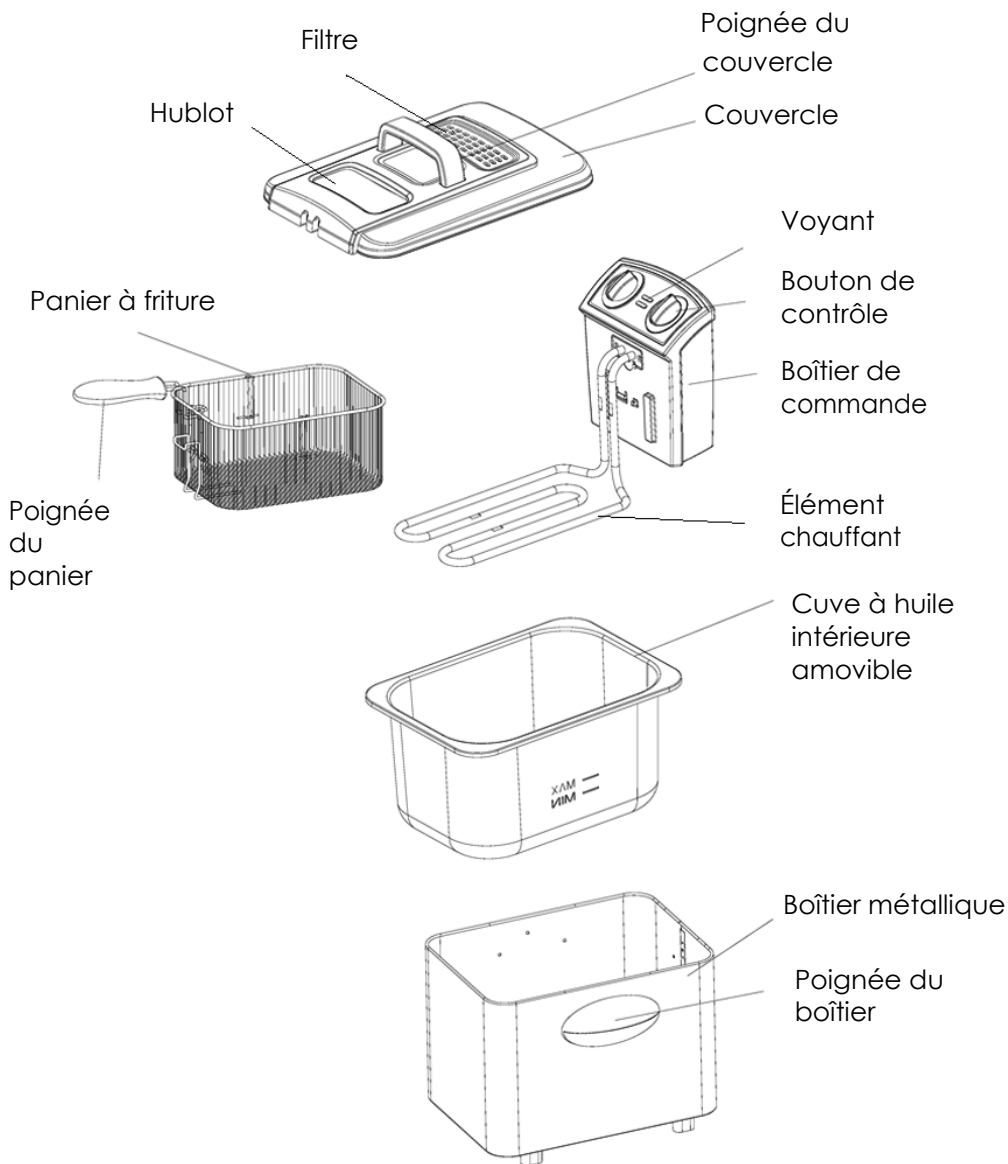
**Si l'appareil est tombé, veuillez demander à une personne qualifiée de le vérifier avant de l'utiliser à nouveau. Des dommages internes pourraient entraîner des accidents.**

**Pour tout type de problèmes ou de réparations, veuillez contacter le service après-vente du distributeur local, le fabricant ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.**

### **Mise au rebut et responsabilité environnementale**

Afin d'être respectueux de l'environnement, nous vous encourageons à jeter correctement l'appareil. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour plus d'informations.

## PRESENTATION DE L'APPAREIL





## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

1. Enlevez les éléments d'emballage ; retirez les films de protection sur le couvercle et le boîtier extérieur.
2. Lavez les accessoires et la cuve intérieure à l'eau tiède. Séchez bien avant utilisation
3. Assurez-vous que les pièces électriques restent sèches. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants lumineux.
4. Le système de friture « ouvert » assure d'excellents résultats professionnels et un nettoyage facile.
5. Branchez cet appareil dans une prise de courant avec terre uniquement.

## **FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE**

### Préparer l'huile/la graisse

- Enlevez le couvercle de la friteuse et retirez les accessoires.
- Placez la friteuse sur une surface sèche et stable.
- N'allumez jamais la friteuse sans huile ni graisse, car cela endommagerait l'appareil. De même, ne placez pas d'autres liquides tels que de l'eau ou d'autres substances dans la cuve.
- Choisissez la température adaptée aux aliments que vous faites frire. Consultez le tableau des températures.
- Remplissez la friteuse avec la quantité souhaitée d'huile ou de graisse. Assurez-vous qu'il n'est pas moins rempli que le niveau minimum et pas plus que le niveau maximum indiqué sur l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de ne pas mélanger différents types d'huile.

### Utilisation de l'appareil

1. Pour de meilleurs résultats, mettez les aliments secs dans le panier.
2. La friteuse devenant chaude pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle n'est pas trop proche des autres objets.
3. Le voyant rouge est allumé lorsque la machine est mise sous tension.
4. Le voyant vert s'allume lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte. Attendez toujours que la température choisie soit atteinte. Pour maintenir l'huile à la température désignée, le thermostat s'allume et s'éteint de manière répétée, et le voyant vert aussi.
5. Pour maintenir l'huile à la température sélectionnée, le thermostat s'allume et s'éteint régulièrement, ainsi que l'indicateur lumineux.
6. Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
7. Attendez toujours que la température choisie soit atteinte avant d'insérer la nourriture.
8. La friteuse devenant chaude pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle n'est pas trop proche des autres objets.
9. Relevez le panier lorsque la durée de friture est écoulée.

## Après la friture

1. Retirez la fiche de la prise électrique.
2. Une fois que la friteuse a complètement refroidi, vous pouvez remettre le panier dans l'appareil et le ranger.
3. Rincez la poignée et le panier après utilisation et séchez-les soigneusement.
4. Rangez la friteuse, avec le couvercle fermé, dans un lieu sec et sombre. Ainsi, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse pendant son rangement.

## Conseils de friture

- Utilisez au maximum 200 grammes de frites par litre d'huile ;
- Avec des produits surgelés, utilisez au maximum 100 grammes car ils refroidissent rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour retirer l'excès de glace.
- Lorsque vous utilisez des frites préparées avec des pommes de terre fraîches : séchez les frites après les avoir lavées pour que de l'eau ne pénètre pas dans l'huile.
- Préparez les frites en 2 phases. Première phase (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170 °C
- Deuxième phase (friture finale) 2 à 4 minutes à 190 °C. Égouttez bien.

## **REMPACEMENT DE L'HUILE**

- ✓ Assurez-vous que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi avant de remplacer l'huile.
- ✓ **Retirez la fiche de la prise électrique !**
- ✓ Remplacez l'huile régulièrement. Cela est absolument nécessaire si l'huile devient sombre ou change d'odeur.
- ✓ Dans tous les cas, **remplacez l'huile toutes les 10 utilisations.** Remplacez toute l'huile à la fois, ne mélangez pas de l'huile usagée et de l'huile fraîche.
- ✓ **L'huile jetée est une contrainte pour l'environnement. Ne la jetez pas dans la poubelle normale, mais suivez les directives de votre collecteur de déchets municipal.**

## **CONSEILS DE CUISSON**

1. L'huile ou la graisse peuvent être utilisées jusqu'à 10 si vous utilisez principalement la friteuse pour préparer des frites.
2. Si vous utilisez la friteuse pour préparer des aliments tels que de la viande ou du poisson, vous devez changer l'huile ou la graisse plus souvent.
3. N'ajoutez jamais d'huile ou de graisse sur l'huile qui est déjà utilisée.
4. Changez toujours l'huile ou la graisse si elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, en cas d'odeur forte ou si elle devient sombre.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Débranchez et laissez l'appareil complètement refroidir.
- N'utilisez pas d'agents (liquides) ni de matériaux (parexemple tampons à récurer) de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon sec et/ou de l'essuie-tout.
- Nettoyez le panier dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Rincez les pièces à l'eau fraîche et séchez-les complètement.

## **ATTENTION N'IMMERGEZ PAS LE PRODUIT DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE**

- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de la ranger.
- Ne repliez pas la poignée dans le panier tant que l'huile n'a pas refroidi.

## **TEMPÉRATURE ET DURÉE DE RÉFÉRENCE**

Le tableau ci-dessous est fourni uniquement à titre de référence. Si les instructions mentionnées sur l'emballage des aliments à préparer diffèrent de celles indiquées dans le tableau, suivez toujours les instructions de l'emballage.

Type d'aliment	Température de friture (°c)( Environ)
Volaille (nuggets)	160
Frites (pré-friture)	170
Fondue au parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Poissons	170
Bâtonnets de poisson	180
Beignets au fromage	180
Beignets de crevettes	180
Beignets	190
Frites (friture finale)	190
Croquettes de viande/poisson/pomme de terre	190
Croquettes à la viande	190

## DESCRIPTION TECHNIQUE

- Tension : 230V
- Fréquence : 50-60Hz
- Puissance : 2750W
- Classe de protection : IPX0
- Capacité : 4L



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/CE du 4 Juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

### Mise au rebut et protection de l'environnement

Si vous devez mettre cet appareil au rebut car il doit d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement. Renseignez-vous auprès des collectivités locales sur les possibilités d'élimination de déchets respectueuses de l'environnement.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- 1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- 2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- 3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- 4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- 5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

**THOMSON** est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

**Ce produit est importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE**

# THOMSON

## Deep fryer

THDF204X

## User manuel



**Read this manual carefully before use.**

This product complies with the requirements of the 2014/35/EU Directive (repealing the 73/23/EEC Directive, amended by the 93/68/EEC Directive) and the 2014/30/EU Directive (repealing the 89/336/EEC Directive).



## **IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions. Keep the instruction for future reference.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or unit in water or any other liquid.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Do not let the mains cord hang over the edge of a table, or touch hot surfaces.
- Make sure the inner bowl is completely dry before you fill the fryer with oil or fat.
- Ensure the oil is filled between the minimum and maximum oil level marks inside the oil bowl. Do not switch the appliance on before you have filled with oil or fat.
- Hot steam is released through the filter during frying. Keep your hands and face at a safe distance from the steam.
- This appliance is intended for

household use only.

- Do not fry food with heavy moisture content as this might cause heavy spattering of oil or fat.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to user and damage to the appliance.
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- Unplug from outlet when not in use. Allow to cool before moving, cleaning or storing the appliance.
- Remove the plug from wall outlet. Do not pull the supply cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after sales service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or



mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- For domestic and indoor use only. This product must be installed according to national fittings standards.
- Product must be connected to a grounded outlet. If the socket outlet or supply mains does not have grounded connection, you must not connect the appliance.
- **CAUTION:** In order to avoid any risk of

an unexpected overheating, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- The food put in the frying basket must not rise above  $\frac{3}{4}$  of the basket's height.
- Do not use food cooking oil. Only use frying oil.
- Follow the instructions noticed on the oils concerning maximum warming temperature. Avoid the use of grease.
- If a white smoke appears, immediately unplug the appliance and wait until it cools down.



- **The surfaces are liable to get hot during use.**
- **This appliance is intended to be used in household.**



**Suitable for cooking food.**

## **IMPORTANT**

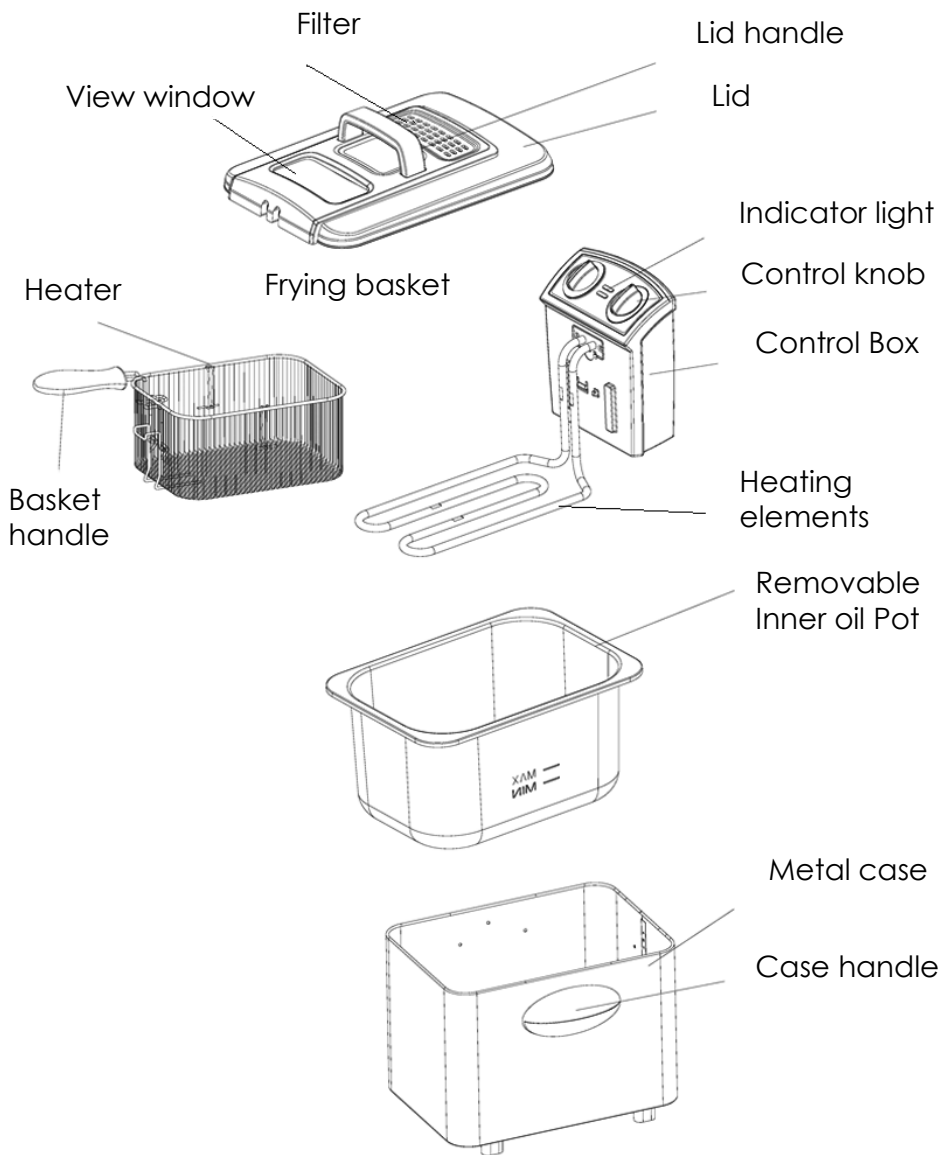
It is forbidden to replace the power cable by yourself. In case of damage, it should be repaired by the after-sales service of local distributors, the manufacturer or similar qualified person.

If the appliance is dropped, please ask professional qualified person to check before using it again. Internal damage may cause accidents. For any kind of problems or repairs, please contact the after-sales service of local distributors, the manufacturer or similar qualified person in order to prevent any risks.

### **Disposal and environmental responsibility:**

In order to be environmental friendly, we encourage you to dispose of the appliance. You can contact local authorities or recycling centres for more information.

# KNOW YOUR APPLIANCE



## **BEFORE FIRST USE**

1. Remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case.
2. Wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use.
3. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fat fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps.
4. The "open" frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.
5. Plug this appliance into an earthed socket only.

## **OPERATE THE DEEP FRYER**

### Preparing oil/ fat

- Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface.
- Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
- Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.

### Using the appliance

1. For best results, put dry food into the basket.
2. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. The red indicator light is on when the machine is powered on.
4. The green indicator light is on when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached to maintain the oil at the designated temperature, the thermostat repeatedly turn on and off, and the green light as well.
5. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
6. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
7. Always wait until the selected temperature is reached before putting food.
8. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
9. Raise the basket again when the frying time has elapsed.

## After frying

1. Remove the plug from the outlet.
2. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it.
3. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
4. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

## Frying tips

- Use a maximum of 200 grams of French fries per liter of oil;
- With deep freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deepfreeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °C
- Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees°C. Drain well.

## TO REPLACE THE OIL

- ✓ Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil.
- ✓ **Remove the plug from the socket !**
- ✓ Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odor.
- ✓ In any case, **replace the oil every 10 uses.**
- ✓ Replace the oil all at once; do not mix old and new oil.
- ✓ **The oil thrown away is a constraint on the environment. Do not throw it in the normal trash can, but follow the instructions of your municipal waste collector.**

## HINTS FOR BEST RESULT

1. Oil or fat can be used 10 times if you mainly use the fryer to prepare French fries.
2. If you use the fryer to prepare food such as meat or fish, you should change the oil or fat more often.
3. Never add oil or fat over the oil that is already in use.
4. Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, strong smell or turns dark.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

### **Unplug and let the appliance completely cool down.**

- Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g. scouring pads) to clean the appliance.
- Clean the control panel with a dry cloth and/or kitchen paper.
- Clean the basket in hot water with some washing-up liquid.
- Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

## **CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY LIQUID**

- Ensure the fryer is completely cool down before storing.
- Do not fold the handle into the basket until the oil has cooled down.

## **TEMPERATURE AND TIME REFERENCE**

The table below is for reference only. If the instructions on the package of the food to be cooked differ from those in the table, always follow the instructions on the package.

Type of food	Frying temperature (°c)(Approx.)
Poultry (nuggets)	160
French fries (pre-fried)	170
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Fish	170
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Shrimp fritters	180
Doughnuts	190
French fries (final frying)	190
Meat/fish/potato croquettes	190
Meat croquettes	190

## **TECHNICAL DESCRIPTION**

- Voltage : 230V
- Frequency : 50-60Hz
- Power : 2750W
- Protection class : IPX0
- Capacity: 4L



This logo affixed to the product indicates that is an appliance of which the waste processing falls within the framework of the 2012/19/EC Directive of 4 July 2012, on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

The presence of hazardous substances in electrical and electronic equipment may have potential effects on the environment and human health in the reprocessing cycle of the product.

Thus, at the end of the life of this appliance, it should not be disposed of with unsorted household waste.

As a consumer, your role is crucial in the cycle of reuse, recycling and other forms of recovery of electrical and electronic equipment. Waste reception center and collection facilities are implemented at your disposal by local communities (recycling facilities) and distributors. You have the responsibility to use the selective waste collection systems at your disposal.

### **Disposal and environmental protection**

**If you want to dispose of your electrical appliance as it needs to be replaced or is no longer used, think about protecting the environment. Consult local authorities for environmentally friendly ways for waste disposal.**

The warranty does not cover the wear parts of the product, nor the problems or damage resulting from:

- (1) surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
- (2) defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust or the presence of insects;
- (3) any incident, abuse, misuse, alteration, disassembly or unauthorized repair
- (4) improper maintenance, improper use concerning the product or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The guarantee will be cancelled if the nameplate and / or serial number of the product are removed.

**THOMSON** is a trademark of Technicolor SA used under license by SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

**This product is imported by SCHNEIDER CONSUMER GROUP,  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE**



# THOMSON

## *Elektrische friteuse*

THDF204X

## Handleiding



**Lees aandachtig de instructies voor gebruik.**

Dit product voldoet aan de vereisten van richtlijnen 2014/35/EU (intrekking van richtlijn 73/23/EEG zoals gewijzigd door richtlijn 93/68/EEG) en 2014/30/EU (intrekking van richtlijn 89/336/EEG).



# **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

- Lees alle instructies. Bewaar de instructie voor toekomstig gebruik.
- Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u het snoer, de stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de binnenkom helemaal droog is voordat je de friteuse vult met olie of vet.
- Zorg ervoor dat de olie tussen de markeringen voor minimum en maximum oliepeil in de oliekom is gevuld. Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld.
- Tijdens het frituren komt er hete

stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Frituur geen voedsel met een hoog vochtgehalte, omdat hierdoor veel olie of vet kan spatten.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Ze kunnen een gevaar voor de gebruiker en schade aan het apparaat opleveren.
- Zorg voor een goede ventilatie bij gebruik van het apparaat.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik. Laat afkoelen voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of opbergt.
- Haal de stekker uit het stopcontact. Trek niet aan het netsnoer.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of gelijkaardige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 jaar tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als ze onder voortdurend toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.  
Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Kooktoestellen moeten in een stabiele situatie worden geplaatst met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Alleen voor huishoudelijk en

binnengebruik. Dit product moet worden geïnstalleerd volgens de nationale montagenormen.

- Het product moet worden aangesloten op een geaard stopcontact. Als het stopcontact of het stroomnet geen geaarde aansluiting heeft, mag u het apparaat niet aansluiten.
- LET OP: Om elk risico op een onverwachte oververhitting, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door het nutsbedrijf.
- Het voedsel dat in de frituurmand wordt gedaan, mag niet hoger zijn dan  $\frac{3}{4}$  van de hoogte van de mand.
- Gebruik geen frituurolie. Gebruik alleen frituurolie.
- Volg de instructies op de oliën met betrekking tot de maximale opwarmtemperatuur. Vermijd het gebruik van vet.
- Als er witte rook verschijnt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot het is afgekoeld.

-  De oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

 **Geschikt voor het koken  
vanvoedsel**

## **BELANGRIJK**

Het is verboden om de voedingskabel zelf te vervangen. Als schade moet worden gerepareerd door de service van de plaatselijke distributeur door de fabrikant of door een gekwalificeerd persoon.

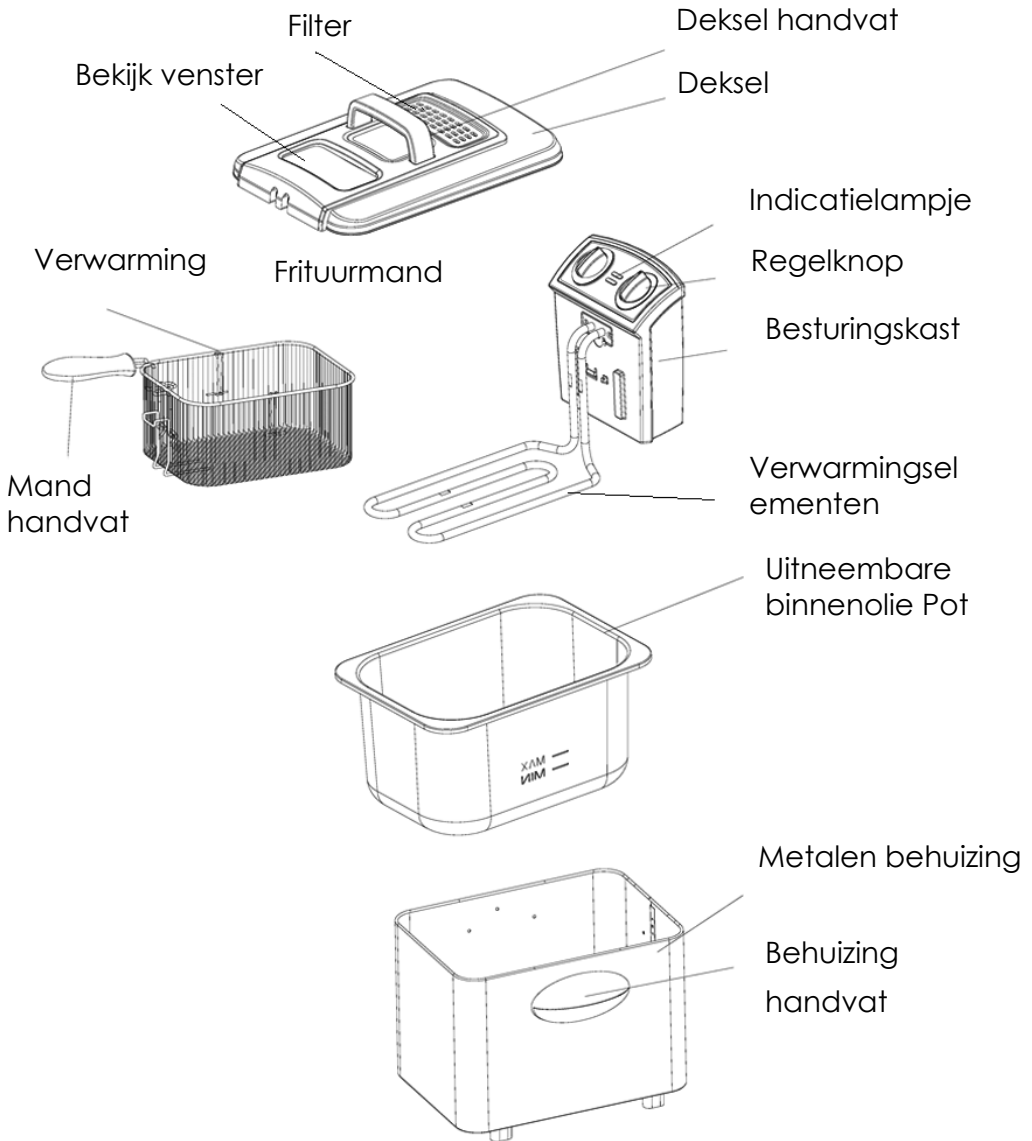
Raadpleeg een gekwalificeerd persoon als het apparaat is gevallen tot check voordat u het opnieuw gebruikt. Interne schade kan tot ongevallen leiden.

Neem voor alle soorten problemen of reparaties contact op met deservice van de plaatselijke dealer, de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

## **VERWIJDERING EN MILIEUVERANTWOORDELIJKHEID**

Om milieuvriendelijk te zijn, raden wij u aan om het apparaat op de juiste manier af te voeren. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke autoriteiten of recyclingcentra.

# KEN UW APPARAAT





## **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal; verwijder de beschermfolies op dedeksel, omhulsel.
2. Was de accessoires en de binnenpan in warm water. Goed drogen voor gebruik.
3. Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen droog blijven. De friteuse is voorzien van een regelbare thermostaat en indicatielampjes.
4. Het "open" frituursysteem zorgt voor uitstekende professionele resultaten en eenvoudige reiniging.
5. Sluit dit apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

## **BEDIEN DE FRITOUSE**

### Olie/vet bereiden

- Verwijder het deksel van de friteuse en haal de accessoires eruit.
- Plaats de friteuse op een droge, stabiele ondergrond.
- Zet de friteuse nooit aan zonder olie of vet, dit kan de machine beschadigen. Doe ook geen andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de pan.
- Kies de temperatuur die past bij wat je frituurt. Raadpleeg de temperatuurtabel.
- Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat de vulling niet lager is dan het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau zoals aangegeven aan de binnenkant van het apparaat. Voor de beste resultaten raden we aan om geen verschillende soorten olie met elkaar te mengen.

### Het apparaat gebruiken

1. Doe voor het beste resultaat droogvoer in de mand.
2. Aangezien de friteuse tijdens gebruik heet wordt, moet u ervoor zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
3. Het rode indicatielampje brandt wanneer de machine is ingeschakeld.
4. Het groene indicatielampje brandt als de door u gekozen temperatuur is bereikt. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur is bereikt om de olie op de aangegeven temperatuur te houden, de thermostaat gaat herhaaldelijk aan en uit, en ook het groene lampje.
5. Om de olie op de geselecteerde temperatuur te houden, gaat de thermostaat herhaaldelijk aan en uit, evenals het indicatielampje.
6. Gebruik het handvat om de mand in de friteuse te plaatsen.
7. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur is bereikt voordat eten zetten.
8. Aangezien de friteuse tijdens gebruik heet wordt, moet u ervoor zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
9. Breng de mand weer omhoog als de frituurtijd is verstreken.

## Na het frituren

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Als de friteuse volledig is afgekoeld, kunt u het mandje in het apparaat terugplaatsen en opbergen.
3. Spoel het handvat en de mand na gebruik af en droog ze goed af.
4. Bewaar de friteuse, met gesloten deksel, op een donkere, droge plaats. Zo kun je de olie en het mandje bij het bewaren in de friteuse laten zitten.

## Braadtips

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie;
- Gebruik bij diepvriesproducten maximaal 100 gram omdat ze snel afkoelen. Schud diepvriesproducten boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- Bij gebruik van frites van verse aardappelen: droog de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
- Frituur de friet in 2 fasen. Eerste fase (voorbakken): 5 tot 10 minuten op 170 graden
- Tweede fase (eindfrituren) 2 tot 4 minuten op 190 graden°C. Goed laten uitlekken.

## **DE OLIE VERVANGEN**

- ✓ Zorg ervoor dat de friteuse en de olie volledig zijn afgekoeld voordat u de olie vervangt.
- ✓ **Haal de stekker uit het stopcontact !**
- ✓ Vervang de olie regelmatig. Dit is zeker nodig als de olie donker wordt, of een andere geur krijgt.
- ✓ Vervang de olie in ieder geval om de 10 keer gebruiken.
- ✓ Vervang de olie in één keer; meng geen oude en nieuwe olie.
- ✓ **De weggegooide olie is een belasting voor het milieu. Gooi het niet in de gewone vuilnisbak, maar volg de instructies van uw gemeentelijke afvalinzamelaar.**

## **HINTS VOOR HET BESTE RESULTAAT**

1. Olie of vet kan 10 keer worden gebruikt als u de friteuse voornamelijk gebruikt om Franse frietjes bereiden.
2. Als u de friteuse gebruikt om voedsel zoals vlees of vis te bereiden, moet u de olie of het vet vaker verversen.
3. Voeg nooit olie of vet toe over de olie die al in gebruik is.
4. Ververs altijd de olie of het vet als het gaat schuimen bij verhitting, een sterke geur heeft of donker wordt.

## **REINIGING EN ONDERHOUD**

**Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.**

- Gebruik geen schurende (vloeibare) schoonmaakmiddelen of materialen (bijv. schuursponsjes) om het apparaat schoon te maken.
- Reinig het bedieningspaneel met een droge doek en/of keukenpapier.
- Maak de mand schoon in warm water met wat afwasmiddel.
- Spoel de onderdelen af met schoon water en droog ze goed af.

## **LET OP: NIET ONDERDOMPELEN IN WATER OF EEN VLOEISTOF**

- Zorg ervoor dat de friteuse volledig is afgekoeld voordat u deze opbergt.
- Klap de handgreep pas in de mand als de olie is afgekoeld.

## **REFERENTIE TEMPERATUUR EN TIJD**

De onderstaande tabel is alleen ter referentie. Als de instructies op de verpakking van het te koken voedsel afwijken van die in de tabel, volg dan altijd de instructies op de verpakking.

Soort eten	Braadtemperatuur (oc) (ong.)
Gevogelte (nuggets)	160
Frieten (voorgebakken)	170
Parmezaanse kaasfondue	170
Kaaskroketteren	170
Vis	170
Fish Sticks	180
Kaasbeignets	180
Garnalen beignets	180
Donuts	190
Frieten (laatste frituur)	190
Vlees/vis/aardapp elkroketteren	190
Vleeskroketteren	190

## **TECHNISCHE BESCHRIJVING**

- Spanning : 230V
- Frequentie: 50-60Hz
- Vermogen: 2750W
- Beschermingsklasse: IPX0
- Capaciteit: 4L



Het logo op het product betekent dat het een apparaat is waarvan de behandeling als afval binnen het toepassingsgebied van Richtlijn 2012/19 / EG van 4 juli 2012 betreffende elektrisch en elektronisch afval (AEEA) valt. De aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kan mogelijke gevolgen hebben voor het milieu en de menselijke gezondheid tijdens de herverwerkingscyclus van dit product.

Aan het einde van de levensduur van dit product mag het dus niets ongesorteerd huishoudelijk afval worden verwijderd.

Als eindgebruiker is uw rol cruciaal in de hergebruikcyclus, recycling en andere vormen van terugwinning van de elektrische en elektronische apparatuur. Retour- en inzamelingsystemen worden ter beschikking gesteld door lokale autoriteiten (afvalverwerking) en distributeurs.

## **VERWIJDERING EN MILIEU**

Als u uw apparaat wilt weggooien omdat het moet worden vervangen of niet meer wordt gebruikt, denk er dan aan om het milieu te beschermen. Vraag advies aan de lokale autoriteiten, want er zijn veel milieuvriendelijke afvalverwijdering.

U bent verplicht gebruik te maken van de inzamelingsystemen die voor u beschikbaar zijn.

De garantie dekt niet de aan slijtage onderhevige onderdelen van het product, noch de problemen of schade die het gevolg zijn van:

- (1) Aantasting van het oppervlak door normale slijtage van het product;
- (2) Defecten of slijtage door contact met vloeistoffen en corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) Elk incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of ongeautoriseerde reparatie;
- (4) Onjuist onderhoud, onjuist gebruik met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) Elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

De garantie vervalt als het label en / of het serienummer van het product wordt verwijderd.

**THOMSON** is een handelsmerk van Technicolor SA dat onder licentie wordt gebruikt door SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

**Dit product wordt geïmporteerd door SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKRIJK**

# THOMSON

## Elektrische Fritteuse

THDF204X

### Benutzerhandbuch



**Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch.**

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der Richtlinien 2014/35/EU (Aufhebung der Richtlinie 73/23/EWG in der durch die Richtlinie 93/68/ EWG geänderten Fassung) und 2014/30/EU (Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG).



# WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende

Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor einem Stromschlagrisiko zu schützen.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante hängen und keine heißen Oberflächen berühren.
- Stellen Sie sicher, dass die Innenschale vollständig trocken ist, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder Fett füllen.
- Stellen Sie sicher, dass das Öl zwischen den Markierungen für den minimalen und maximalen Ölstand im Ölbehälter eingefüllt ist. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie Öl

- oder Fett eingefüllt haben.
- Beim Braten wird heißer Dampf durch den Filter abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf.
  - Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
  - Frittieren Sie keine Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, da dies zu starken Öl- oder Fettspritzern führen kann.
  - Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Sie können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen.
  - Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, wenn Sie das Gerät verwenden.
  - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen oder lagern.
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose am Stecker. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.  
Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.  
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern



- durchgeführt werden.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Position mit den Griffen (falls vorhanden) positioniert werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
  - Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungs-system vorgesehen.
  - Nur für den Haus- und Innengebrauch. Dieses Produkt muss gemäß den nationalen Installationsnormen installiert werden.
  - Das Produkt muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenn die Steckdose oder das Stromnetz keinen geerdeten Anschluss hat, dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.
  - Das in den Frittierkorb eingelegte Gargut darf  $\frac{3}{4}$  der Korbhöhe nicht überschreiten.
  - Verwenden Sie kein Speiseöl. Verwenden Sie nur Frittieröl.
  - Befolgen Sie die Anweisungen auf

den Ölen bezüglich der maximalen Erwärmungstemperatur. Vermeiden Sie die Verwendung von Fett.

- Wenn weißer Rauch auftaucht, ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose und warten Sie, bis es abgekühlt ist.



- **Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.**
- **Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.**



**Geeignet zum Kochen  
von Speisen**

## **WICHTIG**

**Es ist verboten, das Netzkabel selbst auszutauschen. Wenn es beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.**

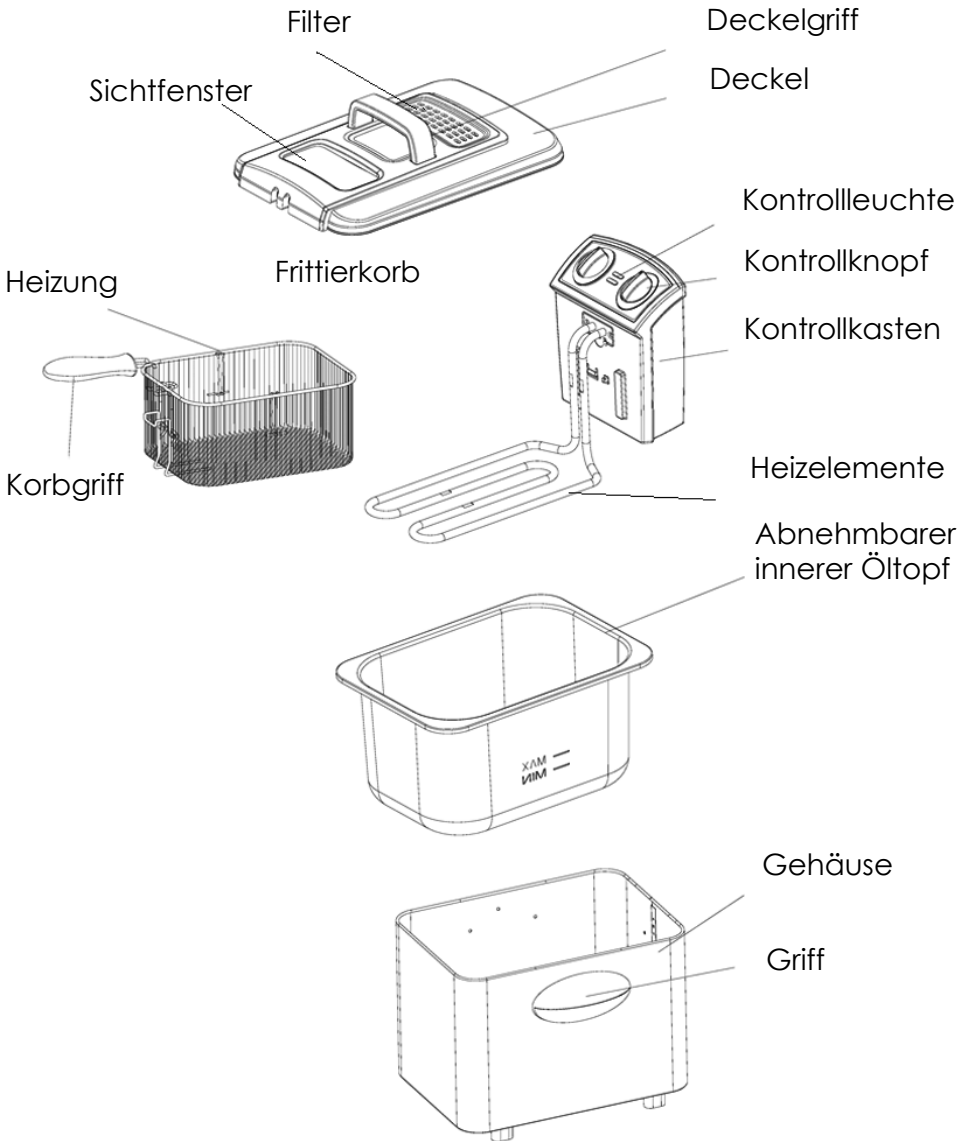
**Wenn das Gerät heruntergefallen ist, wenden Sie sich bitte an eine qualifizierte Person zur Überprüfung vor dem erneuten Gebrauch. Interne Schäden können zu Unfällen führen.**

**Bei allen Arten von Problemen oder Reparaturen wenden Sie sich bitte an den örtlichen Händler, den Hersteller oder eine qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden.**

## **ENTSORGUNG UND UMWELTVERANTWORTUNG**

Um umweltfreundlich zu sein, empfehlen wir Ihnen, das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihren örtlichen Behörden oder Recyclingzentren.

# LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN



## **VOR DER ERSTEN VERWENDUNG**

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial; Reißen Sie die Schutzfolien auf dem Deckel, Außenhülle etc. ab.
2. Waschen Sie das Zubehör und die Innenteile in warmem Wasser. Vor Gebrauch gut trocknen.
3. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile trocken bleiben. Die Fritteuse ist mit einem einstellbaren Thermostat und Kontrollleuchten ausgestattet.
4. Das „offene“ Frittiersystem sorgt für hervorragende professionelle Ergebnisse und eine einfache Reinigung.
5. Schließen Sie dieses Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

## **BEDIENEN DER FRITTEUSE**

### Öl/Fett vorbereiten

- Nehmen Sie den Deckel der Fritteuse ab und nehmen Sie das Zubehör heraus.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
- Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett ein, da dies die Maschine beschädigen könnte. Geben Sie auch keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.
- Wählen Sie die Temperatur, die für das, was Sie braten, geeignet ist. Konsultieren Sie die Temperaturtabelle.
- Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl oder Fett. Stellen Sie sicher, dass der Füllstand nicht unter dem Mindestfüllstand und nicht höher als der Höchstfüllstand ist, der auf der Innenseite des Geräts angegeben ist. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, verschiedene Ölsorten nicht miteinander zu mischen.

### Verwendung des Geräts

1. Um beste Ergebnisse zu erzielen, legen Sie trockenes Essen in den Korb.
2. Da die Fritteuse während des Gebrauchs heiß wird, achten Sie darauf, dass sie sich nicht zu nahe an anderen Gegenständen befindet.
3. Die rote Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
4. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet, wenn die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht ist. Warten Sie immer, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, um das Öl auf der vorgesehenen Temperatur zu halten, der Thermostat wiederholt sich ein- und ausschaltet und auch das grüne Licht leuchtet.
5. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet sich der Thermostat und die Kontrollleuchte wiederholt ein und aus.
6. Verwenden Sie den Griff, um den Korb in die Fritteuse zu stellen.
7. Warten Sie immer, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, bevor Sie Essen einfüllen.
8. Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit wieder an.

## Nach dem Frittieren

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Nachdem die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und aufbewahren.
3. Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch aus und trocknen Sie ihn gründlich ab.
4. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. Auf diese Weise können Sie das Öl und den Korb beim Lagern in der Fritteuse belassen.

## Tipps

- Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl;
- Bei Tiefkühlprodukten maximal 100 Gramm verwenden, da diese das Öl schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte über der Spüle, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei Verwendung von Pommes Frites aus frischen Kartoffeln: Trocknen Sie die Pommes nach dem Waschen ab, damit kein Wasser in das Öl gelangt.
- Die Pommes in 2 Stufen frittieren. Erste Stufe (Vorbraten): 5 bis 10 Minuten bei 170 Grad
- Zweite Stufe (Endbraten) 2 bis 4 Minuten bei 190 Grad°C. Gut abtropfen lassen.

## UM DAS ÖL ZU ERSETZEN

- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind bevor Sie das Öl wechseln.
- ✓ **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose!**
- ✓ Ersetzen Sie das Öl regelmäßig. Dies ist unbedingt erforderlich, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt.
- ✓ Ersetzen Sie das Öl auf jeden Fall alle 10 Anwendungen.
- ✓ Ersetzen Sie das Öl auf einmal; Altes und neues Öl nicht mischen.
- ✓ **Das weggeworfene Öl ist eine Belastung für die Umwelt. Werfen Sie es nicht in den normalen Mülleimer, sondern befolgen Sie die Anweisungen Ihres kommunalen Abfallsammlers.**

## **HINWEISE FÜR BESTE ERGEBNISSE**

1. Öl oder Fett können 10 Mal verwendet werden, wenn Sie die Fritteuse hauptsächlich verwenden, um Pommes frites zubereiten.
2. Wenn Sie die Fritteuse zum Zubereiten von Speisen wie Fleisch oder Fisch verwenden, sollten Sie das Öl oder Fett häufiger wechseln.
3. Geben Sie niemals neues Öl oder Fett zum bereits verwendeten Öl.
4. Wechseln Sie immer das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen zu schäumen beginnt, stark riecht oder dunkel wird.

## **REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG**

**Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.**

- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine scheuernden (flüssigen) Reinigungsmittel oder Materialien (z.B. Scheuerschwämme).
- Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem trockenen Tuch und/oder Küchenpapier.
- Reinigen Sie den Korb in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Spülen Sie die Teile mit frischem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich ab.

## **VORSICHT: NICHT IN WASSER ODER EINE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN**

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie lagern.
- Klappen Sie den Griff erst in den Korb, wenn das Öl abgekühlt ist.

## **TEMPERATUR UND ZEITREFERENZ**

Die folgende Tabelle dient nur als Referenz. Wenn die Anweisungen auf der Verpackung des Garguts von denen in der Tabelle abweichen, befolgen Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung.

Art von Essen	Frittiertemperatur (°C) (ca.)
Geflügel (Nuggets)	160
Pommes Frites (vorgebraten)	170
Fondue-Parmesan	170
Käsekroketten	170
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Käsekrapfen	180
Garnelenkrapfen	180
Donuts	190
Pommes frites (finale Frittieren)	190
Fleisch-/Fisch- /Kartoffelkroketten	190
Fleischkroketten	190

## **TECHNISCHE BESCHREIBUNG**

- Spannung : 230V
- Frequenz: 50-60Hz
- Leistung: 2750W
- Schutzklasse: IPX0
- Kapazität: 4L





Das Logo auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Behandlung als Abfall im Sinne der Richtlinie 2012/19 / EG vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronikaltgeräte (Elektro- und Elektronikaltgeräte) erfolgt. Das Vorhandensein gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten kann potenzielle Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit im Wiederaufbereitungszyklus dieses Produkts haben.

Daher sollte dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht als unsortierter Hausmüll entsorgt werden.

Als Endbenutzer ist Ihre Rolle für den Wiederverwendungszyklus, das Recycling und andere Formen der Rückgewinnung der elektrischen und elektronischen Geräte von entscheidender Bedeutung. Rückgabe- und Sammelsysteme werden von den örtlichen Behörden (Abfallentsorgung) und den Händlern zur Verfügung gestellt.

## **ENTSORGUNG UND UMWELT**

Wenn Sie Ihr Gerät entsorgen möchten, da es ausgetauscht werden muss oder nicht mehr verwendet wird, denken Sie daran, die Umwelt zu schützen. Lassen Sie sich von den örtlichen Behörden beraten, da viele Abfälle umweltgerecht entsorgt werden.

Die Garantie deckt weder die Verschleißteile des Produkts noch die Probleme oder Schäden ab, die sich ergeben aus:

- (1) Oberflächenverschlechterung durch normalen Verschleiß des Produkts;
- (2) Mängel oder Verschlechterung durch Kontakt mit Flüssigkeiten und Korrosion durch Rost oder Insekten;
- (3) Vorfälle, Missbrauch, Änderung, Demontage oder nicht autorisierte Reparatur;
- (4) Unsachgemäße Wartung, unsachgemäße Verwendung in Bezug auf das Produkt oder den Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) Jede Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder nicht genehmigt wurde.

Die Garantie erlischt, wenn das Etikett und / oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

**THOMSON** ist eine Marke von Technicolor SA, die unter Lizenz der SCHNEIDER CONSUMER GROUP verwendet wird.

**Dieses Produkt wird von der SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, Rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich, importiert**

# THOMSON

## Freidora eléctrica

THDF204X

## Manual de usuario



**Lea atentamente las instrucciones antes de usar.**

Este producto cumple con los requisitos de las Directivas 2014/35/UE (que deroga la Directiva 73/23/CEE modificada por la Directiva 93/68/CEE) y 2014/30/UE (que deroga la Directiva 89/336/CEE).



## **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lee todas las instrucciones. Guarde las instrucciones para futuras consultas.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa ni toque superficies calientes.
- Asegúrese de que el recipiente interior esté completamente seco antes de llenar la freidora con aceite o grasa.
- Asegúrese de que el aceite esté lleno entre las marcas de nivel de aceite mínimo y máximo dentro del recipiente de aceite. No encienda el aparato antes de haberlo llenado de aceite o grasa.
- El vapor caliente se libera a través

del filtro durante la fritura.

Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente.
- No freír alimentos con alto contenido de humedad, ya que esto podría provocar grandes salpicaduras de aceite o grasa.
- No utilice ningún accesorio que no esté recomendado por el fabricante. Podrían constituir un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- Proporcione una ventilación adecuada cuando utilice el aparato.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso. Deje enfriar antes de mover, limpiar o guardar el aparato.
- Retire el enchufe del tomacorriente de pared. No tire del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o personas calificadas de manera similar para evitar un

peligro.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están supervisados continuamente. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.  
Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento por parte del usuario.
- Los aparatos de cocción deben colocarse en una situación estable con las asas (si las hay) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema

- de control remoto separado.
- Solo para uso doméstico e interior. Este producto debe instalarse de acuerdo con los estándares de accesorios nacionales.
  - El producto debe estar conectado a una toma de tierra. Si la toma de corriente o la red eléctrica no tienen conexión a tierra, no debe conectar el aparato.
  - **PRECAUCIÓN:** Para evitar cualquier riesgo de En caso de sobrecalentamiento inesperado, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que la red eléctrica enciende y apaga regularmente.
  - Los alimentos que se colocan en la cesta para freír no deben sobrepasar  $\frac{3}{4}$  de la altura de la cesta.
  - No utilice aceite de cocina para alimentos. Utilice solo aceite para freír.
  - Siga las instrucciones que se indican en los aceites con respecto a la

temperatura máxima de calentamiento. Evite el uso de grasas.

- Si aparece un humo blanco, desenchufe inmediatamente el aparato y espere hasta que se enfríe.



- **Las superficies pueden calentarse durante el uso.**
- **Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar.**



**Apta para cocinar alimentos**

## **IMPORTANTE**

Está prohibido reemplazar el cable de alimentación usted mismo. En caso de daño, debe ser reparado por el servicio postventa del distribuidor local, por el fabricante o por una persona calificada.

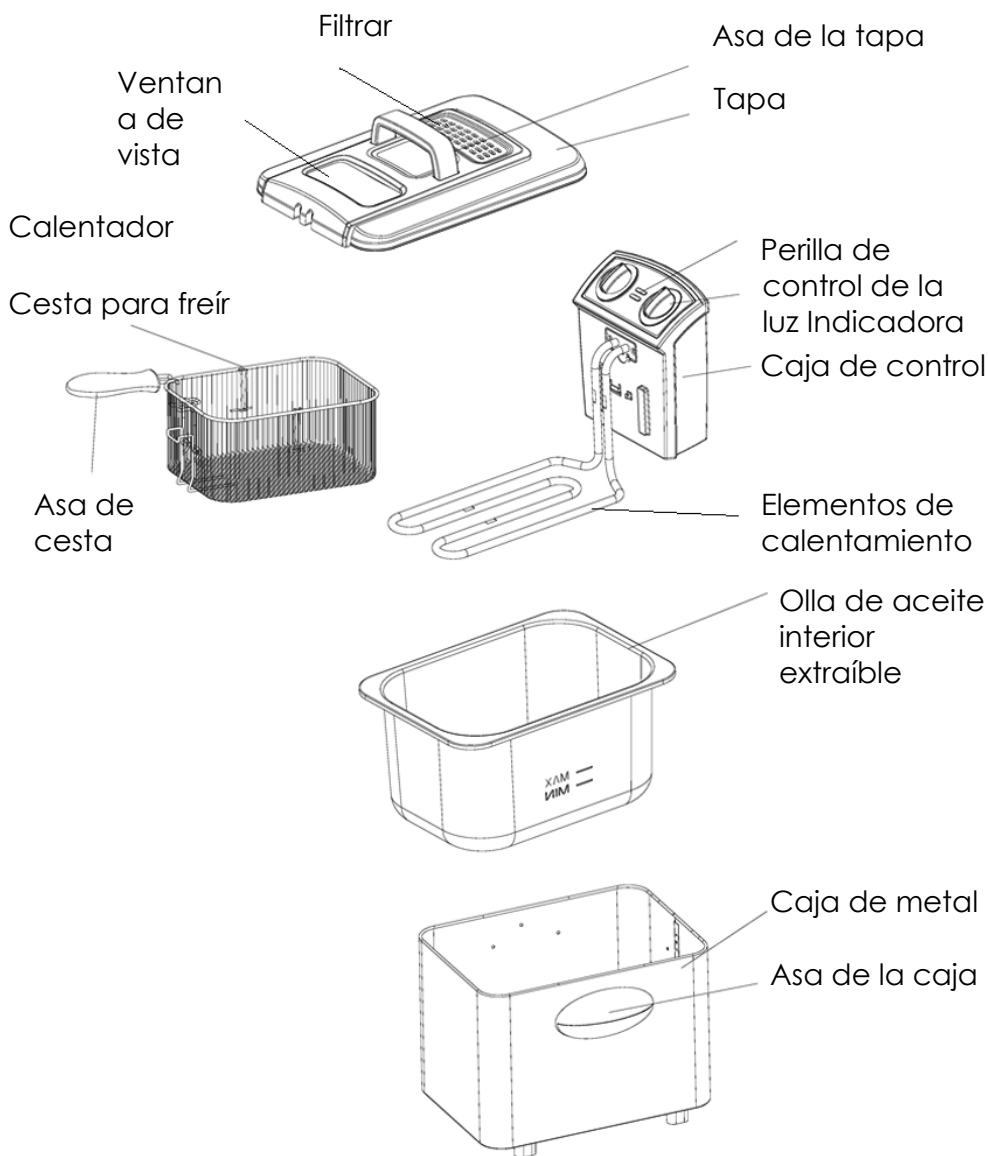
Si el dispositivo se ha caído, solicite a una persona calificada que lo revise antes de volver a usarlo. Los daños internos pueden provocar accidentes. Para cualquier tipo de problema o reparación, póngase en contacto con el servicio postventa del distribuidor local, el fabricante o una persona calificada, con el fin de evitar cualquier riesgo de peligro.

## **ELIMINACIÓN Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL**

Para ser respetuoso con el medio ambiente, le recomendamos que deseche correctamente la unidad. Puede ponerse en contacto con las autoridades locales o los centros de reciclaje para obtener más información.



# CONOZCA SU APARATO



## **ANTES DEL PRIMER USO**

1. Retire los materiales de embalaje; derribar los filmes de protección en la tapa exterior.
2. Lave los accesorios y la olla interior con agua tibia. Secar bien antes de usar.
3. Asegúrese de que las partes eléctricas permanezcan secas. La freidora está equipada con un termostato ajustable y luces indicadoras.
4. El sistema de fritura "abierto" garantiza unos resultados profesionales excelentes y una limpieza sencilla.
5. Enchufe este aparato únicamente en una toma de tierra.

## **OPERAR LA FREIDORA**

### Preparación de aceite / grasa

- Retire la tapa de la freidora y saque los accesorios.
- Coloque la freidora sobre una superficie seca y estable.
- Nunca encienda la freidora sin aceite o grasa, ya que esto podría dañar la máquina. Además, no coloque ningún otro líquido como agua u otras sustancias en la olla.
- Elija la temperatura adecuada para lo que está friendo. Consulte la tabla de temperaturas.
- Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o grasa. Asegúrese de que esté lleno no menos del nivel mínimo y no más alto que el nivel máximo como se indica en el interior del aparato. Para obtener mejores resultados, le recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite.

### Usando el aparato

1. Para obtener mejores resultados, coloque alimentos secos en la canasta.
2. Dado que la freidora se calienta durante el uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
3. La luz indicadora roja está encendida cuando la máquina está encendida.
4. La luz indicadora verde se enciende cuando se alcanza la temperatura que ha seleccionado. Espere siempre hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada para mantener el aceite a la temperatura designada, el termostato se enciende y apaga repetidamente, y también la luz verde.
5. Para mantener el aceite a la temperatura seleccionada, el termostato se enciende y apaga repetidamente, y la luz indicadora también.
6. Use el asa para colocar la canasta en la freidora.
7. Espere siempre hasta que se alcance la temperatura seleccionada antes poniendo comida.
8. Dado que la freidora se calienta durante el uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.

9. Vuelva a levantar la cesta cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.

## Después de freír

1. Retire el enchufe del tomacorriente.
2. Una vez que la freidora se haya enfriado por completo, puede volver a colocar la canasta en el aparato y guardarla.
3. Enjuague el asa y la cesta después de su uso y seque bien.
4. Guarde la freidora, con la tapa cerrada, en un lugar oscuro y seco. De esta forma, puede dejar el aceite y la cesta en la freidora al almacenar.

## Consejos para freír

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite;
- Con los productos ultracongelados, use un máximo de 100 gramos porque se enfrían rápidamente. Agite los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando utilice patatas fritas hechas con patatas frescas: seque las patatas fritas después de lavarlas para que no entre agua en el aceite.
- Fríe las patatas fritas en 2 etapas. Primera etapa (pre-fritura): 5 a 10 minutos a 170 grados °C
- Segunda etapa (fritura final) 2 a 4 minutos a 190 grados °C. Escurrir bien.

## **PARA REEMPLAZAR EL ACEITE**

- ✓ Asegúrese de que la freidora y el aceite se hayan enfriado por completo. antes de reemplazar el aceite.
- ✓ **¡Quite el enchufe del enchufe!**
- ✓ Reemplace el aceite con regularidad. Esto es definitivamente necesario si el aceite se vuelve oscuro o adquiere un olor diferente.
- ✓ En cualquier caso, reemplace el aceite cada 10 usos.
- ✓ Reemplace el aceite de una vez; no mezcle aceite nuevo y viejo.
- ✓ **El aceite que se tira es una limitación para el medio ambiente. No lo arroje a la basura normal, pero siga las instrucciones de su recolector de basura municipal.**

## **CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS**

1. El aceite o la grasa se pueden usar 10 veces si usa principalmente la freidora para preparar papas fritas.
2. Si utiliza la freidora para preparar alimentos como carne o pescado, debe cambiar el aceite o la grasa con más frecuencia.
3. Nunca agregue aceite o grasa sobre el aceite que ya está en uso.

4. Cambie siempre el aceite o la grasa si comienza a formar espuma cuando se calienta, tiene un olor fuerte o se vuelve oscuro.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

### **Desenchufe y deje que el aparato se enfríe por completo.**

- No utilice ningún agente o material de limpieza abrasivo (líquido) (por ejemplo, estropajos) para limpiar el aparato.
- Limpiar el panel de control con un paño seco y / o papel de cocina.
- Limpiar la cesta en agua caliente con lavavajillas.
- Enjuague las piezas con agua dulce y séquelas bien.

## **PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN LÍQUIDO**

- Asegúrese de que la freidora esté completamente fría antes de guardarla.
- No doble el asa en la cesta hasta que el aceite se haya enfriado.

## **REFERENCIA DE TEMPERATURA Y TIEMPO**

La siguiente tabla es solo para referencia. Si las instrucciones del paquete de los alimentos a cocinar difieren de las de la tabla, siga siempre las instrucciones del paquete.

Tipo de comida	Temperatura de fritura (oc) (Aprox.)
Aves de corral (pepitas)	160
Patatas fritas (prefritas)	170
Fondue de parmesano	170
Croquetas de queso	170
Pez	170
Palitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Buñuelos de camarones	180
Rosquillas	190
Papas fritas (fritura final)	190
Croquetas de carne / pescado / patata	190
Croquetas de carne	190

## **DESCRIPCIÓN TÉCNICA**

- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50-60Hz
- Poder: 2750W
- Clase de protección: IPX0
- Capacidad: 4L



El logotipo en el producto significa que se trata de un dispositivo cuyo tratamiento como residuo en el ámbito de la Directiva 2012/19 / CE de 4 de julio de 2012 sobre residuos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La presencia de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos puede tener efectos potenciales sobre el medio ambiente y la salud humana en el ciclo de procesamiento de este producto.

Por lo tanto, al final de la vida útil de este producto, no debe eliminarse como residuo municipal sin clasificar.

Como usuario final, su papel es crucial en el ciclo de reutilización, reciclaje y otras formas de recuperación de los equipos eléctricos y electrónicos. Los sistemas de devolución y recogida están a disposición de las autoridades locales (eliminación de residuos) y los distribuidores.

## **ELIMINACIÓN Y MEDIO AMBIENTE**

Si desea deshacerse de su electrodoméstico porque necesita ser reemplazado o ya no se usa, recuerde proteger el medio ambiente. Solicite asesoramiento a las autoridades locales, ya que existen muchas eliminaciones de residuos ambientalmente.

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes de:

- (1) Deterioro de la superficie debido a desgaste normal del producto;
- (2) Defectos o deterioro por contacto con líquidos y corrosión por herrumbre o presencia de insectos;
- (3) Cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o reparación no autorizada;
- (4) Mantenimiento inadecuado, uso inadecuado sobre el producto o la conexión a un voltaje incorrecto;
- (5) Cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante.

La garantía queda anulada si se quita la etiqueta y / o el número de serie del producto

### **Servicio Postventa**

Para contactar con nuestro servicio postventa por una avería, llame al +34 900533621 .

Si necesita información sobre un producto o pedir piezas de repuesto, llame al +34 900533621.

**THOMSON** es una marca comercial de Technicolor SA  
utilizada bajo licencia por SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

**Este producto es importado por SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCIA**