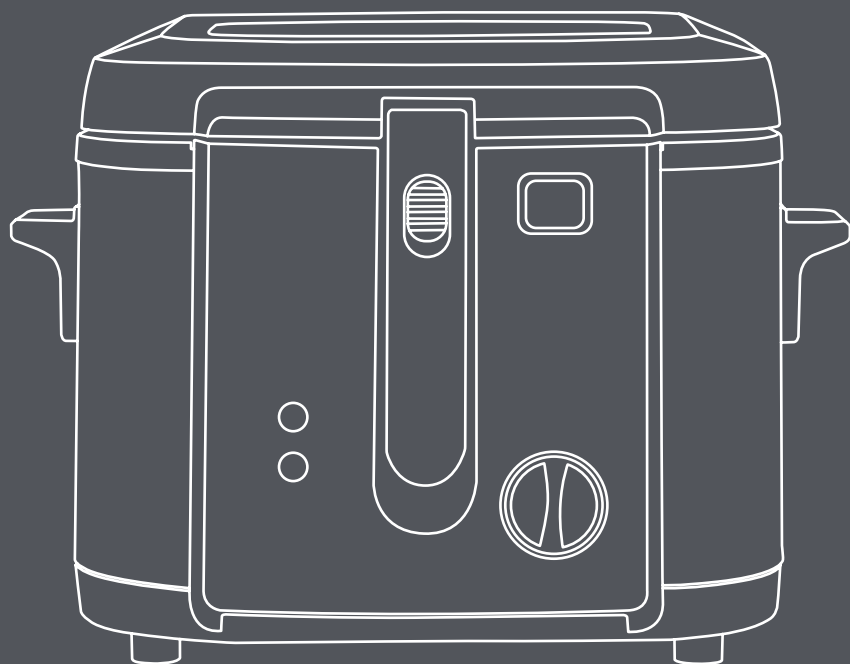


CREATE



Fryer Oil Pro

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
List of parts	7
How to use the fryer	7
Before using	7
Hints for deep frying	8
Operating	8
Cooking chart	8
Guidelines	9
Cleaning and maintenance	9

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	14
Lista de peças	15
Como utilizar a fritadeira	15
Antes de usar	15
Conselhos para fritar	16
Funcionamento	16
tábua de confeitão	16
Diretrizes	17
Limpeza e manutenção	17

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	10
Listado de partes	11
Cómo utilizar la freidora	11
Antes de usar	11
Consejos para freir	12
Funcionamiento	12
Tabla de cocinado	12
Directrices	13
Limpieza y mantenimiento	13

FRANÇAIS

Instructions de sécurité	18
Liste des pièces	19
Comment utiliser la friteuse	19
Avant d'utiliser l'appareil	19
Conseils	20
Fonctionnement	20
tableau de temps de friture	20
Remarques	21
Nettoyage et entretien	21

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	22
Elenco dei componenti	23
Come usare la friggitrice	23
Prima dell'uso	23
Consigli per friggere	24
Funzionamento	24
Tabella di cottura	24
Indicazioni	25
Pulizia e manutenzione	25

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	26
Teileliste	27
Verwendung der Fritteuse	27
Vor dem Gebrauch	27
Frittiertipps	28
Funktionsweise	28
Garzeitentabelle	28
Richtlinien	29
Reinigung und Pflege	29

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	30
Onderdelen lijst	31
Hoe de friteuse te gebruiken	31
Voor gebruik	31
Tips voor frituren	32
Kooktafel	32
Functioneren	32
Richtlijnen	33
Schoonmaak en onderhoud	33

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	34
Lista części	35
Jak korzystać z frytkownicy	35
Przed użyciem	35
Wskazówki dotyczące smażenia	36
Funkcjonowanie	36
stół do gotowania	36
Wytyczne	37
Czyszczenie i konserwacja	37

Thank you for choosing our fryer. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

SECURITY INSTRUCTIONS

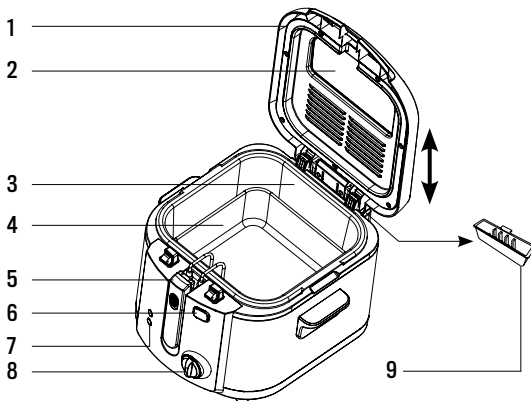
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed. Read all instructions.

- Remove your fryer carefully from the box, you may wish to store the packing for future use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- For indoor and household use only.
- Never immerse the appliance in water.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- The surfaces are liable to get hot during use.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.
- For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part "Cleaning and maintenance".
- There are no user serviceable parts in your fryer.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Consult your dealer if you are ever in doubt about the operation of safety of your equipment.

- Make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the ratings plate.
- Ensure the oil is within the maximum and minimum marks in the pot when in use.
- Always unplug the fryer when not in use.
- Keep the fryer out of the reach of children.
- Do not leave unattended when the fryer is switched on.
- A thermal safety device automatically cuts off the power supply in case of a fault.
- Always allow the oil to cool before moving the fryer, as hot oil can cause serious burns.
- Do not move the fryer while in use.
- Do not use if the mains cord or plug is damaged. If the cord is damaged, it must be replaced by a qualified service agent as special tools and parts are required to repair it.
- Never plug in the fryer before adding oil or fat, if you do the thermal safety device will operate and stop the fryer from working.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the worktop. Do not use an extension lead with the fryer.

LIST OF PARTS

1. Removable lid
2. View window
3. Pot
4. Basket
5. Basket handle
6. Lid release button
7. Indicator light
8. Thermostat knob
9. Removable drip container



HOW TO USE THE FRYER

BEFORE USING

- The basket and pot should be wiped clean before using the fryer for the first time.
- Press the lid release button.
- Remove the basket.
- Wipe the inside of the lid, basket, and oil compartment with a damp cloth and dry carefully.
- Pour a maximum of 3.0 litres of oil or liquid fat into the fryer ensuring it is between the maximum and minimum levels marked on the inside of pot.

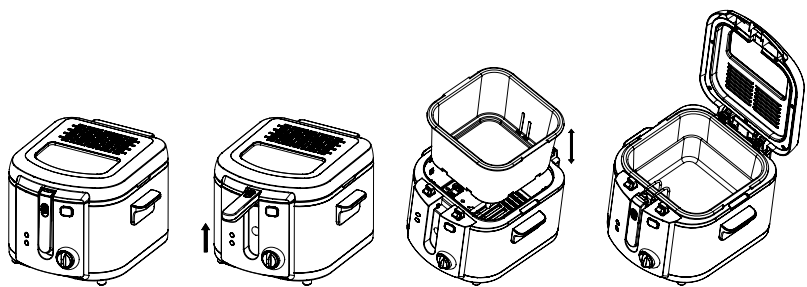
Note: When not in use, disconnect the plug from the mains power supply.

HINTS FOR DEEP FRYING

- Slice food thinly and in uniform pieces. This will help ensure food cooks evenly.
- To prevent the hot oil from splattering, carefully pat food dry before immersing into the fryer.
- Shake off excess coatings (such as breadcrumbs) before cooking.
- Shake off ice crystals before cooking.
- Do not overfill the basket.

OPERATING

- Plug in the deep fryer.
- The indicator light will be red.
- Adjust the temperature control Knob to the required temperature.
- The oil reaches the required temperature about 22 minutes later.
- Shake off any ice crystals or excess coating from the food and place the food into the basket.
- Slowly lower the basket into the oil.
- Lift the handle 90 degrees as shown below.
- Press the lid release button and remove the basket.



Notes:

- When food is placed in the deep fryer, it will naturally cool the oil making the indicator light turn red again.
- Once the food is fried, lift the basket using the basket handle until it clicks into position to place the basket in the drain position, allowing the oil to drain from the food.
- The inner pot is removable, please install it as below pictures. Pay attention to the direction, put the pot into the housing. After confirming that the installation is stable. Pour the oil into the bowl and plug in the deep fryer.

COOKING CHART

FOOD	TEMPERATURE		TIME (MIN)	WEIGHT (G)
Scampi	130 °C	265 °F	4 to 5	250 -400
Fish	150 °C	300 °F	4 to 6	250 -400
Mushrooms	160 °C	320 °F	4 to 6	250 -400
Chicken drumsticks	170 °C	340 °F	9 to 11	300 -400
Meat	170 °C	340 °F	3 to 5	300 -400
Frozen chips	190 °C	375 °F	10 to 14	350 -650

GUIDELINES

- The cooking time in the chart refers to the quantities stated. Smaller quantities may take less time to cook and larger quantities may take longer time to cook.
- The times stated are only a guide.
- Time will vary due to a number of factors e.g. quantities of food and oil, size of food pieces, starting temperature of the food and personal preference.
- Always ensure that food is piping hot and thoroughly cooked before eating.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Make sure the deep fryer is switched off as well as the thermostat and timer knobs, and unplug the machine before cleaning and maintenance.

2. Allow the oil or fat to cool down.

Caution: Do not move the deep fryer and the contents until it is completely cooled down.

3. If the deep fryer is not used regularly, it is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Open the lid and remove the basket. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat.

4. If the deep fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fryer and store the fat in the deep fat fryer.

5. Empty the fryer and clean the inner part of oil tank with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry. **Warning:** Never immerse the oil compartment (with power cord) in water and do not clean these parts under running water.

6. Clean regularly the outer part of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft and clean towel.

Note: Do not use abrasive detergents.

7. Clean the basket and the handle in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.

8. Dry completely before storage.

9. Store the appliance in a dry, well-ventilated location which is out of reach of children, when the deep fryer is not in use.

10. Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling.

Important: Never wet the electrical part of the unit.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Muchas gracias por elegir nuestra freidora. Antes de usar el aparato, lea detenidamente estas instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

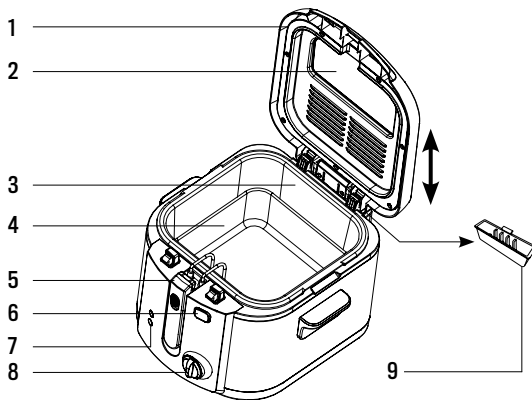
El uso de aparatos eléctricos requiere precauciones de seguridad básicas. Lee atentamente todas las instrucciones.

- Retire el embalaje del aparato con cuidado, tal vez lo necesite en un futuro.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos limitados, siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o que haya sido formada para usar el aparato de forma segura.
- Los niños no deben jugar con este aparato. Tampoco deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Es necesario supervisar a los niños de cerca cuando utilicen cualquier electrodoméstico.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o algún sistema de control a distancia.
- Solo para uso en interior y doméstico.
- No sumerja el aparato en agua.
- Este aparato está destinado a aplicaciones domésticas o similares, como en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares, en entornos de trabajo agrícola, por clientes en hoteles, moteles y establecimientos similares.
- Los aparatos de cocina deben colocarse en una ubicación estable con las asas (si las tiene) colocadas para evitar que los líquidos calientes se derramen.
- Es posible que las superficies se calienten durante el uso del aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Para obtener más detalles acerca de cómo limpiar las superficies en contacto con la comida o el aceite, diríjase a la sección de Limpieza y mantenimiento.
- Ninguna pieza de la freidora debe ser manipulada o reparada por el usuario.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, el servicio oficial de reparaciones o personal cualificado similar para evitar riesgos.
- Consulte con su distribuidor en caso de duda sobre el funcionamiento de seguridad de su electrodoméstico.

- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con el que se muestra en la placa de características.
- Asegúrese de que el nivel de aceite se encuentra entre las marcas de máximo y mínimo del contenedor cuando vaya a utilizar la freidora.
- Desenchufe la freidora cuando no vaya a utilizarla.
- Mantenga la freidora alejada del alcance de los niños.
- No deje la freidora sin supervisión mientras esté encendida.
- El dispositivo de seguridad térmica corta la alimentación de la freidora en caso de fallo.
- Deje que el aceite se enfríe antes de mover la freidora ya que el aceite caliente puede causar quemaduras.
- No mueva la freidora mientras esté en uso.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe está dañado. En ese caso, un agente de servicio cualificado debe reemplazarlo ya que hace falta utilizar herramientas y piezas especiales para repararlo.
- No enchufe la freidora antes de añadir aceite o grasa. De hacerlo así, el dispositivo de seguridad térmica se activará y detendrá la freidora.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo. No utilice alargadores con la freidora.

LISTADO DE PARTES

1. Tapa extraíble
2. Ventana de visualización
3. Contenedor
4. Cesta
5. Botón de apertura de la tapa
6. Asa de la cesta
7. Luz indicadora
8. Selector del termostato
9. Recipiente recoge grasas extraíble



CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA

ANTES DE USAR

- La cesta y el contenedor deben limpiarse antes de utilizar la freidora por primera vez.
- Pulse el botón de apertura de la tapa.
- Retire la cesta.
- Limpie el interior de la tapa, la cesta y el compartimento para el aceite con una gamuza mojada y séquelo todo con cuidado.
- Vierta un máximo de 0,3 litros de aceite o grasa líquida en la freidora para asegurarse de que se encuentra entre las marcas de máximo y mínimo del interior del contenedor.

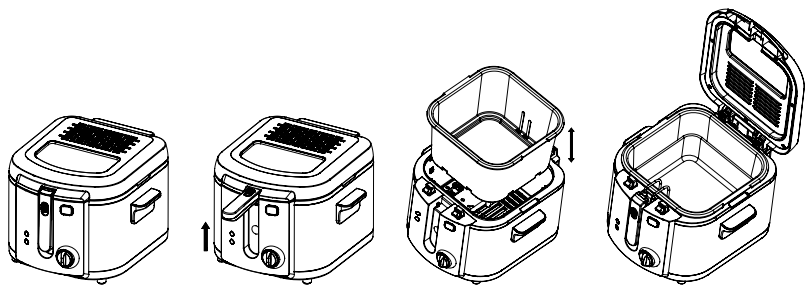
Nota: Desenchufe la freidora cuando no la esté utilizando.

CONSEJOS PARA FREIR

- Corte los alimentos en trozos finos y aproximadamente del mismo tamaño. Esto le ayudará a asegurarse de que la comida se cocinará de manera uniforme.
- Para evitar que el aceite caliente salpique, seque los ingredientes antes de añadirlos a la freidora.
- Sacuda los ingredientes para eliminar el exceso de rebozados (como, por ejemplo, el pan rallado) antes de cocinarlos.
- Sacuda los ingredientes de los restos de hielo antes de cocinarlos.
- No llene la cesta en exceso.

FUNCIONAMIENTO

- Enchufe la freidora.
- La luz indicadora se encenderá en rojo.
- Ajuste el selector de temperatura a la temperatura deseada.
- El aceite tarda unos 22 minutos en alcanzar la temperatura requerida.
- Sacuda los ingredientes para eliminar el exceso de rebozados o de hielo y añádalos a la cesta.
- Introduzca la cesta en el aceite lentamente.
- Levante el asa 90 grados como muestra la imagen.
- Pulse el botón de apertura de la tapa y retire la cesta.



Nota: Cuando los alimentos se colocan en la freidora, el aceite de enfriará de manera natural. Esto provocará que la luz indicadora se encienda en rojo de nuevo.

- Cuando ya se hayan frito los alimentos, levante la cesta utilizando las asas hasta que oiga un clic que le indica que la cesta está en posición de drenaje, lo que permite que el aceite se escurra de los alimentos.
- El contenedor interior es extraíble, instálelo como se muestra en las siguientes imágenes. Tenga en cuenta la dirección. Una vez haya comprobado que la instalación se ha llevado a cabo de manera correcta, vierta aceite en el contenedor y enchufe la freidora.

TABLA DE COCINADO

ALIMENTO	TEMPERATURA		TIEMPO (MIN)	PESO (g)
Langostinos rebozados	130 °C	265 °F	4 a 5	250 -400
Pescado	150 °C	300 °F	4 a 6	250 -400
Champiñones	160 °C	320 °F	4 a 6	250 -400
Muslitos de pollo	170 °C	340 °F	9 a 11	300 -400
Carne	170 °C	340 °F	3 a 5	300 -400
Patatas congeladas	190 °C	375 °F	10 a 14	350 -650

DIRECTRICES

- El tiempo de cocinado de la tabla se refiere a las cantidades marcadas. Cantidades más pequeñas podrían tardar menos y cantidades más grandes podrían tardar más en cocinarse.
- Los tiempos especificados sirven de referencia.
- El tiempo variará en función de diversos factores: las cantidades de los ingredientes y del aceite, el tamaño de los ingredientes, la temperatura de inicio y el gusto personal.
- Asegúrese de que los alimentos están calientes y cocinados del todo antes de comerlos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora, el selector del termostato y el temporizador están apagados y desenchufe el aparato antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento.

2. Deje que se enfríe el aceite o la grasa.

Precaución: No mueva la freidora ni su contenido hasta que se haya enfriado por completo.

3. Si no va a utilizar la freidora con regularidad, es recomendable que almacene el aceite o la grasa líquida una vez se haya enfriado en un contenedor, preferiblemente en la nevera o en otro lugar fresco. Abra la tapa y retire la cesta. Filtre el aceite o grasa mediante un colador fino para eliminar las partículas de comida que pudiera haber en el aceite o grasa.

4. Si el contenedor de la freidora contiene grasa solidificada, déjela en el interior de la freidora.

5. Vacíe la freidora y limpie el interior del contenedor de aceite con papel absorbente, pase una gamuza mojada en agua jabonosa. Después pase una gamuza mojada en agua y deje que se seque.

Precaución: No sumerja el contenedor de aceite (con el cable de alimentación) en agua y no limpie las piezas eléctricas bajo el agua del grifo.

6. Limpie las partes externas con regularidad con una gamuza mojada y séquelas con otra gamuza suave y seca.

Nota: No utilice detergentes abrasivos.

7. Limpie la cesta y el asa con agua jabonosa templada. Séquelas minuciosamente antes de volver a utilizarlas.

8. Séquelo todo por completo antes de almacenarlo.

9. Almacene el aparato en un lugar seco y bien ventilado que se encuentre lejos del alcance de los niños.

10. Almacene la freidora en su embalaje original cuando no la utilice durante un largo periodo de tiempo para evitar que surjan manchas.

Importante: No moje las piezas eléctricas de la freidora.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Muito obrigado por escolher a nossa fritadeira. Antes de usar o aparelho, leia cuidadosamente estas instruções para a sua correta utilização.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de sofrer uma descarga elétrica, lesões e mesmo a morte se forem estritamente respeitadas. Guarde este manual num lugar seguro para o consultar no futuro, juntamente com o cartão de garantia do produto devidamente preenchido, a embalagem original do produto e o comprovativo de compra. Se for possível, entregue estas instruções ao seguinte proprietário do eletrodoméstico. Respeite sempre as precauções de segurança básicas e as normas de prevenção de acidentes quando utilizar um eletrodoméstico. Não assumimos qualquer responsabilidade derivada do incumprimento destas instruções por parte dos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

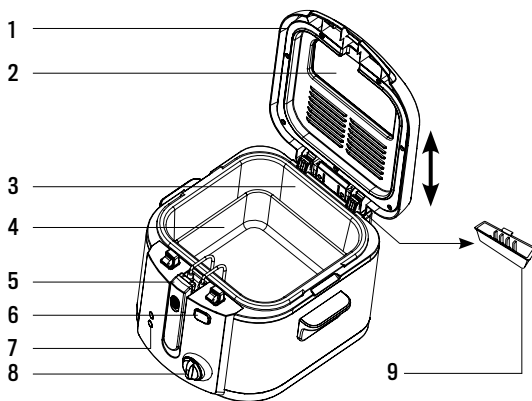
O uso de aparelhos elétricos exige precauções de segurança básicas. Leia com atenção todas as instruções.

- Retire a embalagem do aparelho com cuidado, talvez precise dela no futuro.
- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimentos limitados, sempre que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenha sido formada para usar o aparelho de forma segura. As crianças não devem brincar com este aparelho.
- Também não devem realizar tarefas de limpeza e manutenção do aparelho a menos que tenham idade superior a 8 anos e estejam supervisionadas. É necessário supervisionar as crianças de perto quando utilizarem qualquer eletrodoméstico.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou algum sistema de controlo à distância.
- Apenas para uso em interiores e doméstico.
- Não submerja o aparelho em água.
- Este aparelho está destinado a aplicações domésticas ou similares, como lojas, escritórios e outros meios de trabalho similares, em meios de trabalho agrícola, por clientes em hotéis, motéis e estabelecimentos similares.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa localização estável, com as asas (se tiver) colocadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.
- É possível que as superfícies aqueçam durante o uso do aparelho.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito alta quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Para obter mais detalhes sobre como limpar as superfícies em contacto com a comida ou o óleo, consulte a secção de Limpeza e manutenção.
- Nenhuma peça da fritadeira deve ser manipulada ou reparada pelo utilizador.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço oficial de reparações ou por pessoal com qualificação semelhante para evitar riscos.
- Consulte o seu distribuidor em caso de dúvida sobre o funcionamento de segurança do seu eletrodoméstico.

- Assegure-se de que a voltagem da rede elétrica coincide com o apresentado na placa de classificação.
- Assegure-se de que o nível de óleo se encontra entre as marcas de máximo e mínimo do contentor quando utilizar a fritadeira.
- Desligue a fritadeira quando não a utilizar.
- Mantenha a fritadeira longe do alcance das crianças.
- Não deixe a fritadeira sem supervisão enquanto estiver ligada.
- O dispositivo de segurança térmica corta a alimentação da fritadeira em caso de falha.
- Deixe o óleo arrefecer antes de mover a fritadeira, uma vez que o óleo quente pode causar queimaduras.
- Não mova a fritadeira enquanto estiver a ser utilizada.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a tomada estiverem danificados. Nesse caso, um agente de serviço qualificado deve substituí-lo, uma vez que é preciso utilizar ferramentas e peças especiais para reparar.
- Não ligue a fritadeira à tomada antes de juntar óleo ou gordura. Se o fizer, o dispositivo de segurança térmica ativar-se-á e desligará a fritadeira.
- Não deixe o cabo pendurado na extremidade da superfície de trabalho. Não utilize extensões com a fritadeira.

LISTA DE PEÇAS

1. Tapa removível
2. Janela de visualização
3. Contentor
4. Cesta
5. Botão de abertura da tampa
6. Asa da cesta
7. Luz indicadora
8. Seletor do termostato
9. Recipiente de graxa removível



COMO UTILIZAR A FRITADEIRA

ANTES DE USAR

- A cesta e o contentor devem ser limpos antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez.
- Prima o botão de abertura da tampa.
- Retire a cesta.
- Limpe o interior da tampa, a cesta e o compartimento para o óleo com um pano molhado e seque tudo com cuidado.
- Verta um máximo de 0,3 litros de óleo ou gordura líquida na fritadeira para se assegurar de que se encontra entre as marcas de máximo e mínimo do interior do contentor.

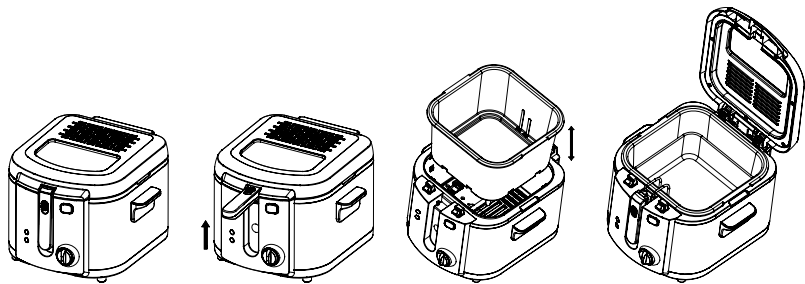
Nota: desligue a fritadeira quando não a estiver a utilizar.

CONSELHOS PARA FRITAR

- Corte os alimentos em pedaços finos e aproximadamente do mesmo tamanho. Isto ajudará a assegurar-se de que a comida será cozinhada de maneira uniforme.
- Para evitar que o óleo quente salpique, seque os ingredientes antes de os juntar à fritadeira.
- Sacuda os ingredientes para eliminar o excesso de cobertura (por exemplo, o pão ralado) antes de cozinhar.
- Sacuda os ingredientes com restos de gelo antes de cozinhar.
- Não encha excessivamente a cesta.

FUNCIONAMENTO

- Ligue a fritadeira à tomada.
- A luz indicadora acender-se-á em vermelho.
- Ajuste o seletor de temperatura à temperatura desejada.
- O óleo demora cerca de 22 minutos a atingir a temperatura requerida.
- Sacuda os ingredientes para eliminar o excesso de cobertura ou de gelo e junte à cesta.
- Introduza a cesta no óleo lentamente.
- Levante a asa a 90 graus, tal como mostra a imagem.
- Prima o botão de abertura da tampa e retire a cesta.



Nota: quando os alimentos forem colocados na fritadeira, o óleo arrefecerá de forma natural. Isto fará com que a luz indicadora se acenda em vermelho de novo.

- Quando os alimentos já tiverem sido fritos, levante a cesta utilizando as asas até ouvir um clique que indica que a cesta está em posição de drenagem, o que permite ao óleo escorrer dos alimentos.
- O contentor interior é extraível, instale-o tal como indicado nas seguintes imagens. Tenha em conta a direção e introduza o contentor de novo. Assim que tiver verificado se a instalação foi levada a cabo corretamente, verta óleo no contentor e ligue a fritadeira à tomada.

TÁBUA DE CONFEÇÃO

ALIMENTO	TEMPERATURA		TEMPO (MIN)	PESO (g)
Camarões panados	130 °C	265 °F	4 a 5	250 -400
Peixe	150 °C	300 °F	4 a 6	250 -400
Cogumelos	160 °C	320 °F	4 a 6	250 -400
Coxinhas de frango	170 °C	340 °F	9 a 11	300 -400
Carne	170 °C	340 °F	3 a 5	300 -400
Batatas congeladas	190 °C	375 °F	10 a 14	350 -650

DIRETRIZES

- O tempo de confecção da tábua refere-se às quantidades marcadas. As quantidades mais pequenas podem demorar menos e as quantidades maiores podem demorar mais na confecção.
- Os tempos especificados servem de referência.
- O tempo variará em função de diversos fatores: as quantidades dos ingredientes e do óleo, o tamanho dos ingredientes, a temperatura de início e o gosto pessoal.
- Assegure-se de que os alimentos estão muito quentes e cozinhados minuciosamente antes de comer.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Assegure-se de que a fritadeira, o seletor do termostato e o temporizador estão desligados e desligue o aparelho da tomada antes de limpar ou realizar tarefas de manutenção.

2. Deixe o óleo ou a gordura arrefecer.

Precaução: não mova a fritadeira nem o seu conteúdo até arrefecer por completo.

3. Se não pretender utilizar a fritadeira com regularidade, é recomendável armazenar o óleo ou a gordura líquida assim que arrefecer num contentor, preferivelmente no frigorífico ou noutro lugar fresco. Abra a tampa e retire a cesta. Filtre o óleo ou gordura com um coador fino para eliminar as partículas de comida que pode haver no óleo ou gordura.

4. Se o contentor da fritadeira contiver gordura solidificada, deixe-a no interior da fritadeira.

5. Esvazie a fritadeira e limpe o interior do contentor de óleo com papel absorvente. Passe um pano molhado com água com sabão. Depois passe um pano molhado com água e deixe secar.

Precaução: não submerja o contentor de óleo (com o cabo de alimentação) em água e não limpe as peças debaixo da água da torneira.

6. Limpe as partes externas com regularidade com um pano molhado e seque com outro pano suave e seco.

7. Nota: não utilize detergentes abrasivos.

8. Limpe a cesta e a asa com água com sabão amena. Seque minuciosamente antes de voltar a utilizar.

9. Seque tudo por completo antes de armazenar.

10. Armazene o aparelho num lugar seco e bem ventilado, que se encontre longe do alcance das crianças.

11. Armazene a fritadeira na sua embalagem original quando não a utilizar durante um período de tempo prolongar, para evitar o surgimento de manchas.

Importante: não molhe as peças elétricas da fritadeira.



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. . A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre friteuse. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ces consignes pour une bonne utilisation.

Les précautions de sécurité incluses, si elles sont strictement suivies, réduisent le risque d'électrocution, de lésions et de blessures mortelles. Veuillez conserver ce manuel en lieu sûr pour le consulter à l'avenir, avec la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et le justificatif d'achat. Le cas échéant, veuillez remettre ces consignes au futur propriétaire de l'appareil électroménager. Veuillez respecter à tout moment les consignes élémentaires de sécurité et les normes de prévention des accidents lors de l'utilisation d'un appareil électroménager. Nous déclinons toute responsabilité découlant du non-respect de ces consignes par les clients.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

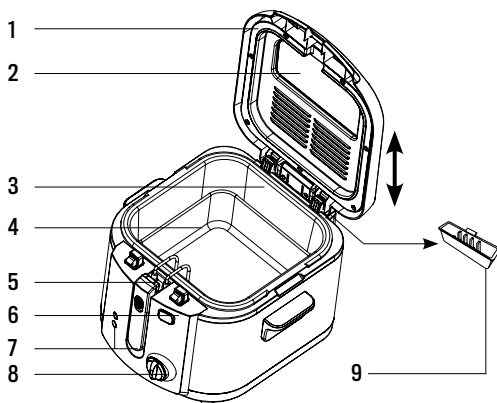
L'utilisation d'appareils électriques exige de prendre des précautions de sécurité élémentaires. Lisez attentivement ces instructions.

- Retirez l'emballage et conservez-le soigneusement en vue d'une utilisation future.
- Cet électroménager peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou ayant peu d'expérience ou des connaissances limitées, à condition qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été formées pour utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Ils ne doivent pas non plus réaliser de tâches de nettoyage ou de maintenance de l'appareil, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. Les enfants doivent être sous surveillance quand ils utilisent un électroménager, quel qu'il soit.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou tout autre système de contrôle à distance.
- Il est destiné uniquement à une utilisation domestique, en intérieur.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou équivalente, telle que dans un magasin, un bureau et tout environnement de travail similaire, dans un environnement de travail agricole, par des clients d'hôtels, de motels, etc. et tout établissement similaire.
- Les appareils de cuisine doivent être placés sur un endroit stable et munis de leurs poignées (s'ils en ont), afin d'éviter tout risque d'écoulement de liquides chauds.
- Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être extrêmement élevée quand l'appareil fonctionne.
- Pour plus d'informations relatives au nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, consultez la section Nettoyage et entretien.
- Aucune pièce de la friteuse ne doit être manipulée ou réparée par l'utilisateur.
- Afin d'éviter tout risque, si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service de réparations officiel ou un personnel qualifié.
- En cas de doute sur la sécurité de votre appareil électroménager, adressez-vous à votre distributeur.

- Assurez-vous que la tension du réseau électrique correspond à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil.
- Lorsque vous allez utiliser la friteuse, assurez-vous que le niveau d'huile est situé entre les marques maximum et minimum du récipient.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la friteuse.
- Maintenez-la hors de portée des enfants.
- Lorsqu'elle est allumée, ne laissez pas la friteuse sans surveillance.
- En cas de défaillance, le système de sécurité thermique coupe l'alimentation de la friteuse.
- Avant de déplacer la friteuse, patientez jusqu'à ce que l'huile refroidisse, l'huile chaude pouvant causer des brûlures.
- Lorsque vous l'utilisez, ne déplacez pas la friteuse.
- Ne l'utilisez pas si le câble d'alimentation ou la prise est endommagée. Si c'est le cas, un personnel qualifié qui devra le/la remplacer car ce type de défaillance exige l'utilisation d'outils et de pièces spéciaux.
- Ne branchez pas la friteuse avant d'ajouter de l'huile ou tout type de graisse. Dans le cas contraire, le système de sécurité thermique s'activera et stoppera la friteuse.
- Ne laissez pas le câble pendre du bord d'un plan de travail. N'utilisez pas de rallonge.

LISTE DES PIÈCES

1. Couvercle amovible
2. Fenêtre de visualisation
3. Récipient
4. Panier
5. Bouton d'ouverture du couvercle
6. Poignée du panier
7. Témoin lumineux
8. Thermostat
9. Bac à graisse amovible



COMMENT UTILISER LA FRITEUSE

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Le panier et le récipient doivent être nettoyés avant d'utiliser la friteuse pour la première fois.
- Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle.
- Retirez le panier.
- Nettoyez l'intérieur du couvercle, le panier et le compartiment de l'huile à l'aide d'un chiffon doux mouillé. Séchez soigneusement.
- Versez 0,3 litres max. d'huile ou de graisse liquide dans la friteuse et assurez-vous que le niveau soit situé entre les marques maximum et minimum visible à l'intérieur du récipient.

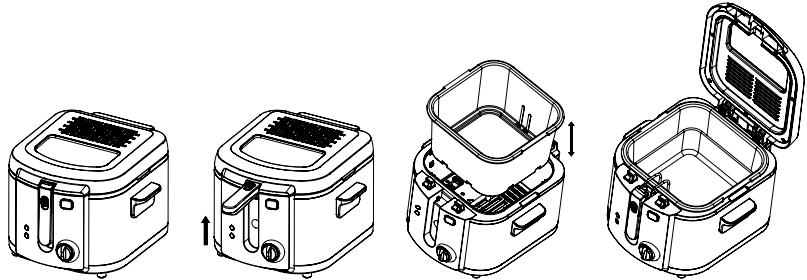
Remarque : débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSEILS

- Découpez les aliments en morceaux fins et environ à la même taille. Ceci contribuera à obtenir une friture uniforme.
- Pour éviter que l'huile n'éclabousse, séchez les aliments avant de les mettre dans la friteuse.
- Secouez les aliments pour éliminer le surplus de panure (comme par exemple, le surplus de chapelure) avant de les cuisiner.
- Secouez également les aliments pour éliminer les restes de glace avant de les cuisiner.
- Ne remplissez pas trop le panier.

FONCTIONNEMENT

- Branchez la friteuse.
- Le témoin lumineux s'allumera en rouge.
- Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
- L'huile met environ 22 minutes à atteindre la température nécessaire.
- Secouez les aliments pour éliminer les restes de panure ou de glace et déposez-les dans le panier.
- Introduisez lentement le panier dans l'huile.
- Levez la poignée de 90 degrés, tel qu'il est indiqué sur l'image.
- Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez le panier.



Remarque : lorsque vous déposerez les aliments dans la friteuse, l'huile refroidira de manière naturelle. Le témoin lumineux s'allumera à nouveau en rouge.

- À la fin de la friture, levez le panier à l'aide des poignées jusqu'à ce que vous entendiez un clic vous indiquant que le panier est en position de drainage, permettant que l'huile s'égoutte.
- Le récipient intérieur est amovible. Placez-le tel qu'il est indiqué sur les images suivantes. Tenez compte du sens et introduisez à nouveau le récipient. Après avoir vérifié que tout est installé correctement, versez l'huile dans le récipient et branchez la friteuse.

TABLEAU DE TEMPS DE FRITURE

ALIMENT	TEMPÉRATURE		TEMPS (Min.)	POIDS (g)
Crevettes panées	130 °C	265 °F	4 à 5	250 - 400
Poisson	150 °C	300 °F	4 à 6	250 - 400
Champignons	160 °C	320 °F	9 à 11	300 - 400
Cuisses de poulet	170 °C	340 °F	4 à 5	250 - 400
Viande	170 °C	340 °F	3 à 5	300 - 400
Pommes de terre surgelées	190 °C	375 °F	10 à 14	350 - 650

REMARQUES

- Le temps de cuisson indiqué dans le tableau correspond aux quantités indiquées. Dans le cas de quantités plus petites, il peut diminuer. Dans le cas de quantités plus importantes, il peut augmenter.
- Les temps indiqués peuvent servir de référence.
- Le temps variera en fonction de différents facteurs : les quantités d'aliments et d'huile, la taille des aliments, la température de départ et les goûts de chacun.
- Assurez-vous que les aliments sont bien chauds et bien cuits avant de les manger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant toute tâche de nettoyage et d'entretien, assurez-vous que la friteuse, le thermostat et la minuterie sont éteints et que l'appareil est débranché.

2. Patientez jusqu'à ce que l'huile ou la graisse refroidisse.

Précaution : ne déplacez pas la friteuse ni son contenu jusqu'à ce que ce dernier ait complètement refroidi.

3. Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, il est recommandé de stocker l'huile ou la graisse liquide froide dans un récipient, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Ouvrez le couvercle et retirez le panier. Filtrez l'huile ou la graisse à l'aide d'un chinois pour éliminer toutes les impuretés.

4. Si le récipient de la friteuse contient de la graisse solidifiée, laissez celle-ci dans la friteuse.

5. Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur du récipient d'huile avec du papier absorbant. Ensuite, passez un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Rincez ensuite à l'aide d'un chiffon mouillé et laissez sécher.

Précaution : ne plongez pas le récipient d'huile (avec le câble d'alimentation) dans l'eau et ne nettoyez pas les pièces sous l'eau courante.

6. Nettoyez les parties extérieures régulièrement avec un chiffon doux et mouillé et séchez-les avec un chiffon doux et sec.

7. Remarque : n'utilisez pas de produit nettoyant abrasif.

8. Nettoyez le panier et la poignée à l'eau savonneuse tiède. Séchez-les soigneusement avant de les utiliser à nouveau.

9. Séchez soigneusement toutes les parties avant de ranger la friteuse.

10. Rangez l'appareil dans un endroit sec et aéré, hors de portée des enfants.

11. Lorsque vous n'utilisez pas la friteuse pendant une longue période, afin d'éviter qu'elle ne se salisse, rangez-la dans son emballage d'origine.

Important : ne mouillez pas les pièces électriques de la friteuse.



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice. Prima di usare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni per un uso corretto.

Le precauzioni di sicurezza indicate riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino di morte se rispettate rigorosamente. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, assieme alla tessera di garanzia del prodotto debitamente compilata, all'imballaggio originale del prodotto e alla prova d'acquisto. Se possibile, consegnare queste istruzioni al futuro proprietario dell'elettrodomestico. Quando si utilizza un elettrodomestico, rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme di prevenzione di infortuni. Decliniamo ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

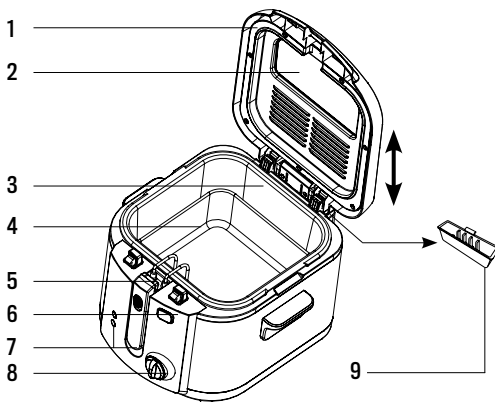
L'uso di apparecchi elettrici richiede delle precauzioni di sicurezza di base. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni.

- Ritirare l'imballaggio dall'apparecchio con cura, potrebbe essere di nuovo utile in futuro.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o con conoscenze limitate purché siano opportunamente sorvegliati da una persona responsabile o che abbiano ricevuto una formazione adeguata per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. I bambini non devono occuparsi della pulizia e manutenzione dell'apparecchio a meno che non abbiano più di 8 anni e siano controllati. È necessario controllare i bambini da vicino quando utilizzano un qualsiasi tipo di elettrodomestico.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
- Adatto solo per uso interno e domestico.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o simile, come in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro di questo tipo, in ambienti di lavoro agricoli, da parte di clienti in alberghi, motel e strutture simili.
- Gli apparecchi da cucina devono essere posti su un piano stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo da evitare lo spargimento di liquidi caldi.
- È possibile che le superfici si riscaldino durante l'uso dell'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere molto alta quando l'apparecchio è in funzione.
- Per ulteriori dettagli su come pulire le superfici a contatto con il cibo o l'olio, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.
- Nessun pezzo della friggitrice deve essere manipolato o riparato dall'utente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato va sostituito dal fabbricante, dal servizio ufficiale di riparazione o da una persona ugualmente qualificata per evitare rischi.
- Consultare il proprio distributore in caso di dubbi sul funzionamento di sicurezza dell'elettrodomestico.
- Assicurarsi che il voltaggio della rete elettrica coincida con quello mostrato sulla targhetta recante le caratteristiche.

- Assicurarsi che il livello di olio si trovi tra i limiti massimo e minimo indicati sul contenitore prima di usare la friggitrice.
- Staccare la spina della friggitrice se non si utilizza.
- Tenere la friggitrice lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare la friggitrice incustodita mentre è accesa.
- Il dispositivo di sicurezza termica interrompe l'alimentazione della friggitrice in caso di guasto.
- Lasciare che l'olio si raffreddi prima di muovere la friggitrice, poiché l'olio caldo può provocare scottature.
- Non spostare la friggitrice mentre è in uso.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. In tal caso, un agente del servizio qualificato dovrà sostituirlo, giacché è necessario utilizzare strumenti e pezzi speciali per la riparazione.
- Non staccare la spina della friggitrice prima di aggiungere olio o grasso. In caso contrario il dispositivo di sicurezza termica si attiverà e interromperà il funzionamento della friggitrice.
- Evitare che il cavo resti appeso sul bordo della superficie di lavoro. Non usare prolunghe con la friggitrice.

ELENCO DEI COMPONENTI

1. Coperchio rimovibile.
2. Finestra di visualizzazione.
3. Contenitore.
4. Cestello.
5. Pulsante di apertura del coperchio.
6. Manico del cestello.
7. Spia luminosa.
8. Selettore del termostato.
9. Contenitore per grasso rimovibile



COME USARE LA FRIGGITRICE

PRIMA DELL'USO

- Il cestello e il contenitore devono essere puliti prima di usare la friggitrice per la prima volta.
- Premere il pulsante di apertura del coperchio.
- Estrarre il cestello.
- Pulire l'interno del coperchio, il cestello e lo scomparto per l'olio con un panno bagnato e asciugare tutto con cura.
- Versare massimo 0,3 litri d'olio o grasso liquido nella friggitrice in modo che la quantità sia compresa tra gli intervalli massimo e minimo indicati all'interno del contenitore.

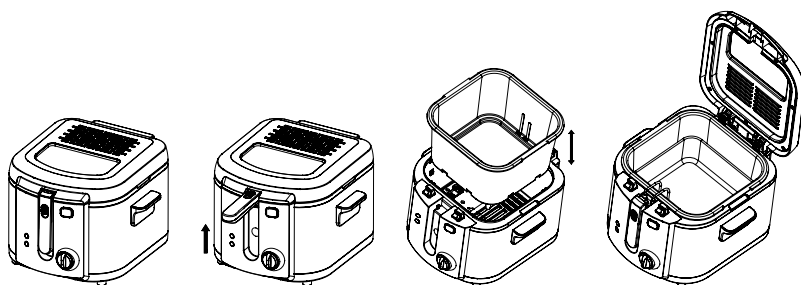
Nota: Staccare la spina della friggitrice quando non la si usa.

CONSIGLI PER FRIGGERE

- Découpez les aliments en morceaux fins et environ à la même taille. Ceci contribuera à obtenir une friture uniforme.
- Pour éviter que l'huile n'éclabousse, séchez les aliments avant de les mettre dans la friteuse.
- Secouez les aliments pour éliminer le surplus de panure (comme par exemple, le surplus de chapelure) avant de les cuisiner.
- Secouez également les aliments pour éliminer les restes de glace avant de les cuisiner.
- Ne remplissez pas trop le panier.

FUNZIONAMENTO

- Inserire la spina.
- L'indicatore luminoso si accenderà in rosso.
- Regolare il selettore della temperatura alla temperatura desiderata.
- L'olio impiega circa 22 minuti a raggiungere la temperatura desiderata.
- Scuotere gli alimenti per eliminare l'eccesso di impanatura o di ghiaccio e metterli nel cestello.
- Introdurre lentamente il cestello nell'olio.
- Sollevare il manico a 90 gradi come mostra l'immagine.
- Premere il pulsante di apertura del coperchio ed estrarre il cestello.



Nota: Quando gli alimenti si introducono nella friggitrice, l'olio si raffredderà naturalmente. Ciò farà riaccendere l'indicatore luminoso in rosso.

- Una volta fritti gli alimenti, sollevare il cestello usando i manici fino a sentire un clic che indica che il cestello è in posizione di drenaggio; in questo modo l'olio può sgocciolare dagli alimenti.
- Il contenitore interno è estraibile, installarlo come mostrato nelle seguenti immagini. Tenere presente il verso e introdurre nuovamente il contenitore. Dopo aver verificato che l'installazione è stata eseguita in modo corretto, versare l'olio nel contenitore e inserire la spina della friggitrice.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	TEMPERATURA		TEMPO (min.)	PESO (g)
Gamberoni impanati	130 °C	265 °F	4 a 5	250 -400
Pesce	150 °C	300 °F	4 a 6	250 -400
Funghi	160 °C	320 °F	4 a 6	250 -400
Coscette di pollo	170 °C	340 °F	9 a 11	300 -400
Carne	170 °C	340 °F	3 a 5	300 -400
Patate congelate	190 °C	375 °F	10 a 14	350 -650

INDICAZIONI

- Il tempo di cottura della tabella si riferisce alle quantità indicate. Le quantità minori possono impiegare meno tempo e quelle maggiori più tempo a cucinarsi.
- I tempi specificati servono da riferimento.
- Il tempo varia in funzione di diversi fattori: le quantità degli ingredienti e dell'olio, la grandezza degli ingredienti, la temperatura di inizio e il gusto personale.
- Assicurarsi che gli alimenti siano molto caldi e accuratamente cotti prima di mangiarli.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che la friggitrice, il selettore del termostato e il temporizzatore siano spenti e staccare l'apparecchio prima di pulirlo o eseguire operazioni di manutenzione.
2. Lasciare che l'olio o il grasso si raffreddino.

Precauzione: Non spostare la friggitrice né il suo contenuto fino a quando non si siano raffreddati completamente.

3. Se la friggitrice non viene usata con regolarità è consigliabile conservare in un contenitore l'olio o il grasso liquido, una volta raffreddati, preferibilmente in frigo o in un luogo fresco. Aprire il coperchio ed estrarre il cestello. Filtrare l'olio o il grasso con un colino sottile per eliminare le particelle di cibo rimaste nell'olio o grasso.
4. Se il contenitore della friggitrice contiene grasso solidificato, lasciarlo all'interno della friggitrice.
5. Svuotare la friggitrice e pulire l'interno del contenitore dell'olio con carta assorbente, passare un panno bagnato in acqua insaponata. Successivamente passare un panno bagnato in acqua e lasciare asciugare.

Precauzione: Non immergere il contenitore dell'olio (con il cavo di alimentazione) in acqua e non pulire i pezzi sotto l'acqua del rubinetto.

6. Pulire le parti esterne con regolarità servendosi di un panno bagnato e asciugarle con un altro panno morbido e asciutto.
7. Nota: Non utilizzare detersivi abrasivi.
8. Pulire il cestello e il manico con acqua insaponata e tiepida. Asciugarli con cura prima di riutilizzarli.
9. Asciugare tutto completamente prima di conservare l'apparecchio.
10. Porre l'apparecchio in un luogo secco e ben ventilato, lontano dalla portata dei bambini.
11. Porre la friggitrice nell'imballaggio originale quando non la si usa per lunghi periodi per evitare che si macchi.

Importante: Non bagnare le parti elettriche della friggitrice.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. . L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Fritteuse entschieden haben. Lesen Sie bitte im Hinblick auf eine sachgemäße Verwendung vor Gebrauch des Geräts diese Anleitung aufmerksam durch.

Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei strikter Einhaltung das Risiko von Stromschlägen, Verletzungen und Tod. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen zusammen mit der ordnungsgemäß ausgefüllten Garantiekarte, der Originalverpackung und dem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf. Wenn möglich, händigen Sie die Anleitung an den nächsten Besitzer des elektrischen Haushaltsgeräts aus. Befolgen Sie bitte bei der Benutzung eines elektrischen Haushaltsgeräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Vorschriften zur Unfallverhütung. Wir übernehmen keine Haftung, wenn sich Kunden nicht an diese Anleitung halten.

SICHERHEITSHINWEISE

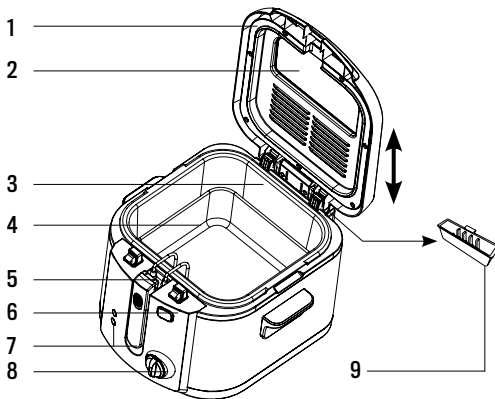
Die Benutzung von Elektrogeräten erfordert grundlegende Sicherheitsvorkehrungen. Lesen Sie bitte alle Anweisungen aufmerksam durch.

- Entfernen Sie die Verpackung des Geräts vorsichtig, vielleicht brauchen Sie sie später noch.
- Dieses elektrische Haushaltsgerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder begrenzten Kenntnissen verwendet werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Sie dürfen das Gerät nur reinigen und pflegen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beim Gebrauch jedes elektrischen Haushaltsgeräts genau beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienungsanlage bestimmt.
- Nur zur Verwendung in Innenräumen und im Haushalt.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen wie Läden, Büros und gleichwertigen Arbeitsumfeldern, in landwirtschaftlichen Arbeitsumfeldern sowie von Gästen in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften bestimmt.
- Küchengeräte mit angebrachten Griffen (falls vorhanden) müssen an einem stabilen Standort aufgestellt werden, um dem Überlaufen heißer Flüssigkeiten vorzubeugen.
- Die Oberflächen können sich während der Benutzung des Geräts erhitzen.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Weitere Einzelheiten zur Reinigung der Oberflächen, die in Kontakt mit dem Essen oder dem Öl kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- Kein Teil der Fritteuse darf vom Benutzer manipuliert oder repariert werden.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den offiziellen Reparaturdienst oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Bei Fragen zur sicheren Funktionsweise Ihres elektrischen Haushaltsgeräts wenden Sie sich bitte an den Vertriebshändler.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Stromnetzes mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich vor Verwendung der Fritteuse, dass sich der Öls-stand im Behälter zwischen den beiden Markierungen „MAX“ und „MIN“ befindet.
- Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz, wenn Sie sie nicht benutzen.
- Halten Sie die Fritteuse außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie die eingeschaltete Fritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Die thermische Sicherheitsvorrichtung unterbricht bei einer Störung die Stromzufuhr.
- Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie die Fritteuse bewegen, da das heiße Öl Verbrennungen verursachen kann.
- Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn sie in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist. In diesem Fall muss es/er vom qualifizierten Kundendienst ersetzt werden, da zur Reparatur Spezialwerkzeuge und Sonder-teile nötig sind.
- Schließen Sie die Fritteuse nicht an das Stromnetz an, bevor Sie Öl oder Fett hineingegeben haben. Wenn Sie dies tun, wird die thermische Sicherheitsvorrichtung aktiviert und die Fritteuse angeschaltet.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängen. Verwenden Sie für die Fritteuse keine Verlängerungskabel.

TEILELISTE

1. Abnehmbarer Bezug
2. Sichtfenster
3. Behälter
4. Korb
5. Deckelöffnungstaste
6. Korbgriff
7. Anzeigeleuchte
8. Thermostatwahlschalter
9. Abnehmbarer Fettbehälter



VERWENDUNG DER FRITTEUSE

VOR DEM GEBRAUCH

- Vor dem erstmaligen Gebrauch der Fritteuse müssen Korb und Behälter gereinigt werden.
- Drücken Sie die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.
- Entnehmen Sie den Korb.
- Reinigen Sie die Innenseite des Deckels, den Korb und das Ölfach mit einem nassen Tuch und trocknen Sie alles vorsichtig ab.
- Gießen Sie höchstens 0,3 Liter Öl oder Flüssigfett in die Fritteuse, um sicherzugehen, dass es sich zwischen den Markierungen MAX und MIN im Behälter befindet.

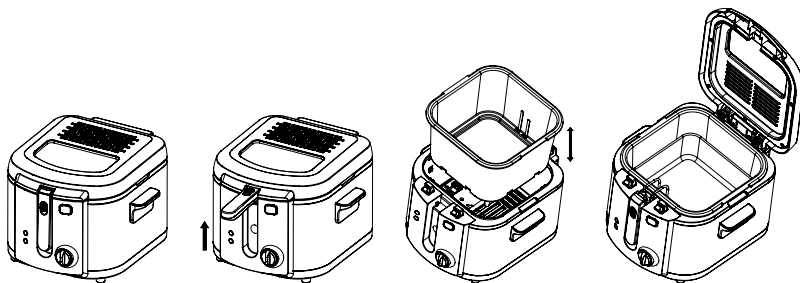
Anmerkung: Trennen Sie die Fritteuse vom Stromnetz, wenn Sie sie nicht benutzen.

FRITTIERTIPPS

- Schneiden Sie das Frittiergut in dünne, etwa gleich große Stücke. Dies trägt dazu bei sicherzustellen, dass das Essen gleichmäßig gegart wird.
- Trocknen Sie die Zutaten, bevor Sie sie in die Fritteuse geben, damit das heiße Öl nicht spritzt.
- Schütteln Sie die Zutaten, um vor dem Frittieren überschüssige Panade (z. B. Paniermehl) zu entfernen.
- Schütteln Sie vor dem Frittieren Eisreste von den Zutaten ab.
- Überfüllen Sie den Korb nicht.

FUNKTIONSWEISE

- Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an.
- Die Anzeige leuchtet rot auf.
- Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur ein.
- Das Öl braucht ca. 22 Minuten, um die erforderliche Temperatur zu erreichen.
- Schütteln Sie die Zutaten, um überschüssige Panade oder Eis zu entfernen, und geben Sie sie in den Korb.
- Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab.
- Klappen Sie den Griff wie in der Abbildung um 90 Grad nach oben.
- Drücken Sie die Deckelöffnungstaste und entnehmen Sie den Korb.



Anmerkung: Wenn das Frittiergut in die Fritteuse gegeben wird, kühlt das Öl auf natürliche Weise ab. Deswegen leuchtet die Anzeige wieder rot auf.

- Heben Sie nach dem Frittieren des Frittierguts den Korb an den Griffen an, bis es klickt. Das bedeutet, dass sich der Korb in der Abtropfposition befindet, damit das Öl vom Frittiergut ablaufen kann.
- Der Behälter ist entnehmbar. Installieren Sie ihn, wie in den folgenden Abbildungen dargestellt. Setzen Sie den Behälter in der korrekten Lage wieder ein. Sobald Sie überprüft haben, dass die Installation sachgemäß erfolgt ist, gießen Sie Öl in den Behälter und schließen die Fritteuse an das Stromnetz an.

GARZEITENTABELLE

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR		ZEIT (Min.)	GEWICHT (G)
Panierte Garnelen	130 °C	265 °F	4 bis 5	250 - 400
Fisch	150 °C	300 °F	4 bis 6	250 - 400
Champignons	160 °C	320 °F	4 bis 6	250 - 400
Hähnchenschenkel	170 °C	340 °F	9 bis 11	300 - 400
Fleisch	170 °C	340 °F	3 bis 5	300 - 400
Tiefgekühlte Pommes frites	190 °C	375 °F	10 bis 14	350 - 650

RICHTLINIEN

- Die Garzeit in der Tabelle bezieht sich auf die angegebenen Mengen. Kleinere Mengen können weniger und größere Mengen länger brauchen, bis sie gar sind.
- Die angegebenen Zeiten dienen als Anhaltspunkt.
- Die Zeit hängt von verschiedenen Faktoren ab: Zutaten- und Ölmenge, Größe der Zutaten, Ausgangstemperatur und persönlicher Geschmack.
- Vergewissern Sie sich vor dem Essen, dass die Lebensmittel sehr heiß und durchgegart sind.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung und Pflege, dass die Fritteuse, der Thermostatschalter und der Timer ausgeschaltet sind und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Lassen Sie das Öl und Fett abkühlen.

Vorsicht: Bewegen Sie die Fritteuse und ihren Inhalt erst, wenn sie vollständig abgekühlt ist.

3. Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig verwenden, ist es ratsam, das Öl oder Flüssigfett nach dem Abkühlen in einem Behälter am besten im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Korb. Filtern Sie das Öl oder Fett durch ein Haarsieb, um Speisepartikel zu entfernen, die sich darin befinden könnten.

4. Wenn der Behälter der Fritteuse gehärtetes Fett enthält, lassen Sie es in der Fritteuse.

5. Leeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie das Behälterinnere mit saugfähigem Papier und einem mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Reinigen Sie anschließend mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch nach und lassen Sie den Behälter trocknen.

Vorsicht: Tauchen Sie den Ölbehälter (mit dem Netzkabel) nicht in Wasser und reinigen Sie die Teile nicht unter fließendem Wasser.

6. Reinigen Sie die äußeren Teile regelmäßig mit einem nassen Tuch und trocknen Sie sie mit einem weichen trockenen Tuch ab.

Anmerkung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

7. Reinigen Sie Korb und Griff mit lauwarmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder verwenden.

8. Trocknen Sie vor dem Aufbewahren alles vollständig ab.

9. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, gut gelüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

10. Lagern Sie die Fritteuse in ihrer Originalverpackung, um Fleckenbildung vorzubeugen, wenn Sie sie längere Zeit nicht benutzen.

Wichtig: Befeuchten Sie die elektrischen Teile der Fritteuse nicht.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungssanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Hartelijk dank voor het kiezen van onze friteuse. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico van elektrische schokken, letsel en zelfs overlijden als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de naar behoren ingevulde productgarantietekaart, de originele productverpakking en het aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk door aan de volgende eigenaar van het apparaat. Neem altijd de basisveiligheidsvoorschriften en ongevalpreventievoorschriften in acht bij het gebruik van een apparaat. Wij wijzen elke verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het niet naleven van deze instructies door de klanten.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

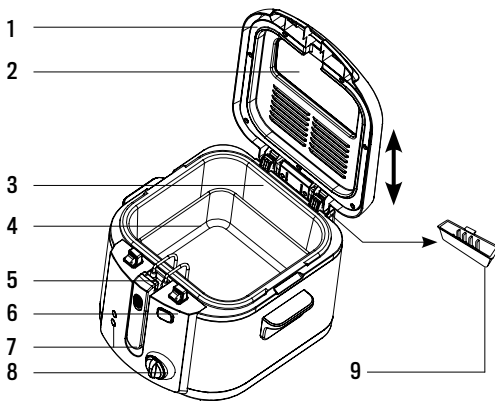
Het gebruik van elektrische apparaten vereist elementaire veiligheidsmaatregelen, lees alle instructies zorgvuldig door.

- Verwijder voorzichtig de verpakking van het apparaat, mogelijk hebt u deze in de toekomst nodig.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring of beperkte kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of die is opgeleid om het apparaat veilig. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Evenmin mogen ze het apparaat schoonmaken en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen moeten nauwlettend worden gevolgd bij het gebruik van een apparaat.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.
- Alleen voor gebruik binnenshuis en thuis.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke of soortgelijke toepassingen, zoals in winkels, kantoren en andere soortgelijke werkomgevingen, in werkomgevingen in de landbouw, door klanten in hotels, motels en soortgelijke instellingen.
- Keukenapparatuur moet op een stabiele locatie worden geplaatst met handgrepen (indien aanwezig) om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
- Oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik van het apparaat.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan erg hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Voor meer informatie over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, gaat u naar de sectie Reiniging en onderhoud.
- Met geen enkel onderdeel van de friteuse mag door de gebruiker worden geknoeid of gerepareerd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de officiële reparatiedienst of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om risico's te vermijden.
- Raadpleeg uw dealer bij twijfel over de veilige werking van uw apparaat.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje.
- Zorg ervoor dat het oliepeil tussen de maximum-en minimummarkeringen op de container staat wanneer u de friteuse gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u de friteuse niet gebruikt.
- Houd de friteuse buiten het bereik van kinderen.
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter terwijl deze aanstaat.
- De thermische beveiliging schakelt de stroom naar de friteuse uit in geval van een storing.
- Laat de olie afkoelen voordat u de friteuse verplaatst, aangezien hete olie brandwonden kan veroorzaken.
- Verplaats de friteuse niet terwijl deze in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. In dat geval moet een gekwalificeerde servicemonteur het vervangen, aangezien er speciaal gereedschap en onderdelen nodig zijn om het te repareren.
- Steek de stekker van de friteuse niet in het stopcontact voordat u olie of vet hebt toegevoegd. Als u dat doet, wordt de thermische beveiliging geactiveerd en stopt de friteuse.
- Laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen. Gebruik geen verlengsnoeren met de friteuse.

ONDERDELEN LIJST

1. Afneembaar deksel
2. Weergavevenster
3. Container
4. Mand
5. Deksel open knop
6. Mand handvat
7. Indicatielampje
8. Thermostaatkiezer
9. Verwijderbare vetcontainer



HOE DE FRITEUSE TE GEBRUIKEN

VOOR GEBRUIK

- De mand en container moeten worden schoongemaakt voordat u de friteuse voor het eerst gebruikt.
- Druk op de knop voor het openen van het deksel.
- Verwijder de mand.
- Veeg de binnenkant van het deksel, de mand en het oliereservoir af met een natte zeem en droog alles zorgvuldig af.
- Giet maximaal 0,3 liter olie of vloeibaar vet in de friteuse om ervoor te zorgen dat het tussen de maximum-en minimummarkeringen in de container staat.

Notitie: Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact als u deze niet gebruikt.

TIPS VOOR FRITUREN

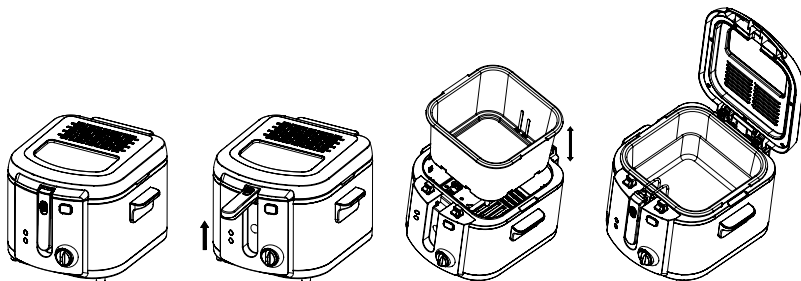
- Snijd het voedsel in dunne stukjes van ongeveer dezelfde grootte. Dit zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.
- Om te voorkomen dat hete olie gaat spatten, droogt u de ingrediënten voordat u ze in de frituurpan doet.
- Schud ingrediënten voor het koken om overtollig beslag (zoals paneermeel) te verwijderen.
- Schud de ingrediënten van de ijsschilfers voor het koken.
- Doe de mand niet te vol.

KOOKTAFEL

ETEN	TEMPERATUUR		Tijd (min.)	GEWICHT (G)
Gehavende langoustines	130 °C	265 °F	4 tot 5	250 -400
Vis	150 °C	300 °F	4 tot 6	250 -400
Paddestoelen	160 °C	320 °F	4 tot 6	250 -400
Kippenboutjes	170 °C	340 °F	9 tot 11	300 -400
Vlees	170 °C	340 °F	3 tot 5	300 -400
Bevroren aardappelen	190 °C	375 °F	10 tot 14	350 -650

FUNCTIONEREN

- Sluit de friteuse aan.
- Het indicatielampje wordt rood.
- Zet de temperatuurkeuzeknop op de gewenste temperatuur.
- Het duurt ongeveer 22 minuten voordat de olie de vereiste temperatuur heeft bereikt.
- Schud de ingrediënten om overtollig beslag of ijs te verwijderen en doe ze in de mand.
- Laat de mand langzaam in de olie zakken.
- Breng de hendel 90 graden omhoog, zoals op de afbeelding te zien is.
- Druk op de knop voor het openen van het deksel en verwijder de mand.



Notitie: Wanneer voedsel in de friteuse wordt geplaatst, zal de olie op natuurlijke wijze afkoelen. Hierdoor wordt het indicatielampje weer rood.

- Als het voedsel gebakken is, tilt u het mandje met behulp van de handgrepen op tot u een klik hoort die aangeeft dat het mandje in de afvoerpositie staat, zodat de olie uit het voedsel kan lopen.
- De binnencontainer is verwijderbaar, installeer deze zoals de volgende afbeeldingen laten zien. Noteer het adres en plaats de container opnieuw. Zodra u heeft gecontroleerd of de installatie correct is uitgevoerd, giet u olie in de container en sluit u de friteuse aan.

RICHTLIJNEN

- De kooktijd in de tabel verwijst naar de gemarkeerde hoeveelheden. Bij kleinere hoeveelheden kan het minder tijd kosten en bij grotere hoeveelheden duurt het langer om te koken.
- De opgegeven tijden zijn ter referentie.
- De tijd is afhankelijk van een aantal factoren: de hoeveelheden van de ingrediënten en de olie, de grootte van de ingrediënten, de begintemperatuur en persoonlijke smaak.
- Zorg ervoor dat het voedsel erg heet en goed gaar is voordat u het eet.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

1. Zorg ervoor dat de friteuse, de thermostaatknop en de timer zijn uitgeschakeld en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

2. Laat de olie of het vet afkoelen.

Voorzichtigheid: Verplaats de friteuse en de inhoud pas als deze volledig is afgekoeld.

3. Als u de friteuse niet regelmatig gaat gebruiken, is het aan te raden om de olie of het vloeibare vet na afkoeling in een bakje te bewaren, bij voorkeur in de koelkast of op een andere koele plaats. Open het deksel en verwijder de mand. Filtreer de olie of het vet door een fijne zeef om eventuele voedseldeeltjes die in de olie of het vet zitten te verwijderen.

4. Als de friteusecontainer gestold vet bevat, laat deze dan in de friteuse.

5. Maak de friteuse leeg en maak de binnenkant van het oliereservoir schoon met absorberend papier, veeg het af met een zeemleren lap gedrenkt in een sopje. Veeg vervolgens een in water gedrenkte zeem af en laat deze drogen.

Voorzichtigheid: Dompel het oliereservoir (met het netsnoer) niet onder in water en reinig de onderdelen niet onder stromend water.

6. Maak de buitenste delen regelmatig schoon met een natte zeemleren doek en droog ze af met een andere zachte, droge zeem.

Notitie: Gebruik geen schuurmiddelen.

7. Reinig de mand en het handvat in warm zeepsop. Droog ze grondig af voordat u ze weer gebruikt.

8. Droog alles volledig af voordat u het opbergt.

9. Bewaar het apparaat op een droge en goed geventileerde plaats, buiten bereik van kinderen.

10. Bewaar de friteuse in de originele verpakking wanneer deze gedurende lange tijd niet wordt gebruikt om vlekken te voorkomen.

Belangrijk: Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen van de friteuse niet nat worden.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. Voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Bardzo dziękujemy za wybranie naszej frytkownicy. Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, aby zapewnić jej prawidłowe użytkowanie.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem elektrycznym, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli będą ściśle przestrzegane. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości, wraz z należycie wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaz tę instrukcję następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności i zasad zapobiegania wypadkom. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności wynikającej z naruszenia niniejszych instrukcji przez klientów.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

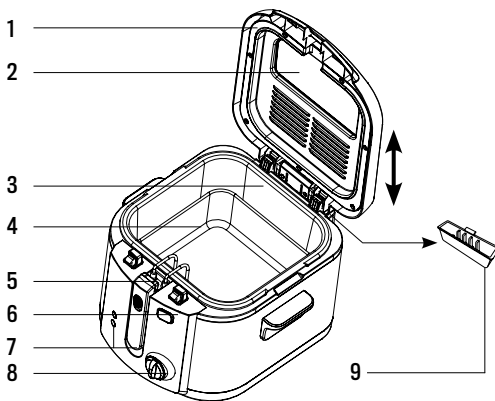
Korzystanie z urządzeń elektrycznych wymaga podstawowych środków ostrożności, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.

- Ostrożnie zdejmij opakowanie z urządzenia, możesz go potrzebować w przyszłości.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia lub ograniczoną wiedzą, pod warunkiem, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub która została przeszkolona w obsłudze urządzenia bezpiecznie.
- Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. Nie powinni też czyścić i konserwować urządzenia, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci muszą znajdować się pod ścisłym nadzorem podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym zegarem ani systemem zdalnego sterowania.
- Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych lub podobnych, na przykład w sklepach, biurach i innych podobnych środowiskach pracy, w rolniczych środowiskach pracy, przez klientów w hotelach, motelach i podobnych miejscach.
- Urządzenia kuchenne należy ustawić w stabilnym miejscu z uchwytyami (jeśli są w wyposażeniu), aby zapobiec rozlewaniu się gorących płynów.
- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania urządzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy urządzenia.
- Więcej informacji na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem można znaleźć w części Czyszczenie i konserwacja.
- Żadna część frytkownicy nie powinna być modyfikowana ani naprawiana przez użytkownika.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, oficjalny serwis naprawczy lub inny wykwalifikowany personel, aby uniknąć ryzyka.
- W razie wątpliwości co do bezpiecznego działania urządzenia skonsultuj się ze sprzedawcą.

- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej.
- Podczas używania frytownicy upewnij się, że poziom oleju znajduje się między oznaczeniami maksimum i minimum na pojemniku.
- Odłącz frytownicę, gdy nie jest używana.
- Trzymaj frytownicę poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozostawiaj włączonej frytownicy bez nadzoru.
- Zabezpieczenie termiczne odcina zasilanie frytownicy w przypadku awarii.
- Przed przesunięciem frytownicy poczekaj, aż olej ostygnie, ponieważ gorący olej może spowodować oparzenia.
- Nie przesuwaj frytownicy, gdy jest używana.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. W takim przypadku wykwalifikowany agent serwisowy powinien go wymienić, ponieważ do jego naprawy potrzebne są specjalne narzędzia i części.
- Nie podłączaj frytownicy przed dodaniem oleju lub tłuszczu. Jeśli to zrobisz, zabezpieczenie termiczne uruchomi się i zatrzyma frytownicę.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi powierzchni roboczej. Nie używaj przedłużaczy do frytownicy.

LISTA CZĘŚCI

1. Zdejmowana pokrywa
2. Okno wyświetlacza
3. Pojemnik
4. Kosz
5. Przycisk otwierania pokrywy
6. Uchwyt kosza
7. Kontrolka
8. Przełącznik termostatu
9. Wyjmowany pojemnik na tłuszcz



JAK KORZYSTAĆ Z FRYTKOWNICY

PRZED UŻYCIEM

- Kosz i pojemnik należy wyczyścić przed pierwszym użyciem frytownicy.
- Naciśnij przycisk otwierania pokrywy.
- Wyjmij kosz.
- Wytrzyj wewnątrz pokrywki, kosz i komorę na olej wilgotną irchę i dokładnie wysusz wszystko.
- Wlej maksymalnie 0,3 litra oleju lub płynnego tłuszczu do frytownicy, aby upewnić się, że znajduje się między znakami maksimum i minimum wewnątrz pojemnika.

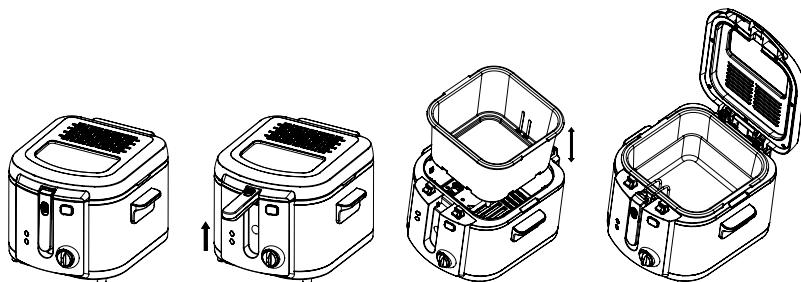
Uwaga: Odłącz frytownicę, gdy jej nie używasz.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Pokrój jedzenie na cienkie kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Pomoże to zapewnić równomierne gotowanie potraw.
- Aby zapobiec rozpryskiwaniu się gorącego oleju, wysusz składniki przed dodaniem ich do frytkownicy.
- Przed gotowaniem wstrząśnij składnikami, aby usunąć nadmiar ciasta (np. Bułki tartej).
- Przed gotowaniem wstrząśnij składniki z kawałków lodu.
- Nie przepełniaj kosza.

FUNKCJONOWANIE

- Podłącz frytownicę.
- Kontrolka zmieni kolor na czerwony.
- Ustaw regulator temperatury na żądaną temperaturę.
- Olej osiąga wymaganą temperaturę po około 22 minutach.
- Potrząśnij składnikami, aby usunąć nadmiar ciasta lub lodu i włóż do koszyka.
- Powoli opuść kosz do oleju.
- Podnieś uchwyt o 90 stopni, jak pokazano na rysunku.
- Naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij kosz.



Uwaga: Po włożeniu jedzenia do frytownicy olej ostygnie w naturalny sposób. Spowoduje to ponowne zaświecenie się kontrolki na czerwono.

- Po usmażeniu potrawy podnosić kosz za uchwyty, aż usłyszysz kliknięcie wskazujące, że kosz jest w pozycji spustowej, umożliwiając spłynięcie oleju z potrawy.
- Pojemnik wewnętrzny jest wyjmowany, zainstaluj go, jak pokazują poniższe zdjęcia. Zanotuj adres i ponownie włóż pojemnik. Po upewnieniu się, że instalacja została przeprowadzona prawidłowo, wlej olej do pojemnika i podłącz frytownicę.

STÓŁ DO GOTOWANIA

JEDZENIE	TEMPERATURA		Czas (mw.)	WAGA (G)
Langustyńki w panierce	130 °C	265 °F	4 do 5	250 -400
Ryba	150 °C	300 °F	4 do 6	250 -400
Grzyby	160 °C	320 °F	4 do 6	250 -400
Podudzia z kurczaka	170 °C	340 °F	9 do 11	300 -400
Mięso	170 °C	340 °F	3 do 5	300 -400
Mrożone ziemniaki	190 °C	375 °F	10 do 14	350 -650

WYTYCZNE

- Czas gotowania podany w tabeli odnosi się do zaznaczonych ilości. Mniejsze ilości mogą zająć mniej czasu, a większe - gotowanie dłużej.
- Podane czasy są w celach informacyjnych.
- Czas zależy od wielu czynników: ilości składników i oleju, wielkości składników, temperatury początkowej i gustu.
- Przed jedzeniem upewnij się, że jedzenie jest bardzo gorące i dokładnie ugotowane.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnij się, że frytownica, pokrętko termostatu i timer są wyłączone i odłącz urządzenie przed czyszczeniem lub konserwacją.
 2. Niech olej lub tłuszcz ostygną.
- Uwaga:** Nie przesuwaj frytownicy ani jej zawartości, dopóki całkowicie nie ostygnie.
3. Jeśli nie zamierzasz regularnie używać frytownicy, zaleca się przechowywanie oleju lub tłuszczu płynnego po ostygnięciu w pojemniku, najlepiej w lodówce lub w innym chłodnym miejscu. Otwórz pokrywę i wyjmij kosz. Przefiltruj olej lub tłuszcz przez drobne sitko, aby usunąć wszelkie cząsteczki jedzenia, które mogą znajdować się w oleju lub tłuszczu.
 4. Jeśli pojemnik frytownicy zawiera zestalony tłuszcz, pozostaw go wewnątrz frytownicy.
 5. Opróżnij frytownicę i wyczyść wewnątrz pojemnika na olej chłonnym papierem, wytrzyj irchę nasączoną wodą z mydłem. Następnie wytrzyj irchę zamoczoną w wodzie i pozostaw do wyschnięcia.

Uwaga: Nie zanurzać zbiornika oleju (wraz z przewodem zasilającym) w wodzie i nie myć części pod bieżącą wodą.

6. Regularnie czyść zewnętrzne części wilgotną irchą i susz drugą miękką, suchą irchą.

Uwaga: Nie używaj ściernych środków czyszczących.

7. Umyj kosz i uchwyt w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie wysusz je przed ponownym użyciem.
8. Wysusz wszystko przed przechowywaniem.
9. Przechowuj urządzenie w suchym i dobrze wentylowanym miejscu poza zasięgiem dzieci.
10. Jeśli frytownica nie jest używana przez dłuższy czas, przechowuj ją w oryginalnym opakowaniu, aby uniknąć plam.

Ważny: Nie dopuszczaj do zamoczenia części elektrycznych frytownicy.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



RoHS



/

Made in P.R.C.