



MIO★STAR

Betriebsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Fritteuse F-980

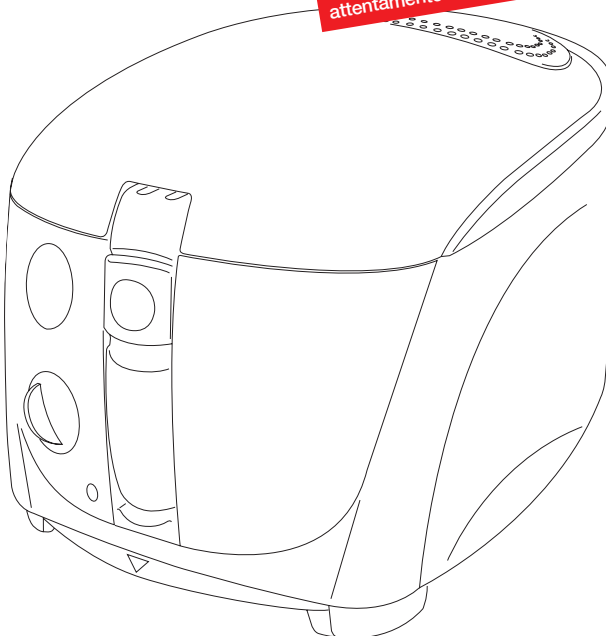
Friteuse F-980

Friggitrice F-980

Für Ihre Sicherheit.
Vor Inbetriebnahme lesen!

Pour votre sécurité, à lire
avant la mise en service!

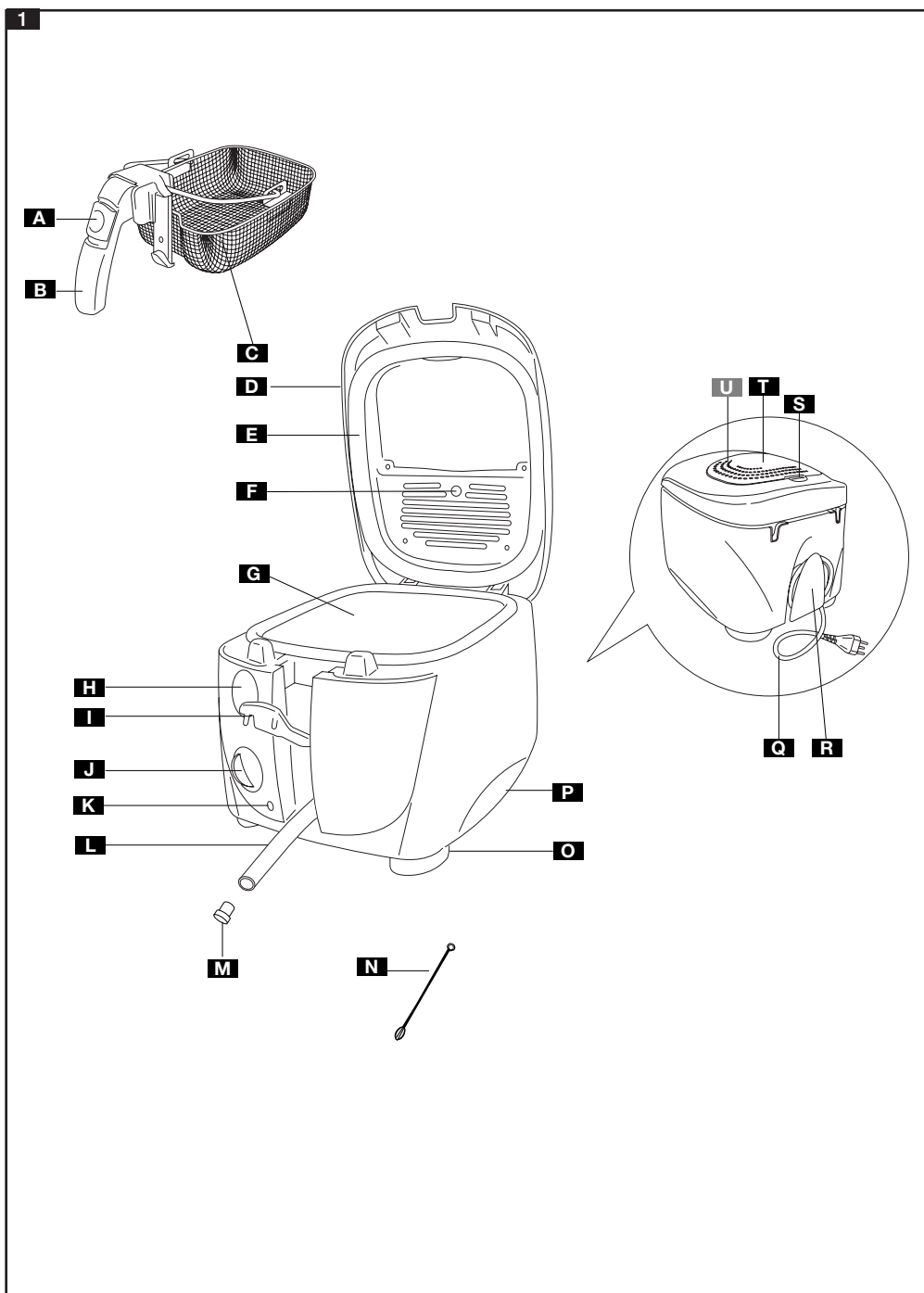
Per la vostra sicurezza, leggere
attentamente le istruzioni per l'uso!



7173.431

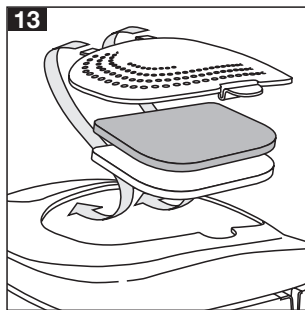
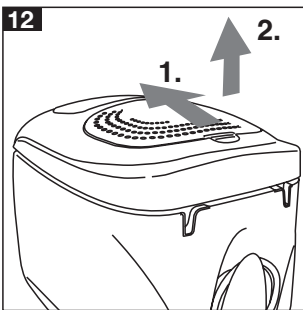
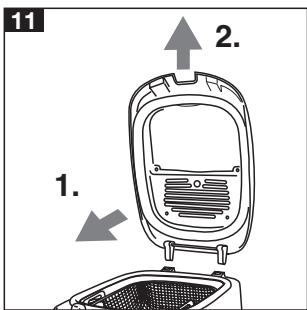
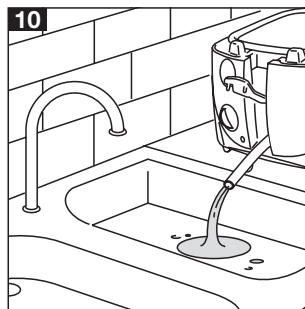
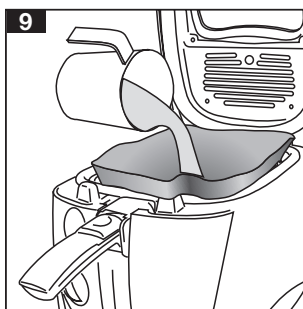
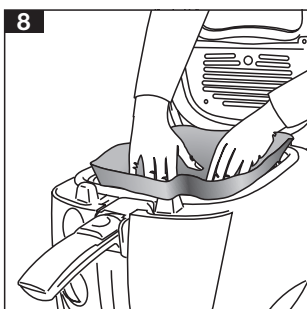
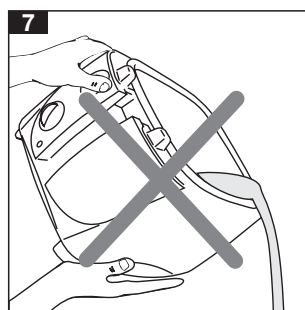
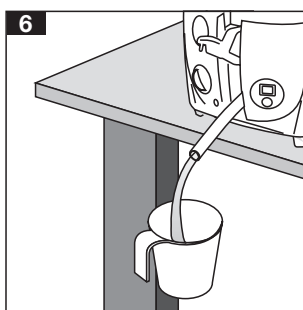
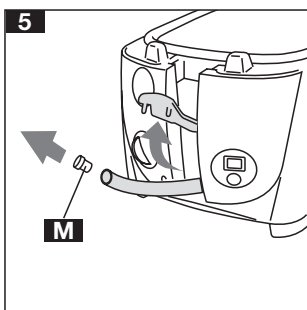
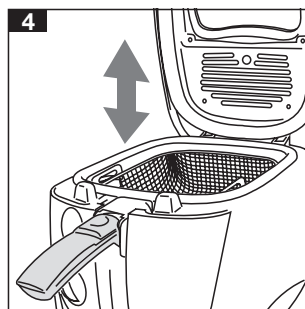
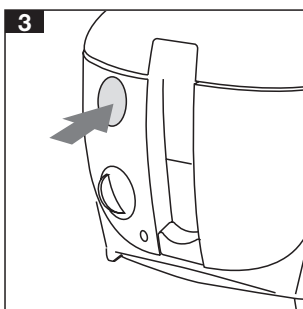
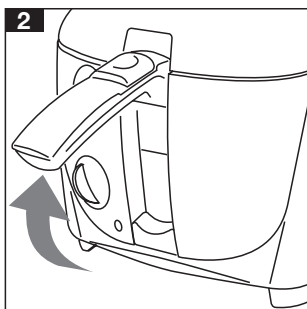


Abbildungen zum Text Illustrations référencées dans le texte Illustrazioni corrispondenti al testo





Abbildungen zum Text Illustrations référencées dans le texte Illustrazioni corrispondenti al testo





Fritteuse mit rechteckigem Frittierkorb

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Wie bei allen elektrischen Geräten wird auch bei dieser Fritteuse zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt.

Bitte studieren Sie die vorliegende Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Fritteuse nicht benutzen.

Friteuse à panier rectangulaire

Chère cliente, cher client,

Comme tous les appareils électriques, cette friteuse demande une prudence particulière afin d'éviter les accidents, les incendies ou les dommages à l'appareil.

Veuillez bien étudier ce mode d'emploi avant la première utilisation et respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cette friteuse.

Friggitrice con cestello rettangolare

Gentile cliente

Come per tutti gli apparecchi elettrici, per evitare ferimenti, incendi o danni alla friggitrice è indispensabile maneggiarla con la massima cura.

Si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e di attenersi alle avvertenze di sicurezza.

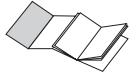
Le persone che non conoscono a fondo le istruzioni per l'uso non sono autorizzate a usare questa friggitrice.



Hinweise zum Verständnis



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein.



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf den vorderen Umschlagseiten. Halten Sie diese zum Studium der Anleitung geöffnet.

B

Mit Zahlen oder Buchstaben wird jeweils auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Bild B.

Einsatz der Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Seite	
3	Technische Daten
4	Sicherheitsvorschriften
6	Übersicht der Geräte- und Bedienungsteile
6	Auspacken / Aufstellen
6	Stromanschluss
7	Inbetriebnahme und Bedienung
7	- Frittieröl-/fett einfüllen
7	- Geeignete Frittierflüssigkeit
7	- Vorwärmen
7	- Frittieren
8	- Nach dem Frittieren
8	- Praktische Tipps
9	- Frittieren von Frisch- und Tiefkühlkost
10	- Frittieröl ablassen, filtrieren und aufbewahren
2	
11	Reinigung/Aufbewahrung/Wartung
12	Störungen und deren Behebung
12	Entsorgung
13	Einige Rezepte zum Frittieren



Technische Daten

Nennspannung	230 V/50 – 60 Hz
Nennleistung	1800 Watt
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	39 x 28 x 27 cm
Gewicht	ca. 4,5 kg
Kabellänge	ca. 1,05 m
Material	- Gehäuse - Frittierkorb - Ölwanne
	Polypropylen Vernickelter Stahl Aluminium
Fassungsvermögen in Öl	2,2 Liter bzw. 2,0 kg Fett
Füllmenge	max. 1,25 kg Pommes frites
Öl-Ablassvorrichtung	vorhanden
Thermostat	stufenlos regulierbar von 150 bis 190°C
Kontrolllampe	vorhanden
Sicherheits-Deckel	abnehmbar
Geruchs- und Fettdunstfilter	vorhanden
Kabelaufwicklung	integriert
Funkentstört	nach EU-Richtlinie 89/336/EWG
IMQ-geprüft	ja
Erfüllt EU-Vorschriften	 EU 89/109
Produkte-Garantie	 2 Jahre
	M SERVICE

Zubehör (im Preis inbegriffen)

Geruchsfilter
Fettdunstfilter
Filterpapier
Ausputzer

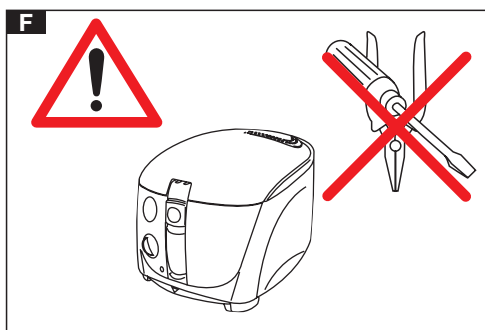
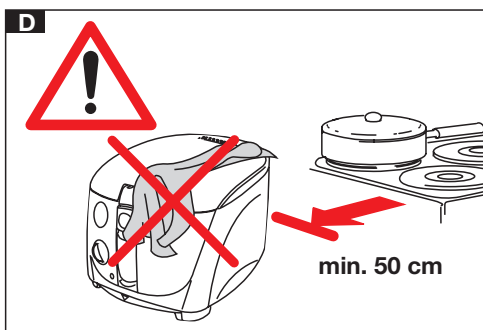
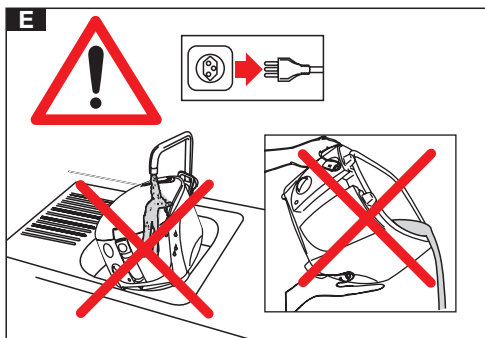
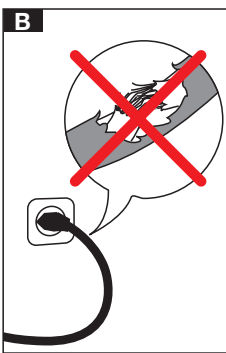
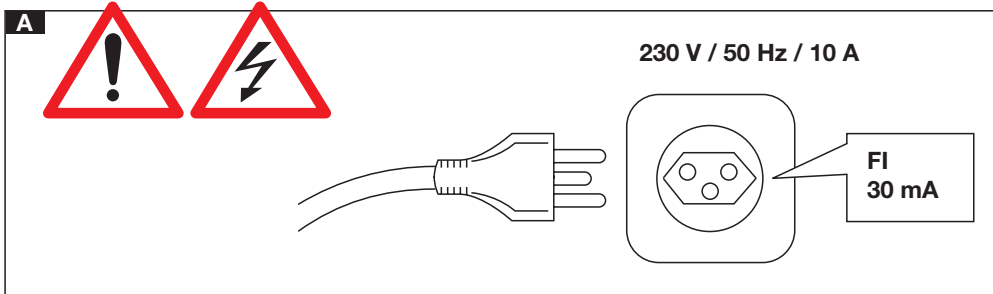
Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



Sicherheitsvorschriften





Sicherheitsvorschriften

Gefahr!



Strom kann tödlich sein!

Die Fritteuse niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!

Berührung mit heissem Frittieröl/-fett kann schwere Verbrennungen verursachen, niemals in Kontakt mit heissem Frittieröl/-fett kommen! Die Fritteuse niemals ohne Frittieröl/-fett in Betrieb nehmen!

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Die Fritteuse ist ausschliesslich zum Frittieren von Lebensmitteln und für den privaten Gebrauch bestimmt. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

Nicht zugelassene Bediener

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

A Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Fritteuse nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V / 50 – 60 Hz anschliessen. Mindestabsicherung der Steckdose 10 Ampère. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

B Netzkabel

Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch den M-Service ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Bei eingeschaltetem Gerät darf das Kabel keine heissen Geräteteile berühren. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

C Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen (z.B. herunterhängendes Kabel). Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten und heissem Frittieröl/-fett entstehen können.

Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Deckel schliessen.

D Standort

Stellen Sie die Fritteuse an einem standsicheren und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Damit das Gerät nicht umgestossen wird, immer genügend vom Rand der Abstellfläche entfernt aufstellen. Fritteuse niemals im Freien verwenden! Damit das Gehäuse nicht anschnilt, das Gerät nicht auf heisse Flächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen: Brand- und Kurzschlussgefahr! Unbedingt den Standort so wählen, dass kein Verlängerungskabel nötig ist.

Anwendung

Bevor Sie das Frittieröl/-fett einfüllen, immer Netzstecker ziehen. Gerät niemals ohne Frittieröl/-fett in Betrieb nehmen! Der Stand der Frittierflüssigkeit muss stets zwischen der Maximal- und Minimalmarke liegen. Niemals zuviel Frittieröl/-fett einfüllen. Während des Betriebs muss der Abflussschlauch (L) immer verschlossen und in seinem Fach sein. Der Frittierkorb darf nur bei geschlossenem Deckel angehoben und abgesenkt werden. Das Frittiergut darf erst ins Frittieröl/-fett getaucht werden, wenn das Frittieröl /-fett die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe (K) erlischt. Die Fritteuse niemals verschieben oder transportieren, solange das Frittieröl/-fett heiss ist.

E Reinigung

Bevor Sie die Fritteuse entleeren und reinigen, unbedingt den Netzstecker ziehen und das Frittieröl/-fett vollständig abkühlen lassen (ca. 2 Stunden). Das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen! Kurzschluss- und Stromschlaggefahr! Entleeren Sie die Fritteuse niemals, indem Sie sie schräg stellen oder umkippen.

Aufbewahrung

Das vollständig abgekühlte und gereinigte Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

F Reparaturen

Bei Störungen, defektem Gerät (z.B. Ölverlust) oder Verdacht auf Defekt, nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Das Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten. Reparaturen dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.



Übersicht der Geräte- und Bedienungsteile

A	Gleitschieber	L	Abflussschlauch
B	Korbgriff	M	Verschlusskappe
C	Frittierkorb	N	Ausputzer
D	Deckel (abnehmbar)	O	Füsse
E	Dichtring	P	Traggriffe
F	Filter-Kontrollfenster	Q	Netzkabel
G	Frittierbecken mit «MIN-/MAX»-Markierung	R	Kabelaufwickelvorrichtung
H	Drucktaste für Deckelöffnung	S	Klemmverschluss zum Öffnen des Filterdeckels
I	Deckel für Abflussschlauch-Fach	T	Filterdeckel
J	Temperaturwahl-Regler	U	Filter
K	Kontrolllampe		

Auspacken/Aufstellen

Auspacken

Entsorgen Sie bitte das Verpackungsmaterial ordnungsgemäss.

 Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, diese können für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.

Kontrolle des Lieferumfangs

Kontrollieren Sie den Lieferumfang. Fehlen Ihnen Teile, wenden Sie sich bitte umgehend an den nächstgelegenen Kundendienst oder an das M-Service-Center.

Vor dem ersten Gebrauch

Den Frittierkorb (C), das Frittierbecken (G) und den Deckel (D) (zuerst Filter (U) herausnehmen) sorgfältig mit warmen Wasser und einem Spülmittel reinigen, danach gut abtrocknen.

 Achten Sie bei Aufstellen des Gerätes darauf, dass der Netzstecker ausgezogen ist!

Stromanschluss

 Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann.

Die Fritteuse nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V / 50 – 60 Hz anschliessen. Mindestabsicherung der Steckdose 10 Ampère. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

Zur Vermeidung von Elektrounfällen empfehlen wir Ihnen, Sicherheitssteckdosen mit Fehlerstrom-Schutzschalter zu benutzen.

 Niemals defektes Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker dürfen nur durch den M-Service ersetzt werden (Spezialwerkzeug).

 Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.

 Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, ohne sie vorher mit Öl oder Fett gefüllt zu haben. Wird sie ohne Öl oder Fett benutzt, wird der Betrieb durch die integrierte Thermo-sicherung unterbrochen. Wenden Sie sich an den M-Service bevor Sie das Gerät wieder benutzen.



Inbetriebnahme und Bedienung

Gefahr!



Bitte halten Sie die auf Seite 4 / 5 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.

Wickeln Sie das Netzkabel (Q) in benötigter Länge von der Kabelfachaufwicklung (R).

Frittieröl/-fett einfüllen

2 Den Korbgriff (B) nach oben ziehen, bis der Gleitschieber (A) einrastet. Auf diese Weise wird der Frittierkorb (C) angehoben.

3 Zum Öffnen des Deckels (D) auf die Drucktaste (H) drücken.

4 Heben Sie den Frittierkorb am Korbgriff aus dem Gerät. Füllen Sie nun das Frittierbecken (G) mit 2.2 Liter Öl oder 2.0 kg Fett. Den Frittierkorb wieder einsetzen.



Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige («MAX/MIN») im Frittierbecken (G) liegen. Verwenden Sie die Fritteuse nie, wenn der Ölstand unter der «MIN»-Marke liegt: Die integrierte Thermosicherung könnte dadurch auslösen und müsste durch den M-Service ersetzt werden.

Geeignete Frittierflüssigkeit

Öl: Die besten Resultate erzielen Sie mit einem hochwertigen Öl (z.B. Erdnussöl). Olivenöl kann ebenfalls gut verwendet werden, da es sich nicht so schnell verbraucht und auch nach längerer Verwendung sein Aroma beibehält. Vermeiden Sie das Mischen verschiedener Ölsorten.

Fett: Bei Verwendung von Fetten in Tafelform, diese in kleine Stücke schneiden, damit sich die Fritteuse während des ersten Frittiervorganges nicht trocken überhitzt. Lassen Sie die

Fetttafeln direkt im Frittierbehälter schmelzen. Setzen Sie den Korbeinsatz erst ein, wenn das Fett vollständig geschmolzen ist. Ausserdem empfiehlt es sich, den Temperaturwahl-Regler (J) während der ersten Vorwärmphase auf der niedrigsten Stufe einzustellen.

Das Gerät ist nach Einstecken des Steckers in die Steckdose betriebsbereit.

Vorwärmen

Das Frittiertgut in den angehobenen Frittierkorb (C) füllen.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass nicht zuviel Frittiertgut eingefüllt wird: Max. 1.25 kg frische, rohe Kartoffeln. Bei Tiefkühllobst muss sichergestellt werden, dass sich wenig Eis auf der Oberfläche befindet (s. Frittieren von Tiefkühlkost, Seite 9).

Den Deckel (D) durch leichtes Drücken schliessen, bis er hörbar einrastet.

Den Temperaturwahl-Regler (J) auf die gewünschte Temperatur stellen (siehe Tabelle auf Seite 9).

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe (K).

Frittieren

Sofort nach dem Erlöschen der Kontrolllampe (K) den Frittierkorb (C) ins Frittieröl/-fett gleiten lassen. Zu Beginn des Frittiervorganges bilden sich an der Innenseite des Deckels eine Dampfschicht, die beim Frittieren verschwindet.

Nach Ablauf der Frittierzeit den Frittierkorb anheben, indem Sie den Korbgriff nach oben ziehen, bis der Gleitschieber einrastet.

Kontrollieren Sie, ob das Frittiertgut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht, dann Gerät ausschalten, indem Sie den Temperaturwahl-Regler auf die Position «0» drehen, bis ein «Klick»-Geräusch zu hören ist.



Inbetriebnahme und Bedienung

Lassen Sie das Frittiertgut abtropfen, öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Drucktaste (H).

Entnehmen Sie mit dem Korbgriff den Frittierkorb, ohne diesen stark zu schütteln.

Muss das Frittiertgut in mehreren Phasen frittiert werden (z.B. Pommes Frites), den Deckel nicht öffnen, sondern warten bis die Kontrolllampe (K) wieder erlischt. Anschliessend das Frittiertgut ein weiteres Mal in das Frittieröl/-fett eintauchen.

Hinweis: Es ist normal, wenn beim ersten Arbeitsgang heisser Dampf aus dem Filterdeckel austritt und wenn während dem Betrieb einige Tropfen Kondenswasser um den Griff des Korbes bildet oder vom Deckel an den Aussenwänden des Gerätes herunterlaufen.

Nach dem Frittieren

Unmittelbar nach dem Frittieren, Gerät ausschalten (Temperatur-Regler (J) auf «0» drehen) und Netzkabel ziehen. Frittieröl/-fett vollständig abkühlen lassen (ca. 2 Stunden).

Praktische Tipps

Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts



Das Frittieröl/-fett darf auf keinen Fall unter die Minimalmarke («MIN») sinken, da sonst die Thermosicherung anspricht und diese durch den M-Service ersetzt werden muss.

Erneuern Sie von Zeit zu Zeit das Frittieröl/-fett, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der frittierten Speisen erhalten bleiben. Die Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts ist auf jeden Fall vom Frittiertgut abhängig. Paniertes Frittiertgut verunreinigt das Frittieröl/-fett wesentlich stärker als unpaniertes.

Wir empfehlen, nach ca. 5 – 8 Frittiervorgängen das Frittieröl/-fett vollständig zu erneuern, oder in jedem Fall:

- wenn sich ein unangenehmer Geruch entwickelt hat,
- wenn das Frittieröl/-fett beim Frittieren raucht,
- oder wenn die Flüssigkeit eine dunkle Färbung angenommen hat.

Richtiges Frittieren

Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut in feine und gleichmässig dicke Stücke geschnitten werden. Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Frittieren zwar gut aus, sind innen aber meist noch nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden auch zur gleichen Zeit gar.

Das Frittiertgut muss vor dem Einfüllen sorgfältig getrocknet werden, da es sonst beim Frittieren nicht knusprig wird und weich bleibt (z.B. Kartoffeln). Sehr wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse, sollten vor dem Frittieren paniert oder in Mehl gewendet werden. Achten Sie darauf, dass das überschüssige Mehl bzw. das Paniermehl gut abgeklopft werden, bevor das Frittiertgut ins Frittieröl/-fett getaucht wird.

Geben Sie nie zuviel Frittiertgut in den Frittierkorb (C), da dadurch die Temperatur des Frittieröls/-fetts zu stark absinken würde und das Frittiertgut somit zu fettig und ungleichmässig frittiert wird.

Das Frittiertgut darf erst ins Frittieröl/-fett getaucht werden, wenn das Frittieröl/-fett die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrolllampe (K) erlischt.

Halten Sie für jedes Frittiertgut die empfohlene Frittier-Temperatur ein. Wird bei zu niedriger Temperatur frittiert, saugt das Frittiertgut zuviel Fett auf, bei zu hoher Temperatur wird die äussere Schicht knusprig, innen ist das Frittiertgut jedoch noch roh.



Inbetriebnahme und Bedienung

Frittieren von Frischkost

Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Werte, die entsprechend der Menge und dem persönlichen Geschmack variieren können.

Lebensmittel		Menge	Temperatur	Dauer Min.	
Pommes Frites	Halbe Portion	600 g	170°C	7-9	1. Phase
				3-5	2. Phase
	Ganze Portion	1250 g	190°C	11-13	1. Phase
Fisch				3-4	2. Phase
				8-11	
				10-12	
				9-10	
Fleisch	Seezungen (2 Stück)	400 g	160°C	7-9	
	Schweineschnitzel (3-4 Stück)	350 g	170°C	7-9	
	Hühnerbrust (3-4 Stück)	350 g	180°C	6-8	
	Frikadellen (15 Stück)	600 g	170°C	7-9	
Gemüse	Blumenkohl	450 g	150°C	7-9	
	Pilze	450 g	150°C	7-9	
	Auberginen	350 g	150°C	8-10	
	Zucchini	400 g	150°C	9-11	
	Zwiebelringe	400 g	170°C	6-8	

Frittieren von Tiefkühlkost

Tiefkühlkost hat eine sehr niedrige Temperatur. Beim Frittieren wird daher die Temperatur des Frittieröls/-fetts erheblich herabgesetzt. Werden die in der Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können trotzdem gute Ergebnisse erzielt werden.

Entfernen Sie jeweils vor dem Frittieren die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden. Den Frittierkorb (C) immer **sehr langsam** in das Frittieröl/-fett tauchen, um ein Aufschäumen des Öls zu verhindern.

Achtung: Bevor der Frittierkorb in das Frittieröl/-fett getaucht wird, prüfen, ob der Deckel (D) gut verschlossen ist.

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Werte, die auf Grund der Anfangstemperatur der zu frittierenden Lebensmittel sowie von den vom Tiefkühlkost-Hersteller empfohlenen Temperaturen variieren können.

Lebensmittel		Menge	Temperatur	Dauer Min.	
Pommes frites		330 g*)	190°C	5-6	1. Phase
				2-3	2. Phase
Kartoffel-Kroketten		600 g	190°C	6-7	
Fisch	Fischstäbchen (Kabeljau)	400 g	190°C	5-6	
	Krabben / Shrimps	400 g	190°C	4-5	
Fleisch	Hühnerbrüstchen (3 Stk.)	300 g	190°C	3-4	

*) Empfohlene Menge, um ein optimales Frittierergebnis zu erzielen. Es können natürlich auch grössere Mengen Pommes frites frittiert werden. Auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchen des Frittierkorbes werden die Pommes frites jedoch etwas fettiger.





Inbetriebnahme und Bedienung

Frittieröl/-fett ablassen, filtrieren und aufbewahren



Vor dem Ablassen des Frittieröls/-fetts Netzstecker ziehen und darauf achten, dass es vollständig abgekühlt ist (nach ca. 2 Stunden).

Achtung: Bei Verwendung von Frittierfett darauf achten, dass es nicht zu stark abkühlt, da es zu hart wird und nicht mehr abgelassen werden kann.

Frittieröl/-fett ablassen

Deckel (D) öffnen und Frittierkorb (C) anheben, indem der Korbgriff (B) nach oben gezogen wird, bis der Gleitschieber (A) einrastet.

5 6 Fach mit Abflussschlauch öffnen und die Sicherheitsklappe (I) nach oben schwenken. Den Abflussschlauch (L) herausziehen.

Damit die Frittierflüssigkeit beim Abnehmen der Verschlussklappe (M) nicht herausläuft, bevor der Schlauch in einen Behälter gehalten wird, den Schlauch mit zwei Fingern biegen.

Verschlussklappe (M) abnehmen und Flüssigkeit in einen Behälter laufen lassen.

Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Haushaltspapier entfernen.

Den Abflussschlauch mit der Verschlussklappe schliessen und in das Fach versorgen, die Sicherheitsklappe zurückschwenken und Fach wieder schliessen.



7 Entleeren Sie die Fritteuse niemals, indem Sie sie schrägstellen oder umkippen: Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!

Filtern von Frittieröl/-fett

Da sich beim Frittieren, im besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut, Speisereste absetzen und diese durch Verbrennen die Qualität des Frittieröls/-fetts stark herabsetzen, ist das Filtern nach jedem Frittiervorgang empfehlenswert; Vorgehen:

- Das Frittieröl/-fett ablassen.
- **8** Das mitgelieferte Filterpapier in den Frittierkorb (C) legen.
- **9** Das Frittieröl/-fett sehr langsam in den Filter leeren. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht am Filter überläuft.
- Filter mit den Rückständen vorsichtig herausnehmen und beseitigen.

Frittieröl/-fett aufbewahren

Das gefilterte Frittieröl/-fett kann in der Fritteuse aufbewahrt werden. Wird das Gerät jedoch für eine längere Zeit nicht benutzt, empfiehlt es sich, das Frittieröl/-fett in einem verschlossenen Behälter aufzubewahren, damit es nicht verdirbt.

Wir empfehlen das Öl, welches zum Frittieren von Fisch verwendet wurde, separat von demjenigen, welches für andere Lebensmittel genommen wurde, aufzubewahren.





Reinigung / Aufbewahrung / Wartung

Reinigung



Vor der Reinigung unbedingt Netzstecker ziehen!



Fritteuse niemals ins Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen.

Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen.

Nachdem das Frittieröl/-fett abgekühlt ist, je nach Bedarf das Frittieröl/-fett ablaufen lassen, (siehe Seite 10).

Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Haushaltspapier entfernen.

11 Der Deckel (D) kann zur einfacheren Reinigung entfernt werden, indem er nach oben weggezogen wird. Bevor Sie den abgenommenen Deckel (D) ins Wasser tauchen, immer zuerst den Filter (U) entfernen.

Reinigen Sie das Frittierbecken (G) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Nachspülen und sorgfältig abtrocknen.

10 Tipp: Die Fritteuse mit zum Spülbecken gerichteten Abflussschlauch (L) auf die Abstell-/Abtropffläche stellen. In dieser Stellung kann zum Reinigen des Frittierbeckens eine Kanne mit warmen Seifenwasser und eine weiche Bürste benutzt werden: Das schmutzige Wasser fließt somit direkt ins Spülbecken.

Mit dem Ausputzer (N) kann der Ölabflussschlauch innen gereinigt werden. Vor der Benützung dieses Ausputzers muss der Schlauch auf jeden Fall herausgezogen werden.

Der Frittierkorb (C) kann in der Geschirrspülmaschine oder mit warmem Wasser und einem Spülmittel gereinigt werden. Frittierkorb in regelmässigen Abständen reinigen.

Nach jedem Gebrauch die Fritteuse aussen mit einem weichen feuchten Tuch reinigen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen.

Achten Sie darauf, dass der Dichtring (E) gut gereinigt und getrocknet wird, um ein eventuelles Ankleben am Gerät zu vermeiden. Sollte der Dichtring ankleben, den Deckel bei gleichzeitigem Drücken der Drucktaste (H) mit der Hand anheben.

Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Kabel aufwickeln. Deckel schliessen und Frittieröl/-fett vollständig abkühlen lassen (ca. 2 Stunden).



Bewahren Sie die Fritteuse an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

Wartung

Auswechseln des Filters

Der im Deckel (D) eingebaute Geruchsfilter (U) verliert mit der Zeit seine Wirkung. Die Farbveränderung des Filters (durch das Kontrollfenster (F) sichtbar) zeigt an, dass der Filter ausgetauscht werden muss.

12 Den Filterdeckel (T) entfernen, indem der Klemmverschluss (S) nach vorne gedrückt und nach oben gezogen wird.

13 Filter auswechseln. Weitere Filter erhalten Sie in Ihrer M-Filiale oder beim M-Kundendienst (Art.-Nr. 7173.432). Der weisse Filter muss zuerst eingesetzt werden. Anschliessend den schwarzen Filter einsetzen und den Filterdeckel (T) wieder montieren. Darauf achten, dass der Klemmverschluss (S) wieder richtig verschlossen ist.

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Fritteuse keinerlei weitere Wartung.



Störungen und deren Behebung

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden

Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center.

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Schlechter Geruch	Geruchsfilter (U) vollgesogen	Filter (U) auswechseln (s. Seite 11)
	Frittieröl/-fett verbraucht	Frittieröl/-fett wechseln
	Ungeeignetes Frittieröl/-fett	Gutes Erdnussöl verwenden (s. Seite 7)
Frittieröl/-fett läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Frittierkorbes (C)	Frittierkorb (C) langsam eintauchen
	Der Frittieröl/-fett-Stand überschreitet den Maximalstand	Frittieröl/-fett-Menge verringern bzw. ablassen
	Frittiergut nicht trocken genug	Lebensmittel gut trocknen
	Empfohlene Frittiermenge wurde überschritten	Frittiermenge verringern, bzw ablassen
	Öl/Fett ist verbraucht und es bildet sich zu viel Schaum	Frittieröl/-fett wechseln
Das Frittiergut erhält beim Frittieren nicht die typisch goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur	Eine höhere Temperatur einstellen
	Der Korb wurde überfüllt	Menge des Frittierguts reduzieren
Frittieröl/-fett wird nicht erhitzt	Die Fritteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und dadurch die Thermo-sicherung beschädigt	An den M-Service wenden, Schmelz-sicherung muss ersetzt werden

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.



Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung

Frittieröl/-fett sollten Sie nie in den Abguss schütten, sondern zur nächsten Altöl-Sammelstelle bringen.

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Geräte bei einer öffentlichen Sammelstelle abgeben.





Einige Rezepte zum Frittieren

Pommes frites (frisch)

Zutaten für 4–5 Personen: 1.25 kg Kartoffeln, Salz
Temperatur: 190°C
Frittierzeit: 1. Phase 11–13 Minuten
2. Phase 3–4 Minuten

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Ein Pommes frites-Schneidegerät erleichtert Ihnen dabei die Arbeit und ermöglicht Ihnen, gleich grosse Stäbchen zu schneiden. Um zu vermeiden, dass sie während dem Frittiervorgang aneinander haften, die Kartoffeln vor dem Frittieren für ein paar Minuten in kaltes Wasser legen, damit sich die darin enthaltene Stärke absondert. Kartoffeln in den angehobenen Frittierkorb geben. Das Frittieröl/-fett auf 190°C erhitzen und nach Erlöschen der Kontrolllampe den Frittierkorb durch vorsichtiges Herunterdrücken des Korbgriffes in das Frittieröl/-fett tauchen. Pommes frites 11–13 Minuten frittieren. Den Frittierkorb anheben, dabei den Deckel geschlossen halten. Nach erneutem Erlöschen der Kontrolllampe, den Frittierkorb für weitere 3–4 Minuten ins Frittieröl/-fett tauchen. Die fertigen Pommes frites auf einen mit Haushaltspapier ausgelegten Teller geben. Je nach Geschmack salzen und heiss servieren.

Pommes frites (Tiefkühlkost)

Zutaten für 2–3 Personen: 330 g Kartoffeln, Salz
Temperatur: 190°C
Frittierzeit: 1. Phase 5–6 Minuten
2. Phase 2–3 Minuten

Das Frittieröl/-fett auf 190°C erhitzen und nach Erlöschen der Kontrolllampe den mit den Pommes frites gefüllten Frittierkorb durch vorsichtiges Herunterdrücken des Korbgriffes ins Frittieröl/-fett tauchen. Die Pommes frites 5–6 Minuten frittieren. Den Frittierkorb anheben, Deckel dabei geschlossen halten, und nach erneutem Erlöschen der Kontrolllampe, den Frittierkorb für weitere 2–3 Minuten ins Frittieröl/-fett tauchen. Die fertigen Pommes frites auf einen mit Haushaltspapier ausgelegten Teller geben. Je nach Geschmack salzen und heiss servieren.

Seezungen

Zutaten für 2 Personen: 2 Seezungen à 200 g, Mehl, 1 Zitrone, 1 Glas Milch, Petersilie und Salz
Temperatur: 160°C
Frittierzeit: 7–9 Minuten

Die Seezungen putzen und enthäuten, 10 Minuten in Milch legen, anschliessend im Mehl wenden. Das überschüssige Mehl gut abklopfen. Die Fritteuse bei angehobenem Frittierkorb einschalten und auf 160°C erhitzen. Nach Erlöschen der Kontrolllampe die Seezungen in den Frittierkorb geben und 7–9 Minuten frittieren, dabei nach ca. 4–5 Minuten die Seezungen wenden. Die Seezungen nach dem Frittieren gut abtropfen lassen und auf einen Teller geben. Seezungen salzen, mit Petersilie und Zitronenstücken garnieren. Heiss servieren.

Tintenfische

Zutaten für 2 Personen: 550 g kleine Tintenfische (kleine Tintenfische frittieren, schmecken besser und sind zarter), Mehl, 1 Zitrone, Salz
Temperatur: 160°C
Frittierzeit: 9–13 Minuten

Die Tintenfische sorgfältig putzen, gut trocknen und im Mehl wenden. Das überschüssige Mehl gut abklopfen. Die Fritteuse bei angehobenem Frittierkorb einschalten und auf 160°C erhitzen. Nach Erlöschen der Kontrolllampe die Tintenfische in den Frittierkorb geben und 9–13 Minuten frittieren, dabei nach ca. 5–7 Minuten die Tintenfische wenden. Die Tintenfische nach dem Frittieren gut abtropfen lassen und auf einen Teller geben. Tintenfische salzen und mit Zitronenstücken garnieren. Heiss servieren.

Calamares

Zutaten für 2 Personen: 500 g Calamares, Mehl, ca. 2 Zitronen, Salz
Temperatur: 160°C
Frittierzeit: 10–13 Minuten

Die Calamares sorgfältig putzen, gut trocknen und in Ringe schneiden, kleine Calamares können auch ganz frittiert werden. Die Calamares im Mehl wenden. Das überschüssige Mehl gut abklopfen. Die Fritteuse bei angehobenem Frittierkorb einschalten und auf 160°C erhitzen. Nach Erlöschen der Kontrolllampe die Calamares in den Frittierkorb geben und 10–13 Minuten frittieren. Die Calamares nach dem Frittieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Haushaltspapier ausgelegten Teller geben. Mit Zitronenstücken garniert sofort servieren, erst kurz vorher salzen, damit sie knusprig bleiben.

Frikadellen

Zutaten für 2 Personen: 400 g Hackfleisch, 2 Eier, 30 g Mortadella, 1 Zitrone, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Salatblätter zum Garnieren
Temperatur: 170°C
Frittierzeit: 7–9 Minuten

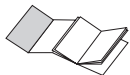
Hackfleisch, Mortadella, Eier, Salz und Pfeffer gut mischen. Nicht zu grosse Frikadellen formen und in Paniermehl wenden. Achten Sie darauf, dass das Paniermehl gut haftet. Die Fritteuse bei angehobenem Frittierkorb einschalten und auf 170°C erhitzen. Nach Erlöschen der Kontrolllampe die Frikadellen in den Frittierkorb geben und 7–9 Minuten frittieren, nach ein paar Minuten wenden. Die Frikadellen nach dem Frittieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Haushaltspapier ausgelegten Teller geben. Mit Zitronenstücken und Salatblättern garnieren, heiss servieren.



Interprétation des symboles



Ce triangle d'avertissement est un repère pour toutes les indications importantes concernant la sécurité. Veuillez bien les respecter pour ne pas risquer de vous blesser.



Vous trouverez les illustrations concernant le texte sur le rabat de couverture. Gardez-le ouvert pendant que vous étudiez le mode d'emploi.

B

Des chiffres ou des lettres renvoient aux illustrations des parties de l'appareil et des commandes ; dans le cas présent, illustration B.

Utilisation du mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez-vous adresser au centre de Service après-vente Migros le plus proche.

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout nouvel utilisateur de l'appareil.

Sommaire

Seite

- 15 Données techniques
- 16 Consignes de sécurité
- 18 Description de la friteuse
- 18 Déballage / Mise en place
- 18 Branchement au secteur
- 19 Mise en service et utilisation
 - 19 - Remplissage d'huile ou de graisse de friture
 - 19 - Matières grasses adaptées à la friture
 - 19 - Préchauffage
 - 19 - Fire
- 20 - La friture terminée
- 20 - Conseils pratiques
- 21 - La friture d'aliments frais

- 21 - Friture d'aliments surgelés
- 22 - Vider, filtrer et conserver l'huile ou la graisse de friture
- 23 Nettoyage / Rangement / Entretien
- 24 Défaillances techniques et remèdes
- 24 Elimination
- 25 Quelques recettes de friture



Données techniques

Tension nominale	230 V / 50 – 60 Hz
Puissance nominale	1800 W
Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	32 x 28 x 23 cm env.
Poids	4,5 kg env.
Longueur du cordon	1,05 m env.
Matériaux	- carter polypropylène
	- panier à friture acier nickelé
	- cuve aluminium
Contenance huile	2 litres (ou 1,8 kg de graisse)
Contenance aliments	1,25 kg max. de frites
Système d'évacuation de l'huile	oui
Thermostat	réglable en continu de 150°C à 190°C
Témoin lumineux	oui
Couvercle de sécurité	amovible
Filtre odeurs et graisse	oui
Logement du cordon	intégré
Antiparasité	selon directive UE 89/336/CEE
Testé par l'IMQ	oui
Conforme aux prescriptions UE	CE directive 89/109 UE
Garantie de produit	 2 ans
	M SERVICE

Accessoires (inclus)

Filtre contre odeurs
Filtre contre vapeurs grasses
Papier-filtre
Goupillon

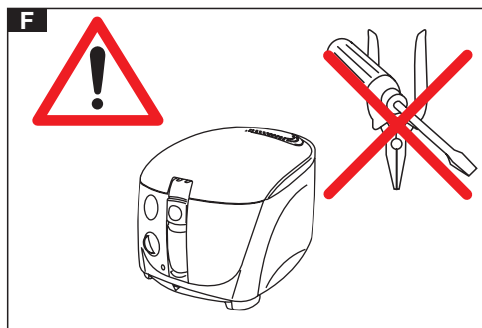
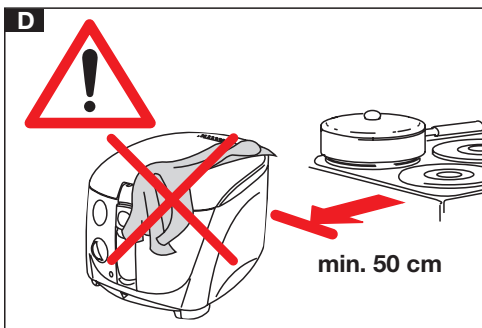
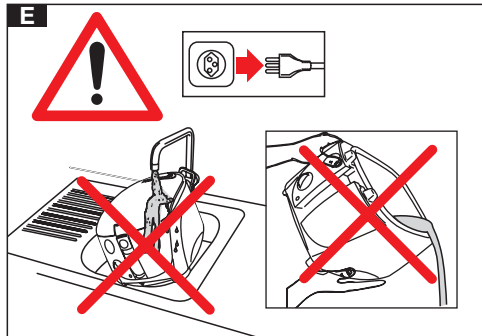
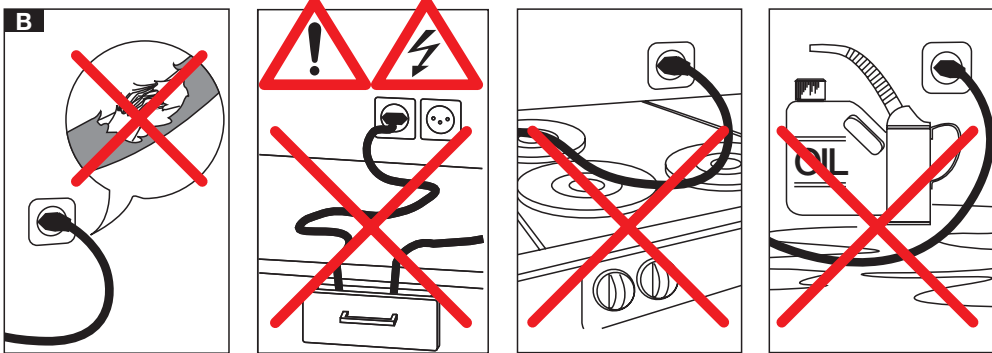
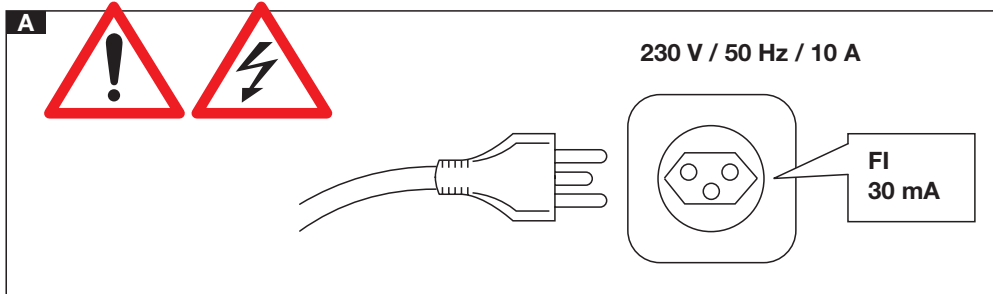
Toute modification de conception et de fabrication est réservée dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FEDERATION DES COOPERATIVES MIGROS, CH-8031 ZURICH



Consignes de sécurité





Consignes de sécurité

Danger !



Le courant peut être mortel !

Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau ni dans d'autre liquide : danger de court-circuit et d'électrocution!

Le contact avec de l'huile ou de la graisse de friture brûlante peut produire de très graves brûlures, soyez très prudent(e) ! Ne jamais faire fonctionner la friteuse à vide.

Utilisation conforme

Cette friteuse est uniquement destinée à la friture des aliments et à l'usage domestique. Il est strictement interdit, car dangereux, d'y apporter des modifications techniques ou d'en faire un usage non approprié.

Utilisateurs non autorisés

Les personnes non familiarisées avec le mode d'emploi, les enfants ainsi que les personnes sous influence de l'alcool, de stupéfiants ou de médicaments ne doivent pas utiliser cette friteuse sans surveillance.

A Alimentation en courant

Ne touchez jamais les pièces sous tension ! Vous risquez de recevoir une décharge électrique pouvant provoquer de graves blessures, voire être mortelle. Ne branchez cette friteuse qu'à une prise de courant alternatif d'une tension de 230 V / 50-60 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être au minimum de 10 ampères. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

B Cordon d'alimentation

N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est défectueux. Faites aussitôt remplacer tout cordon ou fiche défectueux par le Service après-vente Migros. Ne faites pas passer le cordon sur des arêtes vives et ne le coincez pas. Ne posez pas le cordon sur des objets chauds et évitez tout contact avec de l'huile. Lorsque l'appareil est enclenché, le cordon ne doit toucher aucune partie chaude. Ne retirez jamais la fiche de la prise en tirant sur le cordon, ni avec les mains mouillées.

C Protection des tiers

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec la friteuse (par ex. avec le cordon), car ils ne sont pas conscients des dangers inhérents aux appareils électriques et à l'huile ou la graisse de friture brûlante. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Quand vous ne l'utilisez pas, débranchez la

friteuse et fermez le couvercle.

D Installation

Installez la friteuse sur un support stable, inaccessible aux enfants. Afin que la friteuse ne risque pas d'être renversée, placez-la toujours à bonne distance du bord. N'utilisez jamais la friteuse en plein air ! Ne la posez pas sur une surface chaude, ni à proximité de flammes, le corps risque de se déformer : risque d'incendie et de court-circuit ! Choisissez l'emplacement de telle façon que vous n'ayez pas besoin d'utiliser de câble prolongateur.

Utilisation

Débranchez toujours la fiche avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse de friture. Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans huile ou graisse.

Le niveau du bain de friture doit toujours se situer entre les deux repères «MAX» et «MIN». Ne dépassez jamais le repère «MAX» quand vous remplissez la friteuse. Quand la friteuse fonctionne, le tuyau de vidage (L) doit toujours être fermé et rangé dans son logement. Le panier ne doit être relevé et abaissé que quand le couvercle est fermé.

Les aliments ne doivent être plongés dans le bain de friture que quand celui-ci a atteint la température adéquate, c'est-à-dire quand le témoin lumineux (K) s'éteint. Ne transportez jamais la friteuse tant que le bain de friture est encore chaud.

E Nettoyage

Avant de vider ou de nettoyer la friteuse, débranchez absolument la fiche de la prise et laissez refroidir entièrement le bain de friture (2 heures env.). Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau ni dans un autre liquide ! Il y a danger de court-circuit ou d'électrocution ! Ne videz jamais la friteuse en l'inclinant ou la renversant.

Rangement

Rangez l'appareil entièrement refroidi et nettoyé à un endroit hors d'atteinte des enfants.

F Réparation

En cas de mauvais fonctionnement, de défaillance technique (fuite d'huile, par ex.) ou de dégâts supposés après une chute, débranchez aussitôt l'appareil. Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé. Il est strictement interdit de faire pénétrer un ustensile dans le corps de l'appareil ou d'ouvrir celui-ci. Seul le Service après-vente Migros est habilité à réparer cette friteuse. Migros décline toute responsabilité en cas de dommages consécutifs à une réparation non professionnelle ou par des tiers non autorisés.



Description de la friteuse

A	Curseur	L	Tuyau de vidange
B	Poignée du panier	M	Bouchon du tuyau de vidange
C	Panier à friture	N	Goupillon
D	Couvercle (amovible)	O	Pieds
E	Joint d'étanchéité	P	Poignée de transport
F	Orifice de contrôle du filtre	Q	Cordon d'alimentation
G	Cuve de friture avec repères «MIN/MAX»	R	Enroulement du cordon d'alimentation
H	Touche d'ouverture du couvercle	S	Système de verrouillage du couvercle du filtre
I	Couvercle du logement du tuyau de vidange	T	Couvercle du filtre
J	Sélecteur de température	U	Filtre
K	Témoin lumineux de contrôle		

Déballage / Mise en place

Déballage

Prière d'éliminer l'emballage selon les prescriptions de votre commune.



Détruisez tous les sacs en plastique, ils risquent de devenir des jouets dangereux pour les tout petits.

Avant la première utilisation

Lavez le panier à friture (C), la cuve de friture (G) et le couvercle (D) (enlevez d'abord le filtre) avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle, puis séchez-les bien.



Avant d'installer l'appareil, veuillez toujours à ce que la fiche soit bien débranchée.

Contrôle du contenu

Contrôlez si vous avez bien toutes les pièces. S'il vous en manque, adressez-vous à votre Service clientèle ou au centre M-Service de votre région.

Branchement au secteur



N'oubliez pas que la manipulation inappropriée du courant peut être mortelle.

Ne branchez cette friteuse qu'à une prise de courant alternatif d'une tension de 230V / 50-60 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être au minimum de 10 A. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

Pour prévenir tout accident, nous vous recommandons de protéger la prise par un disjoncteur à courant de défaut.



N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est défectueux. Faites aussitôt remplacer tout cordon ou fiche défectueux par M-Service (outillage spécial nécessaire).



Ne touchez jamais des pièces sous tension ! Vous risquez de recevoir une décharge électrique pouvant provoquer de graves blessures, voire être mortelle.



N'enclenchez jamais la friteuse sans l'avoir préalablement remplie d'huile. Si elle est vide, son thermofusible coupera aussitôt l'alimentation électrique. Dans ce cas, adressez-vous à M-Service avant de réutiliser cet appareil.



Mise en service et utilisation

Danger !



Pour votre sécurité et celle des tiers, veuillez vous conformer strictement aux consignes de sécurité des pages 16/17.

Déroulez la longueur nécessaire de cordon d'alimentation (Q) de son support (R).

Remplissage d'huile ou de graisse de friture

2 Tirez la poignée du panier (B) vers le haut jusqu'à ce que le curseur (A) s'encrante. C'est de cette façon que l'on relève le panier à friture (C).

3 Pour ouvrir le couvercle (D), appuyez sur la touche (H).

4 Retirez le panier de la friteuse en le tenant par la poignée. Remplissez la cuve (G) avec 2,2 litres d'huile ou 1,8 kg de graisse.

Remettez le panier à friture en place.



Le niveau du bain de friture doit toujours se situer entre les deux repères «MAX» et «MIN» de la cuve de friture (G). N'utilisez jamais la friteuse quand le niveau de l'huile se situe en dessous du repère «MIN» : le thermofusible incorporé se déclencherait et devrait être remplacé par M-Service.

Matières grasses adaptées à la friture

Huile : vous obtiendrez d'excellents résultats avec une huile d'arachide de bonne qualité. Vous pouvez également utiliser de l'huile d'olive, car elle se dégrade lentement et garde son arôme même après une utilisation prolongée. Evitez de mélanger des huiles d'origines diverses.

Graisse : si vous utilisez de la graisse en pains, découpez ceux-ci en morceaux afin que la friteuse ne fonctionne pas à vide au début.

Placez les morceaux directement dans la cuve. Ne baissez le panier à friture que quand la graisse est entièrement fondue. Au début de la phase de préchauffage (fusion), il est recommandé de placer le sélecteur de température (J) au niveau le plus bas.

La friteuse est prête à fonctionner en branchant la fiche à une prise.

Préchauffage

Remplissez le panier à friture relevé d'aliments à frire.

Attention: ne remplissez pas trop le panier (1,25 kg de pommes de terre fraîches, par ex.). Pour les produits congelés, assurez-vous qu'il y ait peu de glace à la surface (voir friture d'aliments surgelés, page 21)

Appuyez légèrement sur le couvercle (D) jusqu'à ce qu'il s'encrante.

Amenez le sélecteur de température (J) à la température désirée (voir tableau page 21). Dès que la température sélectionnée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint.

Frيره

Dès que le témoin lumineux s'éteint, ramenez le curseur (A) en arrière et laissez glisser le panier dans le bain de friture. En début de cuisson, de la vapeur se dépose à l'intérieur du couvercle, mais elle disparaît peu après. La friture terminée, relevez le panier en remontant la poignée, jusqu'à ce que le curseur s'encrante.

Contrôlez si les aliments sont suffisamment dorés, puis déclenchez la friteuse en amenant le sélecteur de température à la position «O» jusqu'à ce qu'un déclic soit audible.

Laissez égoutter les aliments et ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche (H).

Retirez le panier par la poignée, sans trop le secouer.



Mise en service et utilisation

Si vous faites frire les aliments en plusieurs phases (pommes de terre par ex.), n'ouvrez pas le couvercle, mais attendez que le témoin lumineux s'éteigne. Plongez ensuite de nouveau les aliments dans le bain de friture.

Attention: lors de la première utilisation, il est normal que de la vapeur brûlante s'échappe par le filtre et que de l'eau de condensation se dépose sur la poignée du couvercle et coule du couvercle le long des parois de la friteuse.

La friture terminée

Dès que la friture est terminée, amenez le sélecteur de température (J) au «0» et débranchez la fiche. Laissez le bain de friture complètement refroidir (2 heures env.).

Conseils pratiques

Durée d'utilisation du bain de friture

 Le niveau du bain de friture ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimum indiqué, sinon le thermofusible incorporé se déclencherait et devrait être remplacé par M-Service.

Remplacez de temps en temps le bain de friture afin que les aliments conservent leur goût et soient plus digestes. La durée d'utilisation de l'huile ou de la graisse dépend des aliments que l'on fait frire. Des aliments panés, par exemple, salissent beaucoup plus le bain de friture que des aliments non panés.

Nous recommandons de renouveler entièrement le bain de friture après 5 à 8 utilisations, en tout cas :

- s'il y a dégagement d'une odeur désagréable,
- si le bain de friture commence à fumer lors de la friture,
- si le bain de friture prend une couleur foncée.

Pour bien frire

Veillez à ce que les aliments soient coupés en morceaux fins et réguliers. Les morceaux trop gros ont un bel aspect après la cuisson, mais sont souvent imparfaitement cuits à l'intérieur. Les morceaux réguliers sont bien cuits en même temps.

Les aliments à frire doivent être bien séchés au préalable, sinon ils ne deviennent pas croustillants et restent mous (pommes de terre par ex.). Les aliments contenant beaucoup d'eau (poisson, viande et légumes par ex.) devraient être panés ou farinés avant d'être frits. Veillez bien à éliminer le surplus de chapelure ou de farine avant de plonger les aliments dans le bain de friture.

Ne remplissez pas trop le panier, car cela refroidit le bain de friture, les aliments s'imbibent de graisse et ne sont pas cuits de façon égale.

Les aliments ne doivent être plongés dans le bain de friture que lorsque celui-ci a atteint la température désirée, c'est-à-dire quand le témoin lumineux s'éteint.

Respectez les températures indiquées pour chaque type d'aliment. Si un aliment est frit à température trop basse, il absorbe trop de graisse ; si, au contraire, il est frit à température trop élevée, il sera bien doré à l'extérieur, mais mal cuit à l'intérieur.



Mise en service et utilisation

La friture d'aliments frais

Les durées de cuisson indiquées sont indicatives et peuvent varier selon la quantité et le goût de chacun.

Aliments		Quantité	Température	Durée minutes	
Frites	Demi-portion	600 g	170°C	7-9	1ère phase
				3-5	2ème phase
	Portion entière	1250 g	190°C	11-13	1ère phase
				3-4	2ème phase
Poisson	Langoustine	600 g	160°C	8-11	
	Sardine	450 g	160°C	10-12	
	Seiche	550 g	160°C	9-10	
	Sole (x2)	400 g	160°C	7-9	
Viande	Tranches de porc (3-4)	350 g	170°C	7-9	
	Blancs de poulet (3-4)	350 g	180°C	6-8	
	Boulettes de viande (x15)	600 g	170°C	7-9	
Légumes	Chou-fleur	450 g	150°C	7-9	
	Champignons	450 g	150°C	7-9	
	Aubergines	350 g	150°C	8-10	
	Courgettes	400 g	150°C	9-11	
	Rondelles d'oignon	400 g	170°C	6-8	

Friture d'aliments surgelés

De par leur température très basse, les aliments surgelés font baisser sensiblement la température du bain de friture. Toutefois, si vous respectez les quantités recommandées dans le tableau ci-après, vous obtiendrez de bons résultats.

Avant de faire frire les surgelés, enlevez les cristaux de glace qui se sont formés à la surface.

Plongez toujours le panier **très lentement** dans le bain d'huile afin d'éviter le bouillonnement trop vif du bain de friture.

Attention : contrôlez toujours la bonne fermeture du couvercle avant de plonger le panier dans le bain de friture.

Les durées de friture sont indicatives, elles peuvent varier en fonction de la température initiale des aliments surgelés et de celle recommandée par le producteur de produits surgelés.

Aliments		Quantité	Température	Durée minutes	
Frites (précuites)		330 g*)	190 °C	5-6	1ère phase
				2-3	2ème phase
Croquettes de pommes de terre		600 g	190 °C	6-7	
Poisson	Bâtonnets de poisson	400 g	190 °C	5-6	
	(cabillaud)				
	Crevettes/crabes	400 g	190 °C	4-5	
Viande	Aiguillettes de poulet (3)	300 g	190 °C	3-4	

*) Quantité recommandée pour obtenir un résultat optimal. Vous pouvez naturellement faire frire une plus grande quantité de pommes de terre, en sachant toutefois que celles-ci seront un peu plus grasses à cause de la baisse importante de la température du bain de friture.





Mise en service et utilisation

Vider, filtrer et conserver l'huile ou la graisse de friture



Avant de vider la friteuse, débranchez la fiche et assurez-vous que le bain de friture a complètement refroidi (2 heures env.).

Attention : si vous utilisez de la graisse, veillez à ce qu'elle ne soit pas trop froide, sinon elle durcit et devient impossible à vider.

Vider l'huile ou la graisse de friture

Ouvrez le couvercle et relevez le panier de friture (C) en remontant la poignée (B) vers le haut jusqu'à ce que le curseur (A) s'encrante.

Ouvrez le logement du tuyau de vidange et sortez le tuyau de vidange (L).

5 6 Pliez le tuyau en le pinçant avec deux doigts afin que le bain de friture ne commence pas à couler quand vous enlevez le bouchon (M) et que l'extrémité du tuyau n'est pas encore placée dans un récipient.

Retirez le bouchon (M) et laissez le liquide s'écouler dans un récipient adéquat.

Essuyez les dépôts éventuels avec une éponge ou du papier absorbant.

Rangez le tuyau de vidange, bouchon remis, dans son logement ; refermez le logement.



7 Ne videz jamais la friteuse en l'inclinant ou la renversant (Fig. 12) : risque de court-circuit ou d'électrocution !

Filtrer l'huile ou la graisse de friture

Il est recommandé de filtrer le bain de friture après chaque utilisation, car la friture d'aliments panés ou farinés notamment laisse des débris dans le bain de friture et la combustion répétée de ceux-ci en abaisse considérablement la qualité.

- Videz le bain de friture.
- **8** Placez le papier-filtre fourni dans le panier relevé placé dans la cuve.
- **9** Versez l'huile ou la graisse très lentement dans le filtre en veillant à ce que le liquide ne déborde pas.
- Retirez délicatement le filtre rempli de débris et jetez-le.

Conserver l'huile ou la graisse de friture

Le bain de friture filtré peut être conservé dans la friteuse. Toutefois, si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, il est recommandé de conserver le bain de friture dans un récipient hermétique empêchant son altération.

Nous vous recommandons de conserver à part le bain de friture utilisé pour le poisson de celui utilisé pour d'autres aliments.



Nettoyage / Rangement / Entretien

Nettoyage

 Avant de vider ou de nettoyer la friteuse, débranchez absolument la fiche.

 Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau ni dans un autre liquide, danger de court-circuit ou d'électrocution !

Une fois le bain de friture refroidi, si nécessaire, videz l'huile selon les indications de la page 22. Essuyez les dépôts éventuels avec une éponge ou du papier absorbant.

Retirez toujours le filtre avant de plonger le couvercle dans l'eau.

11 On peut enlever le couvercle (D) pour faciliter son nettoyage en le soulevant. Lavez la cuve de friture (G) avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement la cuve.

10 Conseil: posez la friteuse sur le plan de travail, avec le tuyau de vidange (L) dirigé vers l'évier. Le nettoyage de la cuve s'effectue alors avec un pot d'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle et une brosse douce : l'eau sale coule ainsi directement dans l'évier.

Le goupillon (N) permet de nettoyer l'intérieur du tuyau de vidange. Pour cela, il faut sortir le tuyau de son logement. Nettoyez le tuyau de vidange (L) avec le goupillon fourni.

Le panier à friture (C) peut être lavé au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Nettoyez régulièrement le panier à friture.

Après chaque utilisation, essuyez les parois extérieures de la friteuse avec un linge humide afin d'enlever les éclaboussures de graisse ou les gouttes d'eau de condensation.

Veillez à ce que le joint d'étanchéité (E) soit toujours bien propre et sec afin d'éviter qu'il ne colle au bord. Si cela arrive, enfoncez la touche (H) et soulevez simultanément le couvercle à la main.

Rangement

Quand vous avez terminé la friture, débranchez la fiche et enroulez le cordon. Fermez le couvercle et laissez le bain de friture refroidir complètement (env. 2 heures).

 Rangez la friteuse à un endroit hors d'atteinte des enfants.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps, rangez-le à l'abri de la poussière et de la saleté.

Entretien

Changement du filtre

Le filtre anti-odeurs (M) dans le couvercle perd de son efficacité avec le temps. Le changement de couleur du filtre, visible par l'orifice de contrôle (F) situé à l'intérieur du couvercle, signale qu'il est temps de changer le filtre.

12 Retirez le couvercle du filtre (T) en poussant sur le système de verrouillage (S) puis en tirant vers le haut.

13 Changez le filtre. Les filtres sont disponibles dans votre magasin Migros ou auprès de son Service après-vente (n° art, 7173.432). Le filtre blanc doit se placer en premier, la partie colorée vers le haut. Placez ensuite le filtre noir et refermez le couvercle. Le verrouillage doit bien s'encranter.

A part un contrôle régulier de bon fonctionnement, la friteuse ne demande aucun entretien spécial.



Défaillances techniques et remèdes

Si vous ne pouvez remédier vous-même à une défaillance technique à l'aide de ce tableau,

adressez-vous au Service après-vente Migros M-Service le plus proche.

Défaillance	Origine possible	Remède
Emission de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeurs est saturé	Changer le filtre (U)
	Huile ou graisse de friture altérée	Changer le bain de friture
	Huile ou graisse de friture non adaptée	Utiliser une huile d'arachide de bonne qualité (voir page 19)
Le bain de friture déborde	Panier plongé trop rapidement	Plonger lentement le panier
	Le niveau de l'huile ou de la graisse dépasse le repère «MAX»	Retirer la quantité en trop
	Aliments trop humides	Bien essuyer les aliments
	Quantité d'aliments recommandée dépassée	Diminuer la quantité
	Bain altéré formant trop de mousse	Changer le bain
La friture ne donne pas la belle couleur dorée usuelle	Température du bain trop basse	Augmenter la température
Le bain de friture ne chauffe pas	La friteuse a été chauffée à vide, ce qui a endommagé le fusible thermique	S'adresser à M-Service

Seul M-Service est habilité à réparer cette friteuse. Des réparations non professionnelles peuvent être source de graves dangers pour l'utilisateur.



Migros décline toute responsabilité et sa garantie s'éteint en cas de dommages consécutifs à une réparation non professionnelle ou effectuée par des tiers non autorisés.

Elimination

Ne videz jamais le bain de friture dans l'évier, mais apportez-le, dans un récipient, au centre de récupération des huiles usées.

Rendez inutilisable tout appareil hors d'usage : débranchez-le et sectionnez le cordon d'alimentation. Déposez tout appareil hors d'usage à votre centre de collecte communal.



Quelques recettes de friture

Frites (fraîches)

Pour 4 – 5 personnes : 1.25 kg de pommes de terre, sel
Température : 190°C
Durée de friture : 1ère phase 11-13 minutes
2ème phase 3-4 minutes

Peler les pommes de terre et les détailler en bâtonnets de 1 cm de large env. Un coupe-frites facilite la tâche et permet d'obtenir des bâtonnets plus réguliers. Afin d'éviter que les frites ne collent lors de la cuisson, les plonger avant de les frire dans de l'eau froide pendant quelques minutes, cela permet de dissoudre l'amidon. Placer les pommes de terre dans le panier relevé. Chauffer le bain de friture à 190°C, une fois que le témoin lumineux s'est éteint, plonger lentement le panier dans le bain de friture. Laisser les pommes de terre frire pendant 11 à 13 minutes. Remonter le panier en gardant le couvercle fermé. Attendre que le témoin lumineux s'éteigne à nouveau, puis replonger le panier pendant 3 à 4 minutes. Verser les frites sur un plat chemisé de papier absorbant. Saler selon le goût et servir aussitôt.

Frites (surgelées)

Pour 2 – 3 personnes : 330 g de pommes de terre, sel
Température : 190°C
Durée de friture : 1ère phase 5-6 minutes
2ème phase 2-3 minutes

Chauffer le bain de friture à 190 °C, une fois que le témoin lumineux s'est éteint, plonger lentement le panier dans le bain de friture. Laisser les pommes de terre frire pendant 5 à 6 minutes. Remonter le panier en gardant le couvercle fermé. Attendre que le témoin lumineux s'éteigne à nouveau, puis replonger le panier pendant 2 à 3 minutes. Verser les frites sur un plat chemisé de papier absorbant. Saler selon le goût et servir aussitôt.

Sole

Pour 2 personnes : 2 soles de 200 g env., farine, 1 citron, 1 verre de lait, persil et sel
Température : 160°C
Durée de friture : 7-9 minutes

Vider les soles, les placer 10 minutes dans le lait, puis les passer dans la farine. Éliminer le surplus de farine. Enclencher la friteuse avec le panier relevé et laisser chauffer à 160 °C. Quand le témoin lumineux s'éteint, placer les soles dans le panier et les faire frire pendant 7 à 9 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Bien laisser égoutter les soles et les dresser sur un plat. Saler, garnir de persil et de citron, puis servir bien chaud.

Seiches

Pour 2 personnes : 550 g de petites seiches (les petites seiches cuisent mieux et sont plus tendres), farine, 1 citron, sel
Température : 160°C
Durée de friture : 9-13 minutes

Nettoyer soigneusement les seiches, bien les essuyer et les passer dans la farine, puis éliminer le surplus. Enclencher la friteuse avec le panier relevé et laisser chauffer à 160 °C. Quand le témoin lumineux s'éteint, placer les seiches dans le panier et les faire frire pendant 9 à 13 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Bien laisser égoutter les seiches et les dresser sur un plat. Saler, garnir de persil et de citron, puis servir bien chaud.

Calamars

Pour 2 personnes : 500 g de calamars, farine, 2 citrons env., sel
Température : 160°C
Durée de friture : 10-13 minutes

Nettoyer soigneusement les calamars, bien les essuyer et les détailler en anneaux (les petits calamars peuvent être frits entiers). Les passer dans la farine, puis éliminer le surplus. Enclencher la friteuse avec le panier relevé et laisser chauffer à 160 °C. Quand le témoin lumineux s'éteint, placer les calamars dans le panier et les faire frire pendant 10 à 13 minutes. Bien laisser égoutter les calamars et les dresser sur un plat chemisé de papier absorbant. Les saler juste avant de servir afin qu'ils restent bien croustillants.

Boulettes de viande

Pour 2 personnes : 400 g de viande hachée, 2 œufs, 30 g de mortadelle, 1 citron, chapelure, sel, poivre, feuilles de salade pour garnir.
Température : 160°C
Durée de cuisson : 7-9 minutes

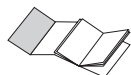
Bien mélanger la viande hachée, la mortadelle, les œufs, le sel et le poivre. Former des boulettes moyennes et les passer dans la chapelure. Veiller à ce que celle-ci adhère bien aux boulettes. Enclencher la friteuse avec le panier relevé et laisser chauffer à 160 °C. Quand le témoin lumineux s'éteint, placer les boulettes dans le panier et les faire frire pendant 7 à 9 minutes, en les retournant après quelques minutes. Bien laisser égoutter les boulettes et les dresser sur un plat chemisé de papier absorbant. Garnir de quartiers de citron et de feuilles de salade, puis servir bien chaud.



Per facilitare la lettura



Il triangolo di avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!



Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nel risvolto di copertina. Tenere questa pagina aperta durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

B

Il riferimento a illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando viene indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione B.

Impiego di queste istruzioni per l'uso

Queste istruzioni per l'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego della friggitrice. Per ulteriori informazioni o nel caso di eventuali problemi che non vengono approfonditi o trattati in queste istruzioni, rivolgersi al più vicino Centro di servizio dopo vendita Migros.

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e allegarle all'apparecchio qualora un'altra persona dovesse utilizzarlo.

Indice

Pagina		35	Pulizia / Magazzinaggio / Manutenzione
		36	Disturbi di funzionamento
23	Dati tecnici	36	Smaltimento
24	Avvertenze di sicurezza	37	Ricettario
23	Elenco delle parti e degli elementi di comando		
26	Disimballaggio		
26	Allacciamento elettrico		
26	Messa in funzione e modo d'uso		
31	- Riempimento		
31	- Olio/grasso per friggere		
31	- Preriscaldamento		
31	- Friggere		
32	- A fine frittura		
32	- Consigli pratici		
33	- Friggere alimenti freschi/surgelati		
34	- Come scolare, filtrare e conservare l'olio		

26



Dati tecnici

Tensione nominale	230 V/ 50-60 Hz
Potenza nominale	1800 W
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	ca 39 x 28 x 27 cm
Peso	ca 4,5 kg
Lunghezza cavo	ca 1,05 m
Materiale	- corpo - cestello - contenitore per l'olio
	polipropilene acciaio nichelato alluminio
Capienza max. olio	2,2 litri (2,0 kg di grasso per friggere)
Contenuto max. di alimenti	1,25 kg di patate
Dispositivo di deflusso per l'olio	sì
Termostato	a regolazione continua da 150 a 190°C
Spia luminosa	sì
Coperchio di sicurezza	amovibile
Filtro antiodore e antivapore	sì
Avvolgicavo	integrato
Antiradiodisturbi	conforme alle direttive UE 89/366/CE
Approvata dall'IMQ	sì
Conformità UE	CE direttiva 89/109
Garanzia	2 anni
	M SERVICE

Accessori (in dotazione)

Filtro antiodore
Filtro antivapore
Filtro di carta
Bastoncino di pulizia

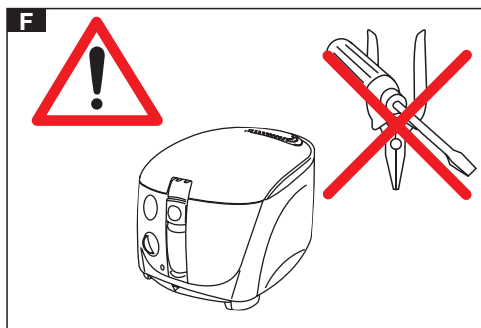
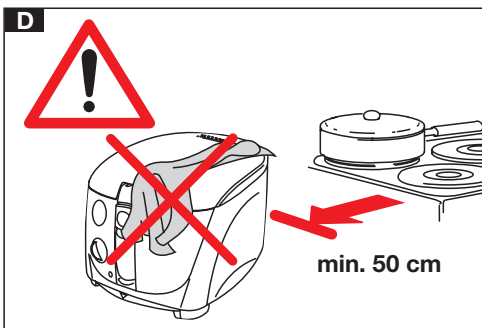
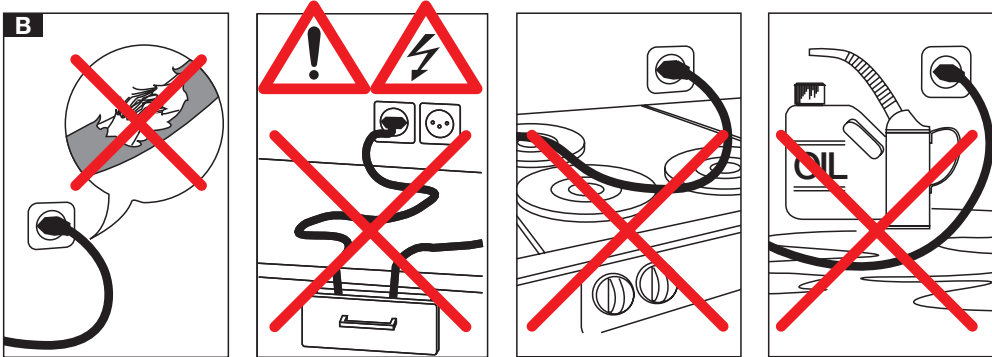
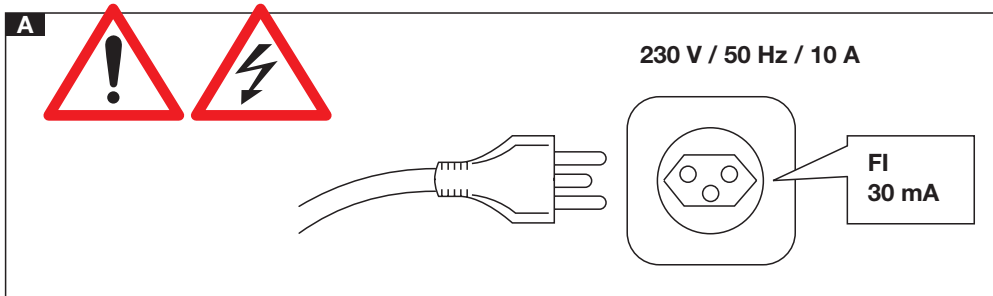
Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo



Avvertenze di sicurezza





Avvertenze di sicurezza

Pericolo!



La corrente elettrica può essere letale!

Non immergere mai la friggitrice nell'acqua o in altri liquidi: pericolo di cortocircuito e di elettrocuzione! L'olio bollente può causare gravi ustioni, evitare assolutamente il contatto con l'olio! Non mettere mai in funzione la friggitrice senza olio!

Impiego conforme

La friggitrice può essere impiegata esclusivamente per friggere alimenti ed è destinata all'uso privato. È severamente vietato apportarvi modifiche tecniche o impiegarla per scopi non conformi, a causa dei pericoli che potrebbero conseguirne!

Utenti non autorizzati

Le persone che non conoscono a fondo le istruzioni per l'uso, i bambini e le persone sotto l'influsso di alcool o medicinali non sono autorizzati a usare la friggitrice o possono farlo solo sotto sorveglianza.

A Corrente elettrica

Non toccare mai le parti che conducono corrente elettrica! Esse possono provocare scariche elettriche con pericolo di lesioni gravi o addirittura di morte. Allacciare la friggitrice solo a corrente alternata con tensione di 230 V / 50 – 60 Hz. Sicurezza minima della presa: 10 A. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta di designazione dell'apparecchio.

B Cavo di alimentazione

Non mettere mai in funzione l'apparecchio se il cavo è danneggiato. Far sostituire immediatamente cavi e spine danneggiati da un Servizio dopo vendita Migros. Non far passare il cavo su angoli e spigoli taglienti e non incastrarlo. Non appoggiarlo o sospenderlo su oggetti caldi e tenerlo lontano dall'olio. Non trasportare o spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo. Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo o con le mani bagnate.

C Protezione di terzi

Assicurarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio (ad es. con il cavo pendente). I bambini non riconoscono i pericoli che un apparecchio elettrico può comportare. Non lasciare mai la friggitrice incustodita quando è accesa. Quando non viene usato, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e chiudere il coperchio.

D Impiego

Prima di riempire la friggitrice con l'olio staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione la friggitrice a vuoto (senza olio)! Il livello dell'olio deve trovarsi sempre tra la demarcazione del livello massimo e quella del livello minimo. Non superare mai la demarcazione di riempimento massimo. Durante il funzionamento, il tubino di scarico (L) deve sempre essere chiuso e riposto nel suo scomparto. Il cestello può essere sollevato e abbassato solo a coperchio chiuso. Immergere gli alimenti da friggere nell'olio solo se quest'ultimo ha raggiunto la giusta temperatura, vale a dire quando la spia luminosa (K) si spegne. Non trasportare né spostare la friggitrice finché l'olio è ancora caldo.

Collocazione

Collocare la friggitrice su una superficie stabile, fuori dalla portata dei bambini. Per evitare di far cadere l'apparecchio, mantenerlo a una distanza sufficiente dal bordo della superficie. Non utilizzare mai la friggitrice all'aperto! Per evitare che il corpo dell'apparecchio fonda, non collocarlo su superfici calde o vicino a fiamme aperte: pericolo d'incendio o di cortocircuito! Scegliere la posizione in modo che non sia necessario usare una prolunga.

E Pulizia

Prima di svuotare e pulire la friggitrice, staccare assolutamente la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'olio (attendere ca 2 ore). Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi! Pericolo di cortocircuito e di elettrocuzione! Non svuotare mai la friggitrice inclinandola o capovolgendola.

Magazzinaggio

Riporre la friggitrice pulita e completamente raffreddata in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

F Riparazioni

Nel caso di disturbi di funzionamento, di apparecchio difettoso, o se si sospettano danni in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato. È severamente vietato introdurre qualsiasi oggetto nell'apparecchio o aprirne il corpo. Le riparazioni vanno eseguite unicamente da un Servizio dopo vendita Migros. Non si assumono responsabilità nel caso di danni causati da riparazioni eseguite da personale non specializzato.



Elenco delle parti e degli elementi di comando

A	Cursore
B	Impugnatura cestello
C	Cestello
D	Coperchio (amovibile)
E	Guarnizione di tenuta
F	Foro per controllo filtro
G	Contenitore olio con demarcazione «MIN/MAX»
H	Pulsante apertura coperchio
I	Coperchio per scomparto tubino di scarico
J	Selettore della temperatura
K	Spia luminosa

L	Tubino di scarico
M	Tappo
N	Bastoncino di pulizia
O	Piedini
P	Maniglie di trasporto
Q	Cavo di alimentazione
R	Avvolgicavo
S	Levetta per apertura coperchio del filtro
T	Coperchio del filtro
U	Filtro

Disimballaggio

Disimballaggio

Eliminare l'imballaggio secondo le prescrizioni.



Distruggere i sacchetti d'imballaggio in plastica per evitare che diventino un giocattolo pericoloso.

Controllo della dotazione

Qualora dovessero mancare dei pezzi, rivolgersi immediatamente alla filiale Migros più vicina o a un Centro di servizio dopo vendita Migros.

Al primo impiego

Pulire accuratamente il cestello (C), il contenitore per l'olio (G) e il coperchio (D) (senza filtro) con acqua calda e un detergente. Asciugare poi con cura.



Durante la pulizia, la spina deve assolutamente essere staccata dalla presa di corrente!

Allacciamento elettrico



Attenzione: l'uso improprio della corrente elettrica può avere conseguenze mortali.

Allacciare la friggitrice solo a prese di corrente alternata con tensione di 230 V / 50-60 Hz. Sicurezza minima della presa: 10 A. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta di designazione dell'apparecchio.

Per evitare incidenti, consigliamo di usare prese di corrente di sicurezza con l'interruttore differenziale.



Non impiegare mai un cavo di allacciamento difettoso. Far sostituire i cavi danneggiati unicamente da un Servizio dopo vendita della Migros (utensili speciali).



Non toccare mai parti dell'apparecchio che conducono corrente elettrica; possono provocare scariche con conseguenti lesioni gravi o addirittura la morte.



Non mettere mai in funzione la friggitrice prima di aver riempito il contenitore con l'olio. Se l'apparecchio è vuoto, il funzionamento viene interrotto dal fusibile di sicurezza. In questo caso occorre rivolgersi al Servizio dopo vendita Migros prima di utilizzare nuovamente la friggitrice.



Messa in funzione e modo d'uso

Pericolo!



Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle avvertenze di sicurezza riportate alle pagine 28/29.

Svolgere solo la lunghezza necessaria di cavo (Q) dall'avvolgicavo (R).

Riempimento

2 Sollevare l'impugnatura del cestello (B) verso l'alto, finché il cursore (A) la blocca in posizione. In questo modo, il cestello (C) viene sollevato.

3 Per aprire il coperchio (D), premere il pulsante (H).

4 Estrarre il cestello dalla friggitrice, sollevandolo per l'impugnatura. Versare 2,2 litri di olio o 2,0 kg di grasso per friggere nel contenitore (G). Inserire nuovamente il cestello.



Il livello dell'olio non deve mai superare l'indicazione di livello minimo e massimo («MIN/MAX») nel contenitore (G). Non utilizzare mai la friggitrice, se il livello dell'olio è inferiore al minimo: il fusibile di sicurezza potrebbe interrompere il funzionamento e occorrerebbe rivolgersi al Servizio dopo vendita Migros.

Olio/grasso per friggere

Olio: i migliori risultati si ottengono con un ottimo olio di arachide. Eccellente è anche l'olio d'oliva, in quanto si esaurisce più lentamente e mantiene a lungo il suo aroma. Evitare assolutamente di mischiare vari tipi di olio.

Grasso per friggere: se si utilizzano pani di grasso solido, tagliarli dapprima in piccoli pezzi per evitare che la friggitrice si surriscaldi "a secco" al primo impiego. Far sciogliere i pani di grasso direttamente nel contenitore. Inserire il cestello solo quando il grasso per friggere

si è completamente sciolto. Durante la prima fase di riscaldamento si raccomanda inoltre di posizionare il selettore (J) sulla temperatura minima.

Una volta inserita la spina nella presa di corrente, la friggitrice è pronta per l'uso.

Preriscaldamento

Mettere gli alimenti da friggere nel cestello (C) in posizione sollevata.

Attenzione: non riempire eccessivamente il cestello (max. 1,25 kg di patate fresche crude). In caso di alimenti congelati assicurarsi che vi sia poco ghiaccio sulla superficie (vedi frittura di prodotti congelati, pag. 33). Chiudere il coperchio (D) premendolo leggermente verso il basso fino all'innesto.

Impostare la temperatura desiderata mediante il selettore (J), vedi tabella a pagina 33. Non appena l'olio raggiunge la temperatura selezionata, la spia luminosa (K) si spegne.

Friggere

Quando la spia luminosa (K) si spegne, far scivolare il cestello (C) nell'olio. All'inizio della frittura, all'interno del coperchio si forma uno strato di vapore che scompare però entro breve tempo.

Allo scadere del tempo di frittura, far risalire il cestello sollevando l'impugnatura, finché il cursore si blocca.

Controllare se la frittura ha raggiunto la doratezza desiderata. Se la frittura è ultimata, spegnere l'apparecchio portando il selettore sulla posizione "0", fino a sentire un click.

Lasciare sgocciolare l'olio, poi aprire il coperchio premendo il pulsante (H).

Estrarre il cestello afferrandolo per l'impugnatura, senza scuoterlo troppo.





Messa in funzione e modo d'uso

Se gli alimenti devono essere fritti a tappe (ad es. le patatine), non aprire il coperchio, bensì attendere che la spia luminosa (K) si spenga nuovamente. Quindi immergere il cestello nell'olio per la seconda volta.

Indicazione: durante il funzionamento è del tutto normale che del vapore fuoriesca dal coperchio del filtro e che alcune gocce di condensa si formino intorno all'impugnatura del cestello o colino dal coperchio lungo le pareti esterne dell'apparecchio.

A fine frittura

Al termine della frittura, spegnere subito l'apparecchio (portando il cursore sulla posizione "0") e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare completamente l'olio (attendere ca 2 ore).

Consigli pratici

Durata dell'olio



Il livello dell'olio o del grasso per friggere non deve mai scendere sotto la demarcazione del minimo (MIN), altrimenti entra in funzione il fusibile di sicurezza e occorre rivolgersi al Servizio dopo vendita della Migros.

Rinnovare periodicamente l'olio o il grasso per friggere. In tal modo gli alimenti fritti mantengono intatto il loro sapore e risultano più facilmente digeribili. La durata dell'olio /grasso per friggere dipende soprattutto dal tipo di alimenti che vengono fritti. Alimenti impanati, ad esempio, sporcano l'olio molto più in fretta.

Raccomandiamo di cambiare tutto l'olio o il grasso per friggere dopo ogni 5 – 8 fritture o in ogni caso quando:

- emana un cattivo odore,
- si forma del fumo durante la frittura, oppure
- diventa scuro.

Friggere nel modo giusto

Gli alimenti da friggere devono essere possibilmente sottili e di uguali dimensioni. Pezzi troppo grossi hanno sì un bell'aspetto esterno, ma spesso non risultano cotti all'interno. Alimenti di uguale spessore raggiungono contemporaneamente la frittura ideale.

Prima di immergere gli alimenti nell'olio, asciugarli accuratamente, altrimenti non diventano croccanti e risultano mollicci (in particolare le patate). Si consiglia di impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne e verdure), badando comunque a eliminare la panatura o la farina in eccesso.

Non friggere quantità eccessive in una sola volta, altrimenti la temperatura dell'olio si abbassa di colpo e la frittura risulta troppo grassa e di cottura non uniforme.

Immergere gli alimenti nell'olio solo quando ha raggiunto la giusta temperatura, vale a dire quando la spia luminosa (K) si spegne.

Per ogni tipo di alimento, attenersi ai valori di temperatura raccomandati. Se la temperatura è troppo bassa, gli alimenti assorbono troppo olio, mentre una temperatura troppo elevata li rende croccanti all'esterno, ma ancora crudi all'interno.



Messa in funzione e modo d'uso

Friggere alimenti freschi

I tempi di cottura indicati costituiscono indicazioni approssimative che possono variare a seconda della quantità e del gusto personale.

Alimento		Quantità	Temperatura	Tempo minuti	
Patatine fritte	mezza porzione	600 g	170 °C	7-9	1 ^a immersione
				3-5	2 ^a immersione
	porzione intera	1250 g	190°C	11-13	1 ^a immersione
				3-4	2 ^a immersione
Pesce	scampi	600 g	160°C	8-11	
	sardine	450 g	160°C	10-12	
	seppie	550 g	160°C	9-10	
	sogliole (2)	400 g	160°C	7-9	
Carne	di maiale (3-4)	350 g	170°C	7-9	
	petti di pollo (3-4)	350 g	180°C	6-8	
	polpette (15)	600 g	170°C	7-9	
Verdure	cavolfiori	450 g	150°C	7-9	
	funghi	450 g	150°C	7-9	
	melanzane	350 g	150°C	8-10	
	zucchine	400 g	150°C	9-11	
	anelli di cipolla	400 g	170°C	6-8	

Friggere alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura dell'olio. Attenendosi alle quantità raccomandate riportate nella tabella si possono comunque ottenere dei buoni risultati.

Prima di friggere gli alimenti surgelati, eliminare i cristalli di ghiaccio che si formano sulla loro superficie. Immergere **molto lentamente** il cestello nell'olio (C), per evitare che si formi una grande quantità di schiuma.

Attenzione: prima di immergere il cestello nell'olio, assicurarsi che il coperchio (D) sia ben chiuso.

I tempi di cottura indicati costituiscono indicazioni approssimative che possono variare a seconda della temperatura iniziale degli alimenti e della temperatura raccomandata dal produttore di surgelati.

Alimento		Quantità	Temperatura	Tempo minuti	
Patine fritte		330 g*)	190°C	5-6	1 ^a immersione
				2-3	2 ^a immersione
Crocchette di patate		600 g	190°C	6-7	
Pesce	bastoncini di pesce				
	(merluzzo)	400 g	190°C	5-6	
	granchi/scampi	400 g	190°C	4-5	
Carne	petti di pollo (3)	300 g	190°C	3-4	

*) Quantità raccomandata per ottenere un ottimo risultato. È comunque possibile friggere quantità superiori. Va ricordato che a causa dell'improvviso abbassamento della temperatura dell'olio, le patatine fritte risulteranno un po' più unte.





Messa in funzione e modo d'uso

Come scolare, filtrare e conservare l'olio



Prima di far scolare l'olio o il grasso per friggere, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente (attendere ca 2 ore).

Attenzione: se si utilizza del grasso per friggere, non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.

Come scolare l'olio/il grasso per friggere

Aprire il coperchio (D) ed estrarre il cestello (C) dopo aver sollevato l'impugnatura (B) e bloccato il cursore (A).

5 6 Aprire lo scomparto e ruotare verso l'alto la levetta di sicurezza. Estrarre il tubino di scarico (L).

Per evitare che l'olio fuoriesca quando si toglie il tappo (M), piegare il tubino verso l'alto, tenendolo con due dita.

Togliere il tappo e far scolare l'olio in un recipiente.

Eliminare eventuali depositi dal contenitore mediante una spugna o della carta per uso domestico.

Rimettere il tappo sul tubino e collocare entrambi nell'apposito scomparto. Riposizionare la linguetta di sicurezza e chiudere lo scomparto.



7 Non svuotare mai la friggitrice inclinandola o capovolgendola: pericolo di cortocircuito e di elettrocuzione!

Come filtrare l'olio/il grasso per friggere

Si raccomanda di filtrare l'olio o il grasso dopo ogni frittura, in quanto gli alimenti, in particolare se impanati o infarinati, lasciano dei residui che tendono a bruciare, alterando rapidamente la qualità dell'olio:

- Far scolare l'olio di frittura.
- **8** Collocare il filtro nel cestello (C).
- **9** Versare molto lentamente l'olio nel filtro, facendo attenzione che non trabocchi da quest'ultimo.
- Togliere con cautela il filtro con i residui ed eliminarlo.

Come conservare l'olio/il grasso per friggere

L'olio/il grasso filtrato può essere conservato all'interno della friggitrice. Se però l'apparecchio non viene usato per un lungo periodo, si raccomanda di conservare l'olio in un contenitore chiuso per evitarne il deterioramento.

Si raccomanda inoltre di conservare l'olio utilizzato per friggere il pesce e l'olio utilizzato per friggere altri alimenti in contenitori separati.



Pulizia / Magazzinaggio / Manutenzione

Pulizia



Prima della pulizia staccare la spina dalla presa di corrente!



Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non lasciarla sotto il rubinetto dell'acqua corrente. Infiltrazioni d'acqua potrebbero causare un corto circuito o un'elettrocuzione!

Dopo aver lasciato raffreddare l'olio, se necessario, farlo scolare e filtrarlo come descritto a pagina 34.

Rimuovere eventuali depositi dal contenitore con una spugna o della carta per uso domestico.

11 Per facilitare la pulizia del coperchio (D) lo si può staccare alzandolo. Prima di immergere il coperchio staccato (D) nell'acqua, togliere sempre il filtro (U).

Pulire il contenitore per l'olio (G) con dell'acqua calda e un detergente. Risciacquare e asciugare accuratamente.

10 Consiglio: collocare la friggitrice sul piano d'appoggio, con il tubino di scarico (L) diretto verso il lavandino. In questa posizione è possibile pulire il contenitore dell'olio servendosi di un bricco d'acqua saponata e di uno spazzolino morbido. L'acqua sporca finisce così direttamente nel lavandino.

Per pulire internamente il tubino di scarico dell'olio, utilizzare il bastoncino (N). Prima di effettuare l'operazione, occorre sempre estrarre il tubino dal suo scomparto.

Il cestello (C) può venire lavato nella lavastoviglie oppure con acqua calda e un detergente. Pulire periodicamente il cestello.

Dopo ogni uso, passare l'esterno della friggitrice con un panno umido in modo da eliminare eventuali spruzzi di olio e l'acqua di condensa.

Pulire e asciugare accuratamente anche la guarnizione (E) per evitare che resti incollata all'apparecchio. Qualora dovesse comunque restare incollata, tenere premuto il pulsante (H) e aprire il coperchio con le mani.

Magazzinaggio

A fine impiego, spegnere la friggitrice, staccare la spina dalla presa di corrente, chiudere il coperchio e far raffreddare completamente l'olio (ca 2 ore).



Conservare la friggitrice in un luogo asciutto, lontano dalla portata dei bambini.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, proteggerlo dalla polvere e dallo sporco.

Manutenzione

Sostituzione del filtro

Il filtro antiodore (U) situato nel coperchio (D) perde la sua efficacia con il tempo. Il cambiamento di colore del filtro, visibile attraverso il foro di controllo (F), indica che il filtro deve essere sostituito.

12 Togliere il coperchio del filtro (T) premendo in avanti e sollevando la levetta (S).

13 Sostituire il filtro. Altri filtri sono disponibili presso la vostra filiale o il Servizio dopo vendita Migros (n. art. 7173.432). Inserire dapprima il filtro bianco con la parte colorata rivolta verso l'alto e in seguito il filtro nero. Rimontare infine il coperchio del filtro, facendo attenzione che la levetta (S) sia di nuovo ben chiusa.

Oltre a un controllo occasionale delle funzioni, la friggitrice non richiede alcuna manutenzione particolare.



Disturbi di funzionamento

Qualora non fosse possibile eliminare i disturbi di funzionamento in base alle indicazioni ripor-

tate nella tabella, rivolgersi al più vicino Servizio dopo vendita Migros.

Disturbo	Possibile causa	Soluzione
Formazione di cattivi odori	Filtro antiodore (U) saturo	Sostituire il filtro (U) (v. pagina 35)
	Olio/grasso di frittura esausto	Sostituire l'olio/grasso
	Olio/grasso di frittura non appropriato	Utilizzare un buon olio di arachide
L'olio/grasso per friggere trabocca	Immersione troppo rapida del cestello (C)	Immergere lentamente il cestello (C)
	Livello dell'olio oltre la demarcazione massima	Ridurre la quantità di olio nel contenitore
	Alimenti da friggere non sufficientemente asciutti	Asciugare bene gli alimenti
	Quantità eccessiva di alimenti	Diminuire la quantità di alimenti o togliere un po' d'olio
	L'olio/grasso per friggere è esausto e si forma troppa schiuma	Sostituire l'olio/grasso
Gli alimenti non assumono il tipico colore dorato	La temperatura dell'olio è troppo bassa	Impostare una temperatura superiore
	Il cestello è stato riempito troppo	Diminuire la quantità di alimenti
L'olio/grasso per friggere non si riscalda	La friggitrice è stata messa in funzione senza olio e il fusibile di sicurezza ha interrotto il funzionamento	Rivolgersi al Servizio dopo vendita Migros per la sostituzione del fusibile

Le riparazioni devono venire eseguite unicamente da un Servizio dopo vendita Migros. Riparazioni eseguite da personale non specializzato possono comportare gravi pericoli per l'utente.



Non si assumono responsabilità nel caso di danni causati da riparazioni eseguite da personale non specializzato. In questi casi viene a mancare anche ogni diritto di garanzia.

Smaltimento

L'olio e il grasso di frittura non vanno mai gettati in uno scarico domestico, bensì consegnati a un centro di raccolta di oli esausti.

Rendere inutilizzabili gli apparecchi non più in uso. Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.

Consegnare gli apparecchi fuori uso a un centro di raccolta idoneo.





Ricettario

Patatine fritte (fresche)

Ingredienti per 4-5 persone: 1.25 kg di patate, sale
Temperatura: 190°C
Tempi di frittura: 1ª immersione 11-13 minuti
2ª immersione 3-4 minuti

Pelare le patate e tagliarle in bastoncini di circa 1 cm di spessore. Per ottenere dei bastoncini uniformi, utilizzare l'apposito tagliapatate. Per evitare che si attacchino durante la frittura, immergerle dapprima alcuni minuti in acqua fredda, in modo che il contenuto di amido si riduca. Quindi asciugarle accuratamente e accomodarle nel cestello in posizione sollevata. Preriscaldare l'olio a 190 °C e attendere che la spia luminosa si spenga. Poi immergere il cestello nell'olio, abbassando lentamente l'impugnatura. Friggere le patatine per 11-13 minuti. Sollevare il cestello senza aprire il coperchio. Attendere che la spia luminosa si spenga nuovamente, poi immergere il cestello nell'olio per altri 3-4 minuti. Versare infine le patatine in un piatto foderato con della carta per uso domestico, salarle a piacimento e servirle subito.

Patatine fritte (surgelate)

Ingredienti per 2-3 persone: 330 g di patate, sale
Temperatura: 190 °C
Tempi di frittura: 1ª immersione 5-6 minuti
2ª immersione 2-3 minuti

Preriscaldare l'olio a 190 °C e attendere che la spia luminosa si spenga. Immergere il cestello riempito di patatine nell'olio, abbassando lentamente l'impugnatura. Friggere le patatine per 5-6 minuti. Sollevare il cestello senza aprire il coperchio. Attendere che la spia luminosa si spenga nuovamente, poi immergere il cestello nell'olio per 2-3 minuti. Versare infine le patatine in un piatto foderato con della carta per uso domestico, salarle a piacimento e servirle subito.

Sogliola

Ingredienti per 2 persone: 2 sogliole da 200 g, farina, 1 limone, 1 bicchiere di latte, prezzemolo e sale
Temperatura: 160 °C
Tempo di frittura: 7-9 minuti

Pulire le sogliole, privarle della pelle e immergerle per 10 minuti nel latte. Passarle poi nella farina e scuoterle bene per eliminare la farina in eccesso. Preriscaldare l'olio a 160°C con il cestello in posizione sollevata. Attendere che la spia luminosa si spenga. Mettere le sogliole nel cestello e friggerle per 7-9 minuti. Girarle dopo 4-5 minuti di frittura. Lasciar sgocciolare bene le sogliole, accomodarle su un piatto e salarle. Guarnirle con il prezzemolo e delle fettine di limone e servire subito.

Seppioline

Ingredienti per 2 persone: 550 g di seppioline (le più piccole friggono meglio e restano più tenere), farina, 1 limone, sale
Temperatura: 160°C
Tempo di frittura: 9-13 minuti

Pulire bene le seppioline, asciugarle accuratamente e passarle nella farina. Scuoterle bene per eliminare la farina in eccesso. Preriscaldare l'olio a 160 °C con il cestello in posizione sollevata. Attendere che la spia luminosa si spenga. Mettere le seppioline nel cestello e friggerle per 9-13 minuti. Girarle dopo 5-7 minuti di frittura. Lasciar sgocciolare bene le seppioline, accomodarle su un piatto, salarle e guarnirle con dei pezzettini di limone. Servire subito.

Calamari

Ingredienti per 2 persone: 500 g di calamari, farina, circa 2 limoni, sale
Temperatura: 160 °C
Tempo di frittura: 10-13 minuti

Pulire bene i calamari, asciugarli accuratamente e tagliarli ad anelli. I calamari più piccoli possono essere anche fritti interi. Passarli nella farina e scuoterli bene per eliminare la farina in eccesso. Preriscaldare l'olio a 160 °C con il cestello in posizione sollevata. Attendere che la spia luminosa si spenga. Mettere i calamari nel cestello e friggerli per 10-13 minuti. Lasciar sgocciolare bene i calamari e accomodarli in un piatto foderato con della carta per uso domestico. Guarnirli con dei pezzettini di limone e servirli subito. Salarli solo all'ultimo momento in modo che restino croccanti.

Polpette

Ingredienti per 2 persone: 400 g di carne macinata, 2 uova, 30 g di mortadella, 1 limone, pane grattato, sale, pepe, foglie d'insalata per guarnire
Temperatura: 160 °C
Tempo di frittura: 7-9 minuti

Mischiare bene la carne macinata con la mortadella, le uova, il sale e il pepe. Formare delle polpette non troppo grandi e rigirarle nel pane grattato. Fare in modo che il pane grattato aderisca bene tutt'attorno. Preriscaldare l'olio a 160 °C con il cestello in posizione sollevata. Attendere che la spia luminosa si spenga. Mettere le polpette nel cestello e friggerle per 7-9 minuti. Girarle dopo alcuni minuti. Lasciar sgocciolare bene le polpette e accomodarle in un piatto foderato con della carta per uso domestico. Guarnirle con dei pezzettini di limone e con delle foglie d'insalata. Servirle subito.







M SERVICE

2 Jahre Produkte-Garantie

Die Migros übernimmt während 2 Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Garantie de produit 2 ans

MIGROS garantit pendant deux ans, à partir de la date d'achat, le bon fonctionnement et l'absence de défauts de l'appareil acquis.

2 anni di garanzia per il articolo

La Migros si assume per due anni, a partire dalla data di acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

M-Service-Center

BS	4142 Münchenstein
BE	3014 Bern
GE	1227 Carouge
LU	6036 Dierikon
NE	2074 Marin
SG	9202 Gossau
TI	6592 San Antonino
VD	1024 Ecublens
VS	1920 Martigny
ZH	8404 Winterthur
ZH	8005 Zürich

Centres de Service après-vente Migros

Telefon	061 / 415 56 60
Telefon	031 / 330 98 98
Téléphone	022 / 307 55 55
Telefon	041 / 455 74 44
Téléphone	032 / 755 81 11
Telefon	071 / 388 23 66
Telefono	091 / 850 84 16
Téléphone	021 / 694 65 55
Téléphone	027 / 722 35 21
Telefon	052 / 235 53 70
Telefon	01 / 278 51 79

Centri di riparazione regionali Migros

Fax	061 / 415 56 61
Fax	031 / 330 98 00
Fax	022 / 342 35 16
Fax	041 / 455 71 86
Fax	032 / 755 88 83
Fax	071 / 388 27 39
Fax	091 / 850 84 03
Fax	021 / 694 65 66
Fax	027 / 722 78 42
Fax	052 / 232 06 71
Fax	01 / 278 56 27

Allgemeine Bestimmungen

Nicht unter die Garantie fallen:

- normale Abnutzung
- Folgen unsachgemässer Behandlung
- Beschädigungen durch den Käufer oder Drittpersonen
- Mängel die auf äussere Umstände zurückzuführen sind

Die Garantieverpflichtung erlischt bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht MIGROS autorisierte Service-Stellen.

Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon) sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantiesanspruch hinfällig.

Modalités

La garantie n'inclut pas:

- l'usure normale
- les conséquences d'une utilisation non appropriée
- l'edommagement provoqué par l'acheteur ou un tiers
- défauts dus à des circonstances extérieurs

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés.

Veuillez conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture).

Sans celui-ci, aucune réclamation ne sera admise.

Condizioni generali

Non sono compresi nella garanzia:

- i guasti dovuti a normale usura
- danni dovuti ad un uso inadeguato dell'oggetto
- danni provocati dal proprietario o da terze persone
- danni derivanti da cause esterne

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Conservare il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura).

Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS