



FR-6922

Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Lees alle voorschriften voordat u het apparaat gebruikt.

Specificaties & Kenmerken:

-----Voltage : 230V~

-----Wattage: 1800 Watt

-----Max oliecapaciteit: 2.5 Liter

-----Verstelbare olietemperatuur: 150°C—190°C

-----Zeer effectief filtersysteem dat de lucht in uw keuken schoonhoudt.

-----Druk op de deksel-ontgrendelingsknop en het deksel springt gedeeltelijk open.

-----De automatisch omhoogkomende handgreep heeft een veiligheidsslot, en u kunt de handgreep omhoog brengen zonder het deksel te openen.

-----De plastic behuizing beschermt uw handen tegen de hitte.

-----U kunt zien hoe uw etenswaren gefrituurd worden door het nieuw ontworpen glazen kijkvenster.

Omschrijving onderdelen:

(Zie figuur A)



Figuur A

Belangrijke veiligheidsmaatregelen:

Bij het gebruik van deze elektrische friteuse moeten altijd fundamentele voorzorgsmaatregelen voor de veiligheid getroffen worden, zoals de volgende:

- Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
- Dompel het snoer en de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Houd de friteuse onder toezicht wanneer het apparaat in gebruik is of wanneer de olie heet is. Laat kinderen het apparaat niet gebruiken en gebruik het niet wanneer kinderen in de buurt zijn.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u er onderdelen afhaalt of opzet, en voordat u de friteuse schoonmaakt.
- Gebruik deze friteuse niet wanneer het electriciteits snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat niet goed werkt, gevallen is of een andere manier is beschadigd. Breng het terug naar een erkende reparateur voor onderzoek, reparatie, en elektrische of mechanische aanpassingen. Controleer het apparaat , snoer en stekker regelmatig op eventuele beschadigingen.
- Het gebruik van accessoires en hulpstukken wordt niet aanbevolen door de fabrikant; dit kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik deze friteuse en de onderdelen ervan niet voor een ander doeleinden.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.
- Plaats het apparaat niet vlakbij een gas- of elektrisch fornuis of een hete oven.
- Leg geen doek of iets dergelijks op de friteuse tijdens gebruik, om brand te voorkomen, en houd het kijkvenster schoon.
- Gebruik de friteuse niet op een vochtige plaats of in een plaats met ontvlambaar gas in de lucht.
- Zet de friteuse niet op plastic of andere brandbare materialen.
- Verplaats de friteuse niet terwijl hij in gebruik is of terwijl de olie nog heet is.
- Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.
- Sluit dit apparaat altijd aan op een betrouwbare, geaarde electriciteitsbron, voor uw eigen veiligheid.

Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

Voordat u uw friteuse voor de eerste keer gebruikt

-----Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door.

-----Haal de friteuse voorzichtig uit de verpakking.

-----Breng de automatische handgreep omhoog tot aan de hoogste positie (u hoort een klikgeluidje), en haal de handgreep van de friteuse af.

-----Haal alle documenten en accessoires eruit en bewaar ze zorgvuldig.

-----Reinig de behuizing en de binnenkant van het deksel met een vochtige doek.

OPMERKING: Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

-----DROOG DE FRITEUSE ZORGVULDIG VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.

-----Houd de onderkant van de oliecontainer en het verwarmingselement schoon, zodat er geen vuil in opgehoopt raakt. Dit kan de efficiëntie van het verwarmingselement beïnvloeden en de levensduur van de friteuse verkorten.

Gebruiksvoorschriften

ETENSWAREN VOORBEREIDEN

-----Maak de etenswaren die u wilt frituren, schoon en snijd ze.

-----Zorg ervoor dat de etenswaren die u in de frituurmand plaatst even dik zijn, zodat ze gelijkmatig gefrituurd worden.

OPMERKING: Doe niet teveel etenswaren tegelijk in de frituurmand (Zie de FRITUURGIDS).

-----Zorg ervoor dat het voedsel zo droog mogelijk is wanneer u het in de frituurmand plaatst. Doe geen water of nat voedsel in de hete olie. Door het water gaat de olie spatten.

-----Voor het frituren van franse frietjes: Snij de geschildte aardappels in stukjes van dezelfde grootte, en was ze in koud water om het zetmeel eraf te wassen (zodat ze niet aan elkaar plakken), en droog de frieten zorgvuldig af.

-----Voor het frituren van bevroren etenswaren: Haal het ijs van de buitenkant af en ontdooi het voedsel helemaal.

FRITUREN

----Zorg ervoor dat de temperatuur-regelknop op de UIT-positie staat.

----Druk op de **deksel-ontgrendelingsknop** en open het deksel.

- Giet olie in de oliecontainer, minimaal 2,0L, maximaal 2,5L. U kunt het olieniveau aanpassen aan de etenswaren. GEEN VAST VET GEBRUIKEN.
- Wrijf wat olie op de binnenkant van het kijkvenster met een schone doek of keukenpapier, om te voorkomen dat het venster beslaat.
- Druk het deksel stevig dicht, totdat u een KLIK-geluid hoort.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Het gebruiksindicatielampje licht automatisch op.
- Raadpleeg de FRITUURGIDS om de vereiste temperatuur te bepalen voor de etenswaren die u wilt frituren, en zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. Het temperatuurindicatielampje licht automatisch op.
- Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt dooft het temperatuurindicatielampje.
- Druk op de deksel-ontgrendelingsknop en open het deksel.
- Plaats de automatisch omhoogkomende frituurmand met droge etenswaren voorzichtig in de oliecontainer.
- Druk het deksel stevig dicht, totdat u een KLIK-geluid hoort.
- Druk in de juiste richting op de vergrendelingsknop op de handgreep, en laat de frituurmand in de hete olie zakken door de handgreep voorzichtig omlaag te brengen.
- Wanneer de etenswaren gefrituurd zijn kunt het deksel gesloten laten terwijl u de automatische handgreep omhoogbrengt tot de horizontale positie (totdat u een KLIK-geluid hoort). Hierdoor wordt de frituurmand uit de olie geheven. Laat de olie ongeveer 10-30 seconden lang afdruipen.
- Druk op de **deksel-ontgrendelingsknop** en het deksel springt gedeeltelijk open.

OPMERKING: De stoom die geproduceerd is tijdens het frituren komt vrij wanneer u het deksel opent.

Wees voorzichtig dat u uzelf niet brandt.
- Open het deksel helemaal.
- Haal de frituurmand met het gefrituurde voedsel uit de oliecontainer.
- Zet de temperatuur-regelknop op de UIT-positie.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- U kunt de olie en de frituurmand in de oliecontainer laten staan na gebruik, en het deksel sluiten.
- Plaats het electriciteits snoer in het snoeropbergvak.
- Verplaats de friteuse niet totdat hij helemaal afgekoeld is.
- Vervang de olie na ongeveer 20 keer frituren, of als de olie dik wordt of bederft.

Frituuradvies

- Wanneer u verschillende soorten voedsel frituurt, frituur dan eerst de etenswaren die op een lagere temperatuur gefrituurd kunnen worden, en daarna de etenswaren die een hogere temperatuur vereisen. (Raadpleeg de FRITUURGIDS).
- Wanneer u hetzelfde soort voedsel een aantal keer achter elkaar frituurt, wacht dan 3-5 minuten vanaf het einde van de eerste frituurbeurt tot het begin van de tweede. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt dooft het temperatuurindicatielampje uit.
- Voorgebakken etenswaren moeten op een hogere temperatuur gefrituurd worden, en hoeven minder lang gefrituurd worden dan geheel rauw voedsel.
- Laat de automatische handgreep langzaam naar beneden zakken wanneer u franse frietjes frituurt, vooral wanneer u verse of bevroren aardappelen gebruikt (deze bevatten meer water). Anders kan de olie overstromen.
- Vul de frituurmand nooit voor meer dan de helft ($\frac{1}{4}$ tot $\frac{1}{2}$ is het beste). Hierdoor daalt de temperatuur van de olie tot onder de optimale frituurtemperatuur, en worden de etenswaren minder licht en knapperig.
- OPMERKING: Meng geen verschillende soorten frituurolie.
- Gebruik alleen plantaardige olie van goede kwaliteit voor het frituren, zoals pure maïsolie of lichte olijfolie.
- Wij raden u af olie te gebruiken die snel aan kwaliteit verliest, zoals zonnebloemolie of vet.

Frituurgids

De frituurtijden in deze tabel zijn alleen richtlijnen, en moeten aangepast worden aan de hoeveelheid te frituren voedsel.

Etenswaren	Olietemperatuur	Gewicht (gram)	Benaderde Frituurtijd (minuten)
Champignons	150	300	3-5
Kip in paneermeel	170	500	12-14
Hele garnalen	170	250	2-4
Viskoekjes	170	400	3-5
Filet	170	400	5
Ui	190	150	2-4
Franse frietjes (eerste keer)	170	550	8-10
Patat (afbakken)	190	150	2-4

*Olie moet 15-20 minuten opgewarmd worden.

*U kunt Franse frietjes lichter en krokanter maken wanneer u ze twee keer frituurt.

Reiniging

Reiniging van de friteuse

- Dompel het apparaat of het snoer niet onder in vloeistof.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoppeld is van de electriciteit en dat de temperatuur-regelknop op de UIT-positie staat voordat u het apparaat schoonmaakt. Begin pas met schoonmaken wanneer de friteuse geheel is afgekoeld.
- Druk op de deksel-ontgrendelingsknop en open het deksel ongeveer 90 graden. Haal het deksel van de behuizing af.
- Breng de automatische handgreep naar de hoogste horizontale positie (totdat u een KLIK-geluid hoort) en haal de frituurmand uit de oliecontainer.
- Haal de oliecontainer voorzichtig uit de behuizing.
- Reinig de behuizing met een vochtige doek. Gebruik geen borstels of chemische schoonmaakmiddelen.

Reiniging van het deksel

- Verwijder de filter voordat u het deksel schoonmaakt.
- Was het deksel met warm water en wat afwasmiddel. Spoel de deksel af met schoon water en schud het water eraf. Droog het deksel dan helemaal af.
- OPMERKING: Was het deksel niet in een vaatwasmachine.

Reiniging van de frituurmand

- Was de frituurmand met warm water en wat afwasmiddel.
- Spoel de mand af met schoon water en droog hem helemaal af.

Reiniging van de oliecontainer

- Giet de afgekoelde olie uit de oliecontainer en zeef het.
- Veeg de resterende olie uit de container met keukenpapier.
- Veeg de container af met een schone, vochtige doek en wat afwasmiddel.
- Was de container met water en droog hem helemaal af met een droge, zachte doek.

Vervangen van de filter

- Verwijder het deksel van de filter.
- Verwijder de oude filters.
- Vervang ze door de nieuwe filters.
- Wij raden u aan de filter te vervangen na 60 frituurbeurten.

Opbergen van de friteuse

- Zorg ervoor dat de friteuse geheel is afgekoeld voordat u hem opbergt.
- Berg het electriciteitssnoer op in het snoeropbergvak.
- Plaats de friteuse op een droge plaats buiten bereik van kinderen.

Probleemoplossing

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Slechte geur.	De filter is vol. De olie is bedorven. De olie is niet geschikt om te frituren.	Vervang de filter (zie de aanwijzingen) Vervang de olie na elke 20 keer frituren. Gebruik alleen plantaardige olie van goede kwaliteit die geschikt is voor frituren.
Er komt stoom onder het deksel uit.	Het deksel is niet goed gesloten. De luchtdichte rubberen ring is beschadigd.	Zorg ervoor dat het deksel helemaal gesloten is. Vervang de luchtdichte rubberen ring.
De olie stroomt over.	Het olieniveau is hoger dan het maximum. Er zit teveel voedsel in de friteuse. De etenswaren zijn te nat.	Overschrijd het maximum niveau niet. Raadpleeg de FRITUURGIDS voor de juiste hoeveelheden. Droog de etenswaren voordat u ze frituurt.
Etenswaren zijn niet krokant.	De frituurtemperatuur is te laag. Er zit teveel voedsel in de friteuse.	Zet de temperatuur hoger. Raadpleeg de FRITUURGIDS voor de juiste hoeveelheden.
De Franse frietjes plakken aan elkaar.	De stukjes aardappel zijn niet gewassen met schoon water.	Was en droog de stukjes aardappel voordat u ze frituurt.

Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte alle Gebrauchsanleitungen.

Technische Daten & Eigenschaften:

- Netzspannung: 230V~
- Wattzahl: 1800 Watt
- Maximale Ölmenge: 2,5 Liter
- Regulierbare Öltemperatur: 150° - 190°
- Ein sehr effizientes Filtersystem hält die Küchenluft sauber.
- Drücken Sie die Öffnen-Taste; der Deckel öffnet sich automatisch einen Spalt.
- Der Auto-Raise Hebel hat einen Sicherheitsverschluss. Sie können den Hebel auch ohne Öffnen des Deckels anheben.
- Das Plastikgehäuse schützt Ihre Hände vor Verbrennungen und Hitze.
- Aufgrund des neu-entwickelten Sichtfensters können Sie den Frittiervorgang Ihrer Speisen beobachten.

Beschreibung der einzelnen Komponenten:

(Siehe Abbildung A)



Abbildung A

Wichtige Sicherheitshinweise:

Beim Gebrauch Ihrer elektrischen Friteuse sollten Sie immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachten, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anleitungen durch.

- Fassen Sie nicht auf heiße Oberflächen. Verwenden Sie den Hebel oder die Tasten.
- Um einem elektrischen Schlag vorzubeugen, tauchen Sie das Netzkabel und den Netzstecker des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ständige Überwachung ist notwendig, wenn die Friteuse in Gebrauch oder das Öl heiß ist. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kindern. Lassen Sie Kinder nicht das Gerät bedienen.
- Nehmen Sie das Gerät vom Netz, wenn es nicht in Gebrauch ist oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder herausnehmen, und bevor Sie die Friteuse reinigen.
- Betreiben Sie die Friteuse nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, wenn sie nicht sachgerecht funktioniert, fallen gelassen wurde oder auf eine andere Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundenzentrum, um es untersuchen, reparieren oder einstellen (elektrisch oder mechanisch) zu lassen. Untersuchen Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurden, kann zu Schäden am Gerät und Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät oder einzelne Teile nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kanten von Tischen oder Arbeitsflächen hängt oder heiße Oberflächen berührt.
- Verlegen Sie das Kabel nicht in der Nähe von Gas- oder elektrischen Brennern oder Heizöfen.
- Um einem Brand vorzubeugen, legen Sie keine Tücher oder ähnliche Gegenstände während des Gebrauchs auf die Friteuse; halten Sie das Sichtfenster sauber.
- Verwenden Sie die Friteuse nicht an feuchten Orten oder an Orten mit leicht entzündbarer Luft oder ähnlichem.
- Stellen Sie die Friteuse während des Gebrauchs nicht auf eine Plastiktischdecke oder andere leicht entzündbare Materialien.
- Bewegen Sie die Friteuse nicht, während diese in Gebrauch oder das Öl noch heiß ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer Verlängerungsschnur.
- Aus Sicherheitsgründen sollten Sie zum Betrieb des Gerätes nur eine verlässlich geerdete Stromleitung verwenden.

Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Verwendungszwecke auf.

Vor dem Erstgebrauch Ihrer Friteuse:

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Nehmen Sie die Friteuse vorsichtig aus ihrer Verpackung.
- Heben Sie den Hebel an. Heben Sie ihn bis zur höchstmöglichen Position (Sie werden ein Klickgeräusch vernehmen) und nehmen Sie den Korb aus der Friteuse heraus.
- Entnehmen Sie alle gedruckten Dokumente und Zubehörteile und bewahren Sie sie sorgfältig auf.
- Reinigen Sie das Gehäuse und das Innere des Deckels mit einem feuchten Tuch.
- HINWEIS:** Tauchen Sie das Gerät nicht in irgendwelche Flüssigkeiten.
- REINIGEN SIE DIE FRITEUSE VOR DEM ERSTGEBRAUCH GRÜNDLICH.
- Halten Sie den Boden des Öltopfes und die Heizplatte immer sauber, damit sich darauf keine Fremdkörper ansammeln. Anderenfalls verringern sich die Heizkraft und die Lebensdauer der Friteuse.

Gebrauchsanleitungen:

ZUBEREITUNG VON SPEISEN

- Säubern und schneiden Sie die zu frittierenden Lebensmittel.
- Geben Sie gleichgroß geschnittene Stücke in den Korb, um ein gleichmäßiges Frittieren zu ermöglichen.
HINWEIS: Geben Sie nicht zu viele Stücke in den Korb (siehe KOCHANLEITUNGEN).
- Die Lebensmittel, die Sie in den Korb geben, sollten so trocken wie möglich sein. Geben Sie kein Wasser oder nasse Lebensmittel in heißes Öl. Öl spritzt bei Zugabe von Wasser.
- Wenn Sie Pommes frittieren möchten, schneiden Sie die geschälte Kartoffel in gleichgroße Stücke und spülen Sie deren Stärke unter kaltem Wasser ab (um somit ein Aneinanderkleben zu verhindern); trocknen Sie die Stücke anschließend sorgfältig ab.
- Wenn Sie tiefgekühlte Lebensmittel frittieren möchten, entfernen Sie überschüssiges Eis und tauen Sie die Lebensmittel gründlich auf.

LEBENSMITTEL FRITTIEREN

- Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturschalter auf der Position OFF (Aus) steht.
- Drücken Sie die **Öffnen-Taste** und öffnen Sie den Deckel.
- Geben Sie Öl in den Öltopf, mindestens 2,0 und maximal 2,5 Liter. Sie können die Ölmenge je nach Lebensmittel anpassen.
- Reiben Sie mit einem sauberen Tuch oder einem Baumwollpapiertuch ein wenig Öl auf die Innenseite des

Sichtfensters, damit auf dem Glas kein Wasser gerinnen kann.

- Schließen Sie den Deckel vorsichtig, bis Sie ein KLICKGERÄUSCH vernehmen.
 - Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose; der Powerindikator leuchtet automatisch auf.
 - Stellen Sie unter Bezugnahme auf die KOCHANLEITUNGEN die Temperatur mit dem Temperaturschalter je nach Lebensmittel ein; der Indikator leuchtet auf; der Temperaturindikator leuchtet automatisch auf.
 - Wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich der Indikator aus; der Temperaturindikator schaltet sich aus.
 - Drücken Sie die Öffnen-Taste und öffnen Sie den Deckel.
 - Setzen Sie den Auto-Raise Korb mit den trockenen Lebensmitteln vorsichtig in den Öltopf.
 - Schließen Sie den Deckel vorsichtig, bis Sie ein KLICKGERÄUSCH vernehmen.
 - Drücken Sie die Sperrtaste des Hebels in die entsprechende Richtung und lassen Sie den Korb in das heiße Öl herab, indem Sie vorsichtig den Hebel nach unten bewegen.
 - Wenn das Essen fertig ist, halten Sie den Deckel geschlossen und heben Sie den Auto-Raise Hebel bis in die Horizontale (bis Sie ein KLICKGERÄUSCH vernehmen). Dadurch wird der Korb aus dem Öl gehoben. Lassen Sie das Öl für 10-30 Sekunden abtropfen.
 - Drücken Sie die **Öffnen-Taste**, und der Deckel öffnet sich automatisch einen Spalt.
- HINWEIS: Beim Öffnen des Deckels entweicht der während des Kochens entstandene Dampf; seien Sie vorsichtig, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Öffnen Sie den Deckel vollständig.
 - Nehmen Sie den Korb mit den gekochten Lebensmitteln aus dem Öltopf heraus.
 - Stellen Sie den Temperaturschalter auf die Position OFF (Aus).
 - Nehmen Sie die Friteuse vom Netz.
 - Sie können das verwendete Öl und den Korb nach Gebrauch bei geschlossenem Deckel im Öltopf aufbewahren.
 - Legen Sie das Netzkabel an seinen Aufbewahrungsort.
 - Bewegen Sie die Friteuse nicht, bis sich diese vollständig abgekühlt hat.
 - Ersetzen Sie das Öl nach ungefähr 20 Frittiervorgängen oder wenn das Öl verbraucht (dick oder blasig) ist.

Kochvorschläge

- Wenn Sie mehrere verschiedene Lebensmittel frittieren möchten, sollten Sie die Lebensmittel, deren

erforderliche Temperatur am niedrigsten ist, zuerst frittieren, und anschließend die Lebensmittel, deren Temperatur höher ist (siehe KOCHANLEITUNGEN).

---- Wenn Sie ein und dieselben Lebensmittel mehrere Male hintereinander frittieren möchten, sollte der Abstand zwischen dem ersten und zweiten Frittiervorgang 3-5 Minuten betragen. Der Indikator schaltet sich aus, wenn die erforderliche Temperatur wieder erreicht wurde.

---- Wenn die von Ihnen zu frittierenden Lebensmittel bereits vorgekocht sind, benötigen diese eine höhere Temperatur und eine kürzere Kochzeit als die Lebensmittel, die noch roh sind.

---- Wenn Sie Pommes frittieren, sollten Sie den Auto-Raise Hebel sehr langsam absenken, vor allem dann, wenn Sie frische oder tiefgefrorene Kartoffeln verwenden (da diese mehr Wasser haben). Das Öl könnte ansonsten überlaufen.

---- Machen Sie den Korb nur halb voll mit Lebensmitteln ($\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ ist optimal), da die Temperatur des Öls sonst unter die optimale Frittiertemperatur sinkt und die Lebensmittel aufgrund dessen nicht so leicht oder knusprig werden würden, wie sie es eigentlich könnten.

---- HINWEIS: Mischen Sie nicht verschiedene Ölsorten.

---- Verwenden Sie zum Frittieren nur gutes Gemüseöl, reines Maiskeimöl oder leichtes Olivenöl.

Wir raten Ihnen von schnell verschleißenden Ölen wie Sonnenblumenöl oder Schmalz ab.

Kochanleitungen

Die Frittierzeiten in dieser Tabelle dienen nur als Orientierung und sollten der zu frittierenden Lebensmittelmenge angepasst werden.

Lebensmittel	Öltemperatur	Gewicht (Gramm)	Ungefähre Kochzeit (Minuten)
Pilze	150	300	3-5
Paniertes Hühnchen	170	500	12-14
Ganze Garnele	170	250	2-4
Fischstäbchen	170	400	3-5
Filets/ Schnitzel	170	400	5
Zwiebeln	190	150	2-4
Pommes (erstmalig)	170	550	8-10

Kartoffelchips	190	150	2-4
----------------	-----	-----	-----

*Das Öl sollte 15-20 Minuten erhitzt werden.

*Die Pommes werden leichter und knuspriger, wenn Sie diese zweimal frittieren.

Reinigung

Reinigung der Friteuse

---- Tauchen Sie das Gehäuse oder das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten.

---- Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass der Netzstecker gezogen ist und der Temperaturschalter auf der Position OFF (Aus) steht. Reinigen Sie das Gerät erst, wenn es sich vollständig abgekühlt hat.

---- Drücken Sie die Öffnen-Taste und öffnen Sie den Deckel ungefähr 90 Grad; nehmen Sie den Deckel vom Gehäuse ab.

---- Heben Sie den Auto-Raise Hebel bis zur höchsten horizontalen Position (bis Sie ein KLICKGERÄUSCH vernehmen) und nehmen Sie den Korb aus dem Öltopf heraus.

---- Nehmen Sie den Öltopf vorsichtig aus dem Gehäuse heraus.

---- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Reinigungstuch. Verwenden Sie weder Kratzbürsten noch chemische Reiniger.

Reinigung des Deckels

---- Entnehmen Sie vor dem Reinigen den Filter.

---- Reinigen Sie den Deckel mit warmen Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel. Spülen Sie den Deckel mit klarem Wasser ab. Schütteln Sie das Wasser ab und trocknen Sie den Deckel dann vollständig ab.

HINWEIS: Waschen Sie den Deckel nicht in der Geschirrspülmaschine.

Reinigung des Korbs

---- Reinigen Sie den Korb mit warmen Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel.

Spülen Sie den Deckel mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn dann vollständig.

Reinigung des Öltopfes

---- Gießen Sie das alte Öl aus dem Topf und filtern Sie es.

---- Wischen Sie den Topf mit einem absorbierendem Papiertuch aus.

---- Wischen Sie den Öltopf mit einem sauberen, feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel aus.

---- Reinigen Sie den Öltopf mit Wasser und wischen Sie das Wasser mit einem trockenen Tuch vollständig auf.

Austausch des Filters

---- Nehmen Sie den Filterdeckel ab.

---- Entfernen Sie den alten Filter.

---- Setzen Sie einen neuen Filter ein.

---- Wir empfehlen Ihnen, den Filter nach ungefähr 60 Frittiervorgängen auszutauschen.

Aufbewahrung der Friteuse

---- Vergewissern Sie sich, dass sich die Friteuse vor dem Wegstellen komplett abgekühlt hat.

---- Bewahren Sie das Netzkabel ordentlich in seinem Gehäuse auf.

---- Bewahren Sie die Friteuse an einem trockenen Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.

Problembehandlung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Austreten unangenehmer Gerüche	<p>Der Filter ist voll.</p> <p>Das Öl ist verbraucht.</p> <p>Das Öl eignet sich nicht zum Frittieren.</p>	<p>Tauschen Sie den Filter aus (siehe Anleitung).</p> <p>Tauschen Sie das Öl nach 20 Frittiervorgängen.</p> <p>Verwenden Sie ein gutes Gemüseöl oder anderes, zum Frittieren geeignetes Öl.</p>
Dampf tritt unterhalb der Deckelkante aus.	<p>Der Deckel wurde nicht sachgerecht geschlossen.</p> <p>Der verschlussdichte Gummiring ist beschädigt.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.</p> <p>Ersetzen Sie den verschlussdichten Gummiring.</p>
Das Öl läuft über.	<p>Die Ölmenge ist mehr als die maximal zulässige Menge.</p> <p>Die zu frittierende Lebensmittelmenge ist zu groß.</p> <p>Die Lebensmittel sind zu nass.</p>	<p>Verringern Sie die Ölmenge entsprechend.</p> <p>Informieren Sie sich im Abschnitt KOCHANLEITUNGEN.</p> <p>Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren.</p>
Die Lebensmittel sind außen nicht knusprig.	<p>Die Frittiertemperatur ist zu niedrig.</p> <p>Die frittierte Lebensmittelmenge ist zu groß.</p>	<p>Stellen Sie die Temperatur entsprechend ein.</p> <p>Informieren Sie sich im Abschnitt KOCHANLEITUNGEN.</p>
Die Pommes kleben aneinander.	<p>Sie haben die Kartoffelstückchen nicht mit klarem Wasser abgespült.</p>	<p>Waschen Sie die Kartoffelstückchen vor dem Frittieren gründlich mit sauberem Wasser ab.</p>

Ce produit est destiné à un usage exclusivement domestique.

Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation.

Spécifications et caractéristiques :

- Tension : 230V~
- Puissance restituée : 1800 Watt
- Capacité maximale d'huile : 2,5 Litre
- Température d'huile ajustable : 150°- 190°
- Système de filtre à haut rendement pouvant garder pur l'air de votre cuisine.
- Appuyez sur le bouton de libération du couvercle et le couvercle s'ouvrira partiellement de lui-même.
- La poignée d'auto relèvement est équipée d'un verrou de sécurité et vous pouvez la soulever sans ouvrir le couvercle.
- Le boîtier en plastique protège vos mains de la chaleur.
- Vous pouvez voir les aliments en train de frire grâce à la toute nouvelle fenêtre d'observation.

Description des composants :

(Voir figure A)



Figure A

Précautions Importantes :

Lorsque vous utilisez votre Friteuse Electrique, les mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit :

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez la poignée ou les boutons.
- Pour éviter les électrocutions, ne pas immerger la prise du cordon dans l'eau ou un autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque la friteuse est en marche ou lorsque l'huile est chaude.
Ne pas utiliser à proximité d'enfants ni laisser des enfants l'utiliser.
- Débranchez la friteuse lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant d'ajouter ou de retirer les éléments et avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas cette friteuse lorsque le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés ou si l'appareil ne fonctionne pas bien, a chuté ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez-le à la station d'entretien agréée pour un examen, des réparations ou ajustements électriques ou mécaniques.
Vérifiez régulièrement d'éventuels dommages sur la friteuse.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cette friteuse ni ses composants pour d'autres applications.
- Ne pas utiliser en extérieurs.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ne le laissez pas toucher de surfaces chaudes.
- Ne placez pas la friteuse à proximité d'une prise de gaz, d'un brûleur électrique ou d'un four chaud.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne placez pas de tissus ou de matériaux assimilés sur la friteuse lorsque vous l'utilisez et maintenez propre l'espace pour voir le filtre.
- N'utilisez pas la friteuse dans un environnement humide ou en présence de produits inflammable, etc.
- N'utilisez pas la friteuse sur une nappe en plastique ou tout autre matériau inflammable.
- Ne déplacez pas la friteuse lorsqu'elle fonctionne ou lorsque l'huile est encore chaude.
- N'utilisez pas la friteuse avec une rallonge électrique.
- Pour raisons de sécurité, utilisez systématiquement une prise reliée à la masse pour faire fonctionner cet appareil.

Conservez ces instructions pour une utilisation future.

Avant d'Utiliser Votre Friteuse Pour la Première Fois

- Lisez ce manuel d'instructions jusqu'à la fin
- Sortez délicatement la friteuse de son emballage.
- Soulevez la poignée d'auto relèvement, amenez-la dans la position la plus haute (vous entendrez un clic), puis sortez la poignée d'auto relèvement de la friteuse.
- Prenez tous les documents imprimés et accessoires et conservez-les précieusement.
- Nettoyez la surface interne du couvercle avec un chiffon humide.

NOTE : N'immergez pas le corps dans quelque liquide que ce soit.

-----SECHEZ COMPLETEMENT LA FRITEUSE AVANT DE L'UTILISER

-----Conservez le fond du récipient à huile et la plaque chauffante propres afin d'éviter toute accumulation de corps étrangers. Si vous ne respectez pas ce point, l'efficacité de la friteuse et sa durée de vie s'en trouveront diminués.

Instructions d'Utilisation

PREPARATION DES ALIMENTS

-----Nettoyez et coupez les aliments que vous comptez frire.

-----Placez des pièces de taille uniforme dans le panier afin d'assurer une friture homogène.

NOTE : Ne placez pas trop de nourriture dans le panier (Référez-vous au GUIDE DE CUISINE)

-----Placez dans le panier des aliments aussi secs que possible. N'ajoutez pas d'eau ou d'aliments mouillés dans l'huile chaude. L'eau provoquera des éclaboussures d'huile bouillante.

-----Lorsque vous faites des frites, coupez les pommes de terre pelées en morceau de taille égale et lavez-les à l'eau froide pour nettoyer la fécule (pour éviter qu'elles ne collent) avant de les sécher complètement.

-----Lorsque vous faites frire des aliments congelés, enlevez la glace qui se trouve dessus et dégelez-les complètement.

FRIRE DE LA NOURRITURE

-----Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est en position OFF.

-----Appuyez sur le **bouton de libération du couvercle** et ouvrez le couvercle.

-----Versez l'huile dans le récipient à huile, au minimum 2L et au maximum 2,5L, en ajustant le volume d'huile par rapport aux aliments.

-----Essuyez un peu d'huile sur la surface intérieure de la fenêtre avec un tissu propre ou du papier coton pour éviter que l'eau de coagule sur le verre.

-----Refermez doucement le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un CLIC.

-----Insérez la fiche dans la prise appropriée, l'indicateur lumineux s'allumera automatiquement.

-----Référez-vous au GUIDE DE CUISINE pour ajuster la température au niveau désiré en rapport avec les aliments préparés. L'indicateur va s'allumer, de même que la lampe de température.

-----Une fois la température désirée atteinte, l'indicateur va s'éteindre ainsi que la lampe de température.

- Appuyez sur le bouton de libération du couvercle et ouvrez le couvercle.
- Placez doucement le panier auto élévateur avec les aliments secs dans le récipient.
- Refermez doucement le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un CLIC.
- Poussez le bouton de verrouillage sur la poignée dans la bonne position, abaissez le panier dans l'huile bouillante en abaissant doucement la poignée.
- Lorsque les aliments sont prêts, maintenez le couvercle fermé, soulevez la poignée auto élévatrice en position horizontale (jusqu'à ce que vous entendiez un CLIC), ce qui fera monter le panier hors de l'huile. Laissez les aliments s'égoutter durant 10 à 30 secondes.
- Appuyez sur le **Bouton de libération du couvercle** et le couvercle s'ouvrira partiellement.

NOTE : La vapeur crée durant la friture sera relâchée à l'ouverture du couvercle, prenez garde à ne pas vous brûler.
- Ouvrez complètement le couvercle.
- Retirez le panier avec les aliments cuits du bassin à huile.
- Placez le bouton de réglage de la température sur OFF.
- Débranchez la friteuse.
- Vous pouvez placer l'huile cuite et le panier dans le récipient à huile après usage, en le refermant.
- Placez le cordon d'alimentation dans son lieu de stockage.
- Ne déplacez pas la friteuse avant qu'elle ne soit complètement froide.
- Remplacez l'huile après environ 20 utilisations ou à partir du moment où elle devient épaisse ou brune.

Conseils de Cuisine

- Lorsque vous faites frire différentes sortes d'aliments, commencez par ceux dont la température de friture est la plus basse, puis procédez par ordre croissant (Référez-vous au GUIDE DE CUISINE).
- Lorsque vous faites frire plusieurs fois de suite le même type d'aliments, vous devez laisser s'écouler de 3 à 5 minutes entre chaque série. L'indicateur s'éteindra lorsque la température sera revenue au niveau désiré.
- Si les aliments que vous faites frire ont été précuits, ils ont besoin d'une température plus élevée et un temps de friture plus court que les aliments crus.
- Lorsque vous faites frire des frites, assurez vous d'abaisser doucement la poignée auto élévatrice, particulièrement lorsque vous utilisez des pommes de terre fraîches ou surgelées (elles contiennent encore

de l'eau), faute de quoi l'huile risque de déborder.

----Ne remplissez pas le panier au-delà de la moitié (l'idéal étant entre le quart et la moitié de sa contenance maximale), car cela provoquerait une baisse de la température de l'huile en deçà de la température de friture idéale et il en résulterait des aliments qui ne seraient pas aussi légers et croustillants qu'ils devraient l'être.

-----NOTE : Ne mélangez pas différentes huiles pour la friture.

-----N'utilisez que de l'huile végétale de bonne qualité, de l'huile de maïs pure ou de l'huile d'olive légère.

Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huile se détériorant rapidement comme l'huile de tournesol, le saindoux ou des restes.

Guide de Cuisine

Les temps de friture donnés dans cette table ne sont là qu'à titre indicatif et doivent être ajustés en fonction des quantités de nourriture.

Aliments	Temp. Huile	Masse (grammes)	Durée approximative de friture (minutes)
Champignons	150	300	3-5
Morceaux de poulets	170	500	12-14
Crevettes entières	170	250	2-4
Fricadelle de poisson	170	400	3-5
Filets	170	400	5
Oignon	190	150	2-4
Frites (première fois)	170	550	8-10
Chips	190	150	2-4

*L'huile doit être préchauffée durant 15 à 20 minutes.

*Vous pouvez obtenir des frites plus légères et croustillantes en les faisant frire deux fois.

Nettoyage

Nettoyage de la Friteuse

----N'immergez ni l'appareil ni son cordon dans aucun fluide.

----Assurez-vous que l'appareil ait bien été débranché et que le bouton de réglage de la température soit bien sur la position OFF avant de nettoyer. Ne commencez le nettoyage qu'après que la friteuse soit

complètement refroidie.

----Appuyez sur le Bouton de libération du couvercle et ouvrez le couvercle à 90 degrés, puis retirez le couvercle du corps de l'appareil.

----Soulevez la poignée auto élévatrice jusqu'à sa position la plus haute (vous devez entendre un CLIC), et retirez le panier du récipient à huile.

----Retirez précautionneusement de l'appareil le récipient à huile.

----Nettoyez le logement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de brosse à récurer ou de nettoyant chimique.

Nettoyer le couvercle

----Retirez le filtre avant de nettoyer le couvercle.

----Lavez le couvercle à l'eau chaude, avec une petite quantité de liquide vaisselle. Lavez une seconde fois à l'eau claire et essuyez complètement.

NOTE : Ne lavez pas le couvercle dans une machine à laver.

Nettoyer le panier

----Lavez le panier à l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle.

Lavez une seconde fois à l'eau claire et essuyez bien.

Nettoyer de récipient à huile

----Videz l'huile froide et filtrez.

----Essuyez l'huile avec un papier absorbant.

----Essuyez le récipient à huile avec un chiffon humide et propre et une petite quantité de liquide vaisselle.

----Nettoyez le récipient à huile avec de l'eau et essuyez bien avec un chiffon sec.

Remplacer le filtre

----Retirez le couvercle du filtre.

----Retirez les vieux filtres.

----Placez les nouveaux filtres.

----Nous vous recommandons de changer de filtre après 60 utilisations.

Stockage de la friteuse

----Assurez-vous que la friteuse soit bien refroidie avant stockage.

----Placez le cordon d'alimentation dans son logement.

----Placez la friteuse dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Résolution des problèmes

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Emission de mauvaises odeurs	Le filtre est saturé. L'huile est usée. Cette huile n'est pas adaptée à la friture.	Remplacez le filtre (voir page d'instructions) Changer l'huile toutes les 20 utilisations. Utilisez une huile végétale de bonne qualité ou une autre huile adaptée à la friture.
Emission de vapeurs de sous le couvercle	Le couvercle n'est pas correctement fermé. Le joint en caoutchouc et abîmé.	Assurez-vous que le couvercle soit complètement fermé. Remplacez le joint en caoutchouc.
Excédent d'huile	Le volume d'huile est plus haut que le niveau maximum La quantité d'aliments à frire est trop importante. Les aliments sont trop humides.	Diminuez la quantité d'huile. Référez-vous aux quantités indiquées dans le GUIDE DE CUISINE. Séchez les aliments avant de les frire.
Les aliments ne sont pas croustillants en surface.	La température de friture est trop basse. Il y a trop d'aliments dans l'appareil.	Ajustez la température au niveau adéquat. Référez-vous aux quantités indiquées dans le GUIDE DE CUISINE.
Les frites collent	Les tranches de pommes de terres n'ont pas été lavées à l'eau douce.	Lavez bien avant de frire.

This product is for household use only

Please read all instructions before use

Specification & Feature:

-----Voltage: 230V~

-----Wattage: 1800 Watts

-----Max capacity of oil: 2.5Litre

-----Adjustable oil temperature: 150℃—190℃

-----High effective filter system can keep your kitchen's air clean.

-----Press Lid release button, the lid will partial open by itself.

-----Auto-raise handle has a safe lock, and you can raise the auto-raise handle without open the lid.

-----Plastic housing prevent your hands from heat.

-----You can see your food while frying through a all-new-design glass viewing.

Parts description:

(See figure A)



Figure A

Important Safeguards:

When using your Electric Deep Fryer, basic safety precautions must always be followed, including the below:

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surface. Use handle or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord. Plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when the deep fryer is in use or when oil is hot. Do not use it by children or near children.
- Unplug from outlet when do not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the deep frying.
- Do not operate this fryer when the power cord or plug is damaged or if the appliance malfunctions , is dropped or has been damaged in any manner. Return it to the authorized service station for examination, repair, electric or mechanical adjustment. Check regularly for possible damages.
- The use accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use this fryer and its part for other purpose.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not let place or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- To prevent a fire, do not place a cloth or the like on the fryer during using, and keep the filter viewing clean.
- Do not use the deep fryer in a dump place or where is full of flammable air or the like.
- Do not use the deep fryer on a plastic cloth or other flammable materials
- Do not move the deep fryer while in use or when oil is still hot.
- Do not use with an extension cord
- For safety sake always use a reliably grounded power supply to operate this appliance.

Keep these instructions for future use.

Before Using Your Deep Fryer The First Time

- Read this instruction thoroughly.
- Take the Deep Fryer out carefully from its packaging.
- Lift up the auto-raise handle, raise it to the highest position (You will hear a click sound), and take the auto-raise handle out of the fryer.
- Take out all printed documents and accessories, and keep them carefully
- Clean the shell and the inside of lid with a cleaning damp cloth.

NOTE: Do not immerse the body in any liquid.

-----DRY THE FRYER THOROUGHLY BEFORE USE.

-----Always keep the bottom of the oil pot, the heating plate clean so that they do not accumulate foreign substance. Otherwise it will lower the heating efficiency and shorten the life of the fryer.

Operating Instructions:

FOOD PREPARING

-----Clean and cut the food you are going to fry

-----Place uniform sized pieces of food into basket to ensure even frying

NOTE: Do not place too much food into the basket (Reference to the COOKING GUIDE).

-----Place food as dry as possible into the basket. Do not add water or wet food into hot oil. Water will cause oil to splatter

-----When you fry French Fries, cut the husked potato into uniform sized pieces, and wash them in cold water to clear the fecula outside (so that can prevent them from sticking), and dry them thoroughly.

-----When you fry freezing food, clear the ice outside, and thaw them thoroughly.

FRYING FOOD

----Make sure that the temperature adjustment knob is in OFF position.

----Press **Lid release button** and open the lid.

----Pour oil into the oil pot, minimum 2.0L, maximum 2.5L, you can adjust oil volume according to the food.

----Wipe a little oil on the inner side of the viewing glass with a clean cloth or cotton paper, to prevent water coagulate on the glass.

----Close the lid lightly, until a CLICK sound is heard.

----Insert the plug into appropriate outlet, Power Light will light automatically.

----Reference to COOKING GUIDE, adjust the temperature adjustment knob to the desired temperature according to the food, the indicator will turn on, Temperature Light will light automatically.

----When the desired temperature is reached, the indicator will turn off, Temperature Light will go out.

----Press Lid release button and open the lid.

----Place the auto-raise basket with dry food inside into the oil pot gently.

----Close the lid lightly, until a CLICK is heard

----Push the lock button on the handle in proper direction, lower the basket into the hot oil by gently lowering the handle.

----When the food is cooked, keep the lid close, raise the auto-raise handle to its horizontal position (until a CLICK sound is heard), which will raise the basket out of the oil, strain the oil from food for about 10-30 seconds.

----Press **Lid release button**, and the lid will open partial by itself.

NOTE: The steam generated during frying will escape when the lid is opened, be careful to prevent yourself from burnt

----Open the lid entirely.

----Remove the basket with cooked food form the oil pot.

----Slide the temperature adjustment knob to OFF position.

----Unplug the fryer.

----You can place the cooked oil and the basket in the oil pot after using with the closed.

----Place the power cord into its storage.

----Do not move the fryer until it is cool entirely.

----Replace new oil after about 20 frying or according to the oil such as become thick or blown.

Cooking Advice

----When you fry several kinds of foods, fry the food whose desired temperature is lower first, then fry the food whose desired temperature (Reference to the COOKING GUIDE)

----When you fry the same kind of foods for several times, the time between the end of first frying and the begin of second frying should be 3-5 minutes. The indicator will turn off when the temperature reach again.

----If the foods you are fry have been pre-cooked, they need a higher temperature.

And less cooking time than those foods which are completely raw.

----When you fry French fries, make sure to lower the auto-raise slowly, especially when you use fresh or freezing potato (they have more water) Otherwise the oil may overflow.

----Never fill the basket more than 1/2 full of food (1/4 to 1/2 is the best), since this will cause the temperature of the oil to decrease below the optimal frying temperature and result in foods that are not as light or crispy as they can be.

----NOTE: Do not mix different oil for frying.

----Use only a good quality vegetable oil, pure corn oil or light olive oil for frying.

We do not recommend using oils that deteriorate quickly like sunflower oil, lard, or dropping.

Cooking Guide

This frying time given in this chart are only a guide and should be adjusted according to the quantity fried.

Food	Oil Temp	Weight (Grams)	Approximate Cooking Time (Minutes)
Mushrooms	150	300	3-5
Crumbed Chicken	170	500	12-14
Whole Shrimp	170	250	2-4
Fish Cakes	170	400	3-5
Fillets	170	400	5
Onion	190	150	2-4
French Fries (first time)	170	550	8-10
Potato Chips	190	150	2-4

*Oil should be warmed-up for 15-20 minutes.

*You can make French fries lighter and crisper when fry them for two times.

Cleaning

Cleaning The Deep Fryer

----Do not immerse the body or the cord in any liquid.

----Make sure that the appliance has been unplugged and the temperature adjustment knob is OFF position before cleaning. Start cleaning after the fryer cool entirely.

----Press the Lid release button and open the lid in about 90 degrees, and remove the lid from the body.

----Lift up the auto-raise handle to its highest horizontal position (until a CLICK sound is heard.), and remove the basket from the oil pot.

----Remove the oil pot carefully from the body.

----Clean the housing with a cleaning damp cloth. Do not use scrubbing brushes or chemical cleaner.

Clean the lid

----Remove the filter before cleaning the lid.

----Wash the lid with warm water, a small amount of dishwashing liquid. Wash again with clean water, and swing off the water, and wipe the water off entirely.

NOTE: Do not wash the lid in a dishwasher.

Clean the basket

----Wash the basket with warm water, a small amount of dishwashing liquid.

Wash again clean water, and wipe the water off entirely.

Clean the oil pot

----Pour the cool oil out and filter.

----Wipe the oil off with a absorbing paper.

----Wipe the oil pot with a clean, damp cloth, a small amount of dishwashing liquid.

---- Clean the oil pot with water, and wipe the water off thoroughly with a dry soft cloth.

Replace the Filter

----Remove the filter lid.

----Remove the old filters.

----Replace the new filters.

----We recommend replace the filter after 60 frying sessions.

Storage the Deep Fryer

----Make sure that the fryer is cool entirely before storage.

----Place the power cord into its housing in order.

----Place the fryer in a dry place where children can not reach.

Troubleshooting

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Release of unpleasant Odors	The filter is saturated. The oil is deteriorated. This oil is unsuitable for deep frying	Replace the filter (see instructions page) Change the oil every 20 times. Use a good quality vegetable oil or other oil suitable for deep frying
Release of steam from under edge of the lid	The lid is not closed properly. The wind tight rubber ring is damaged	Make sure the lid is fully closed Replace the wind tight rubber ring
Overflow of the oil	The oil volume is higher than the maximum level. The frying food is too much The food is too wet.	Decrease oil proper volume Reference to the quantity in COOKING GUIDE. Dry the food before frying
Food is not crispy on outside	The frying temperature is too low The frying food is too much	Adjust the temperature to proper level Reference to the quantity in COOKING GUIDE
Sticking of the French fries	The potato slice is not washed with clean water	Wash and thoroughly before frying

Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico

Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

Caratteristiche tecniche & Descrizione:

-----Voltaggio: 230V~

-----Wattaggio: 1800 Watts

-----Capacità massima olio: 2.5Litri

-----Temperatura olio regolabile: 150°C—190°C

-----Sistema di filtraggio ad alta efficacia che mantiene pulita l'aria della tua cucina.

-----Premere il pulsante di rilascio del coperchio, il coperchio si aprirà parzialmente da solo.

-----Il manico a sollevamento automatico ha un bloccaggio di sicurezza, è possibile sollevare il manico a

sollevamento automatico senza aprire il coperchio.

-----Il corpo in plastica previene scottature alle mani.

-----E' possibile osservare gli alimenti durante la frittura attraverso la finestrella dal nuovo design.

Descrizione delle parti apparecchio:

(Vedi figura A)



Figura A

Importanti misure di sicurezza:

Durante l'uso della Friggitrice Elettrica, devono essere osservate le misure di sicurezza di base, incluse le seguenti :

-----Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

-----Non toccare le superfici molto calde. Usare il manico o le manopole.

-----Per evitare di prendere scosse elettriche non immergere la presa del cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

-----Effettuare un'attenta supervisione durante l'uso o in presenza di olio bollente. I bambini non devono usare la friggitrice, non usarla nemmeno nelle loro vicinanze.

-----Staccarla dalla presa di corrente quando inutilizzata e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare gli accessori o prima della pulizia.

- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la presa fossero danneggiati, in caso di difetti di funzionamento, se l'apparecchio ha subito cadute o ha subito danni di qualsiasi genere. Portarlo ad un centro di riparazione autorizzato per il controllo, la riparazione o la messa a punto di parti elettriche o meccaniche. Effettuare regolari controlli per la ricerca di possibili danni.
- L'uso di accessori diversi da quelli raccomandati dal costruttore può causare danni all'apparecchio o ferite gravi alle persone.
- Non usare la friggitrice ed i suoi accessori per usi diversi.
- Non usare all'aperto.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo, non farlo entrare a contatto con superfici molto calde.
- Non mettere l'apparecchio nelle vicinanze di bruciatori a gas o elettrici, o di forni.
- Per evitare incendi, non mettere alcun tessuto sulla friggitrice durante l'uso, e mantenere pulita la vista del filtro.
- Non usare la friggitrice in posti molto umidi o in presenza di materiali infiammabili.
- Non usare la friggitrice su tessuti di plastica o altri materiali infiammabili.
- Non muovere la friggitrice durante l'uso o quando l'olio è ancora bollente.
- Non usare con l'ausilio di prolunghe elettriche.
- Per sicurezza usare sempre un affidabile sistema di messa a terra durante il funzionamento dell'apparecchio.

Conservare queste istruzioni per future consultazioni.

Prima di utilizzare la Friggitrice Elettrica per la prima volta

- Leggere attentamente queste istruzioni.
- Tirare la friggitrice fuori dall'imballaggio facendo attenzione.
- Sollevare il manico a sollevamento automatico nella posizione più alta (sarà udibile un click), poi tirare fuori il manico a sollevamento automatico fuori dalla friggitrice.
- Tirare fuori tutti i documenti ed accessori, e custodirli con cura.
- Pulire il corpo macchina e l'interno del coperchio con un panno pulito inumidito.

NOTA: Non immergere l'apparecchio in alcun liquido.

-----ASCIUGARE CON CURA LA FRIGGITRICE PRIMA DELL'USO.

-----Mantenere il fondo della vaschetta dell'olio e il piatto riscaldante sempre puliti evitando l'accumulo di

sostanze esterne. In caso contrario si pregiudicherà il buon funzionamento e la durata della friggitrice.

Istruzioni per l'uso:

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

-----Pulire e tagliare il cibo che si vuole friggere

-----All'interno del cestello mettere pezzi di cibo di dimensioni simili per assicurare una frittura uniforme

NOTA: Non riempire troppo il cestello (Far riferimento alla GUIDA ALLA COTTURA).

-----Mettere nel cestello pezzi di cibo il più asciutti possibile. Non mettere acqua o alimenti bagnati nell'olio bollente. L'acqua provoca schizzi di olio bollente.

-----Quando si friggono le patatine, tagliare le patate sbucciate in pezzetti di dimensioni uniformi, poi passarli in acqua fredda per eliminare la fecola esterna (questo previene che le patatine si attacchino durante la frittura), infine asciugarle accuratamente.

-----Quando si frigge cibo surgelato, eliminare l'eventuale ghiaccio esterno e far scongelare accuratamente.

FRITTURA DI ALIMENTI

----Assicurarsi che la manopola di regolazione temperatura sia in posizione OFF.

----Premere il **Pulsante di rilascio coperchio** ed aprirlo.

----Versare l'olio nella pentola, minimo 2.0L, massimo 2.5L, regolarsi a seconda del volume di cibo che si vuol cucinare.

----Strofinare un po' d'olio sulla parte superiore della finestrella usando un pezzo di tessuto o di cotone per prevenire il formarsi di condensa sul vetro.

----Chiudere bene il coperchio, fino a che non si sente un CLICK .

----Inserire la spina in una presa adatta, la luce di accensione si accenderà automaticamente.

----Far riferimento alla GUIDA ALLA COTTURA, regolare la temperatura con l'apposita manopola a seconda degli alimenti da friggere, l'indicatore si accenderà, la luce di Temperatura si accenderà automaticamente.

----Una volta raggiunta la temperatura desiderata, l'indicatore si spegnerà, la Luce di Temperatura si spegnerà.

----Premere il bottone di rilascio coperchio e aprirlo.

----Mettere con cautela il cestello a sollevamento automatico riempito con cibo asciutto all'interno della friggitrice.

----Chiudere il coperchio fino a che non si sente un CLICK

----Premere il pulsante di bloccaggio sul manico nella direzione appropriata, abbassare il cestello nell'olio abbassando il manico con dolcezza.

----Quando il cibo è cotto, mantenere il coperchio chiuso, sollevare la maniglia a sollevamento automatico in posizione orizzontale (fino a sentire un CLICK), questo solleverà il cestello fuori dall'olio, lasciare sgocciolare l'olio per circa 10-30 secondi.

----Premere il **Pulsante di rilascio coperchio**, si aprirà parzialmente da solo.

NOTA: Il vapore generato durante la cottura uscirà non appena si apre il coperchio, fare attenzione a non scottarsi.

----Aprire completamente il coperchio.

----Rimuovere il cestello con il cibo dalla pentola dell'olio.

----Ruotare la manopola di regolazione temperatura su OFF.

----Staccare la friggitrice dalla presa.

----Si può mettere l'olio di cottura ed il cestello all'interno della pentola dopo la cottura, chiudendo bene.

----Mettere il cavo di alimentazione nel suo alloggiamento.

----Non muovere la friggitrice prima del suo completo raffreddamento.

----Sostituire l'olio dopo 20 cotture o a seconda della sua qualità o se inizia a inscurirsi o diventare denso.

Consigli per la cottura

----Se si vogliono friggere diversi tipi di alimenti che richiedono diverse temperature di cottura, procedere alla frittura di quello che necessita della temperatura più bassa, per poi procedere con quello che richiede una più alta (far riferimento alla GUIDA ALLA COTTURA).

---Quando si friggono gli stessi tipi di alimenti per diverse volte, l'intervallo tra la fine della prima cottura e l'inizio della successiva deve essere di 3-5 minuti. L'indicatore si spegnerà quando la temperatura desiderata verrà raggiunta nuovamente.

----Se il cibo da friggere è stato precotto, sarà necessaria una temperatura più elevata.

E comunque meno tempo rispetto ad alimenti completamente crudi.

----Quando si friggono le patatine, fare attenzione ad abbassare la manopola a sollevamento automatico con delicatezza, specialmente se si utilizzano patate surgelate o fresche (contenenti più acqua) altrimenti potrebbe esserci un trabocco di olio.

----Non riempire mai il cestello oltre la metà della sua capacità (da 1/4 fino 1/2 è la soluzione migliore), poiché questo causa una repentina diminuzione di temperatura ottimale dell'olio, con il risultato spiacevole di un

fritto non croccante e poco leggero.

----NOTA: non mischiare olii per frittura differenti.

----Usare solo olio vegetale di qualità, puro olio di mais o olio di oliva leggero.

Sconsigliamo olii a deterioramento precoce come quello di girasole, lardo o sgocciolature.

Guida alla Cottura

I tempi di cottura presentati in questa tabella sono indicativi e devono essere regolati o modificati a seconda della quantità di alimenti da friggere.

Alimento	Temperatura olio	Peso (grammi)	Tempo di cottura approssimativo (minuti)
Funghi	150	300	3-5
Pollo impanato	170	500	12-14
Gamberi interi	170	250	2-4
Tortini di pesce	170	400	3-5
Filetti	170	400	5
Cipolle	190	150	2-4
Patate fritte (a bastoncino; prima volta)	170 190	550 150	8-10 2-4
Patatine (tonde)			

*Preriscaldare l'olio per 15-20 minuti.

*E' possibile rendere le patate fritte più leggere e croccanti quando si friggono per due volte.

Pulizia

Pulizia della Friggitrice

----Non immergere l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione in alcun liquido.

----Assicurarsi di aver staccato la spina della friggitrice e che la manopola della temperatura sia in posizione OFF prima di procedere alla pulizia. Iniziare solo a raffreddamento completo.

----Premere il pulsante di rilascio del coperchio ed aprirlo con un'angolazione di 90 gradi, poi rimuovere il coperchio dall'apparecchio.

----Solevare la maniglia a sollevamento automatico nella posizione orizzontale più alta (fino a che non si sente un CLICK), e poi rimuovere il cestello dalla friggitrice.

----Rimuovere poi la pentola dell'olio dal corpo macchina.

----Pulire il corpo macchina con un panno inumidito. Non usare spazzole abrasive o pulenti chimici aggressivi.

Pulizia del Coperchio

----Rimuovere il filtro prima di pulire il coperchio.

----Pulire il coperchio con acqua calda e un po' di detergente per stoviglie.

Sciacquare con acqua pulita ed asciugare accuratamente.

NOTA: non lavare il coperchio in lavastoviglie.

Pulizia del Cestello

----Lavare il cestello in acqua calda, usando un po' di detergente per stoviglie.

Sciacquare con acqua pulita ed asciugare accuratamente.

Pulizia della Pentola dell'Olio

----Svuotare l'olio freddo e filtrarlo.

----Pulire dall'olio usando carta assorbente.

----Pulire la pentola usando un panno inumidito ed un po' di detergente per stoviglie.

---- Sciacquare la pentola con acqua pulita ed asciugare accuratamente con un panno asciutto.

Sostituzione del Filtro

----Rimuovere la copertura del filtro.

----Rimuovere il vecchio filtro.

----Mettere il nuovo filtro.

----Si raccomanda di sostituire il filtro dopo 60 frittute.

Conservazione della Friggitrice

----Prima di conservarla assicurarsi che la friggitrice si sia raffreddata completamente.

----Mettere il cavo di alimentazione nel suo apposito alloggiamento.

----Mettere la friggitrice in un posto asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	CAUSA POTENZIALE	SOLUZIONE
Odori sgradevoli	Il filtro è saturo. L'olio è deteriorato. L'olio non è adatto alla frittura	Sostituire il filtro (vedi le apposite istruzioni) Cambiare l'olio ogni 20 frittute. Usare olii vegetali adatti alla frittura.
Fuoriuscita di vapore da sotto il coperchio	Il coperchio non è chiuso correttamente. La guarnizione in gomma è danneggiata	Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente Sostituire la guarnizione in gomma
Trabocco di olio	Il volume dell'olio supera il livello massimo consentito. Gli alimenti da friggere sono troppo Il cibo è troppo bagnato.	Diminuire il volume dell'olio Per la quantità appropriata far riferimento alla Guida alla Cottura. Asciugare gli alimenti prima della frittura
Gli alimenti non sono croccanti all'esterno	La temperatura di frittura è troppo bassa La quantità di cibo da friggere è troppo alta	Regolare la temperatura ad un livello adeguato Per la quantità appropriata far riferimento alla Guida alla Cottura
Le patatine fritte si attaccano	Le patatine non sono state prelavate in acqua fredda	Lavare accuratamente prima di procedere alla frittura

Este producto solo se puede usar en el hogar

Lea todas las instrucciones antes de usarlo

Especificaciones y Características:

-----Voltaje: 230V~

-----Potencia: 1800 Vatios

-----Capacidad máxima de aceite : 2,5Litros

-----Temperatura ajustable del aceite : 150°—190°

-----Sistema de filtraje de alta efectividad que puede mantener el aire de su cocina limpio.

-----Presione el botón de apertura de la tapa, la tapa se abrirá parcialmente por si sola.

-----El Asa auto elevada tiene un bloqueo de seguridad, puede levantar el asa sin abrir la tapa

-----Carcasa de plástico para proteger sus manos del calor

-----Puede ver su comida cuando se está friendo a través del vidrio de visualización de nuevo diseño.

Descripción de las partes:

(Consulte figura A)



Precauciones Importantes:

Cuando use su Freidora Eléctrica siempre se tienen que seguir unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las de debajo:

-----Lea todas las instrucciones antes de usarla.

-----No toque la superficie caliente. Use asas o mangos

- Para protegerse de las descargas eléctricas no sumerja el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Se necesita supervisión cercana cuando la freidora está en uso o cuando el aceite está caliente. No deje que la usen niños y no la utilice cerca de ellos.
- Desconéctela de la salida de corriente cuando no la use y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de abrirla o quitar alguna parte y antes de limpiar la freidora.
- No utilice la freidora cuando el cable o el enchufe estén dañados o el aparato no funcione bien, se haya caído o esté dañado de alguna manera. Llévelo a un servicio técnico autorizado para que lo examinen, reparen o le hagan ajustes eléctricos o mecánicos. Compruébela regularmente para buscar posibles daños.
- El uso de accesorios o complementos no recomendados por el fabricante del aparato pueden causar daños o heridas.
- No use esta freidora ni sus partes para otro propósito.
- No la use en el exterior.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa o mostrador ni que toque una superficie caliente.
- No la coloque cerca de gas caliente, quemadores eléctricos ni horno caliente.
- Para evitar incendios no coloque una tela o algo similar sobre la freidora durante su uso y mantenga el visualizador del filtro limpio.
- No use la freidora en un sitio sucio o donde esté lleno de aire inflamable o cosas parecidas.
- No use la freidora sobre una tela de plástico ni sobre ningún material inflamable.
- No mueva la freidora cuando esté en uso o cuando el aceite aún esté caliente.
- No la use con un alargo.
- Como propósito de seguridad use un suministro de corriente con toma de tierra fiable para hacer funcionar este aparato.

Guarde estas instrucciones para un uso futuro.

Antes de usar su freidora la primera vez

- Lea estas instrucciones a fondo.
- Saque la freidora cuidadosamente de su embalaje.
- Levante el asa auto elevadora hasta la posición mas alta(Debe escuchar un clic) y saque el asa auto elevadora fuera de la freidora.
- Saque todos los documentos y accesorios y manéjelos cuidadosamente.
- Limpie la carcasa y el interior de la tapa con un paño de limpieza húmedo.

NOTA: No sumerja el cuerpo en ningún líquido.

-----SEQUE A FONDO LA FREIDORA ANTES DE USARLA.

-----Mantenga siempre limpios la parte inferior de la olla, la placa que calienta para que no acumulen sustancias extrañas. De otra manera disminuirá la eficiencia de calentamiento y disminuirá la vida de la freidora.

Instrucciones de funcionamiento :

COCINAR

-----Limpie y corte los alimentos que va a freír.

-----Coloque pedazos de alimentos de la misma medida dentro de la cesta para asegurar una fritura uniforme.

NOTA: No coloque demasiados alimentos en la cesta (Refiérase a la GUÍA DE COCINA).

-----Coloque los alimentos lo más secos posible en la bandeja. No añada agua o alimentos húmedos en el aceite caliente. El agua puede causar que el aceite salpique.

-----Cuando haga patatas fritas corte las patatas peladas en piezas de talla uniforme y lávelas en agua fría para eliminar la fécula (así evitará que se enganchen) y séquelas a fondo.

-----Cuando fría comida congelada, limpie el hielo exterior y descongélela totalmente.

FREÍR ALIMENTOS

----Asegúrese de que la rueda de ajuste de la temperatura está en la posición OFF(APAGADO).

----Presione el **botón de apertura de la tapa** para abrirla.

----Ponga aceite en la olla de aceite, mínimo 2,0L., máximo 2,5L., puede ajustar el volumen de aceite según el alimento.

----Limpie un poco de aceite en el lado interior del vidrio de visualización con un trapo limpio o un papel de cocina para prevenir que el agua se condense en el vidrio.

----Cierre ligeramente la tapa hasta que se oiga un CLIC.

----Enchúfela en la toma adecuada, la Luz de Encendido se encenderá automáticamente.

----Refiérase a la GUIA DE COCINA ajuste la rueda de ajuste de la temperatura a la temperatura deseada según el alimento, el indicador se encenderá. La Luz de Temperatura se encenderá automáticamente.

----Cuando se alcanza la temperatura deseada, el indicador se apagará, la Luz de Temperatura se apagará.

----Presione el botón de apertura de la tapa y ábrala.

----Coloque la cesta auto elevadora con la comida seca dentro de la olla de aceite con cuidado.

----Cierre la tapa ligeramente hasta que oiga un CLIC.

----Presione el botón de bloqueo del asa en la dirección adecuada, baje la cesta en el aceite caliente bajando suavemente el asa.

----Cuando los alimentos estén cocinados, mantenga la tapa cerrada levante el asa auto elevadora a la posición horizontal(hasta que se escuche un CLIC) puede elevar la cesta fuera del aceite, escurriendo el aceite de los alimentos durante 10-30 segundos.

----Presione el **botón de apertura de la tapa** y la tapa se abrirá parcialmente ella misma.

NOTA: El vapor generado durante la fritura escapará cuando se abra la tapa, sea cuidadoso para prevenir quemaduras.

----Abra la tapa por completo.

----Quite la cesta con la comida cocinada de la olla con aceite.

----Gire la rueda de ajuste de temperatura a la posición OFF(APAGADO).

----Desenchufe la freidora.

----Puede colocar el aceite cocinado y la cesta en la olla de aceite después del uso y guardarlo con la tapa cerrada.

----Coloque el cable de corriente dentro de su compartimiento.

----No mueva la freidora hasta que no esté completamente fría.

----Reemplace con aceite limpio después de 20 frituras aproximadamente o según el aceite, si está espeso o marrón.

Consejos de cocina

----Cuando fría varios tipos de alimentos, fría primero los alimentos cuya temperatura deseada es menor después fría los alimentos cuya temperatura deseada es mayor (Refiérase a la GUÍA DE COCINA)

----Cuando fría la misma clase de alimentos varias veces, el tiempo entre el final de la primera fritura y el principio de la segunda fritura debería ser de 3-5 minutos. El indicador se apagará cuando se alcance la temperatura otra vez.

----Si los alimentos que va a freír se han precocinado antes, necesitarán una temperatura mayor y menos tiempo de cocción que los que están completamente crudos.

----Cuando haga patatas fritas asegúrese de bajar el asa auto elevada despacio especialmente cuando utilice patatas frescas o congeladas(tienen más agua) sino el aceite rebosará.

----Nunca llene la cesta más de ½ de su capacidad de comida(1/4 a ½ es lo mejor) ya que esto puede causar que la temperatura del aceite disminuya por debajo de la temperatura de fritura óptima y el resultado sea

que los alimentos no resulten ni tan ligeros ni tan crujientes como deberían.

----NOTA: No mezcle diferentes aceites para freír.

----Use solo un buen aceite vegetal de buena calidad, aceite de maíz o aceite de oliva ligero para freír.

No recomendamos aceites que se deterioran rápidamente como el de girasol, manteca de cerdo.

Guía de Cocina

Los tiempos de cocina que se dan en este capítulo son solo una guía y deben ajustarse según la cantidad a freír.

Alimento	Temperatura del aceite	Peso(gramos)	Tiempo de cocción aproximado (Minutos)
Setas	150	300	3-5
Pollo empanado	170	500	12-14
Gambas enteras	170	250	2-4
Pasteles de pescado	170	400	3-5
Filetes	170	400	5
Cebolla	190	150	2-4
Patatas Fritas (Primera vez)	170	550	8-10
Chips de patatas	190	150	2-4

*El aceite se debe calentar durante 15-20 minutos.

*Puede hacer patatas fritas más ligeras y crujientes si las fríe dos veces.

Limpieza

Limpieza de la freidora

----No sumerja el cuerpo ni el cable en ningún líquido.

----Asegúrese que el aparato está desenchufado y que la rueda de ajuste de temperatura está en la posición OFF(APAGADO) antes de limpiarla. Empiece a limpiarla después de que se haya enfriado completamente.

----Presione el botón de apertura de la tapa y abra la tapa unos 90 grados y quite la tapa del cuerpo.

----Levante el asa auto elevadora llévela a su posición horizontal máxima (hasta que se oiga un CLIC) y quite la cesta de la olla de aceite.

----Quite la olla del aceite cuidadosamente del cuerpo.

----Limpie la carcasa con un trapo húmedo limpio. No use cepillos de fregar o limpiadores químicos.

Limpieza de la tapa

----Quite el filtro antes de limpiar la tapa

----Limpie la tapa con agua tibia y una pequeña cantidad de líquido lavavajillas. Limpie otra vez con agua limpia, escurra el agua y seque el agua completamente.

NOTA: No limpie la tapa en el lavavajillas.

Limpieza de la cesta

----Limpie la cesta con agua tibia y una pequeña cantidad de líquido lavavajillas.

Límpuela otra vez con agua limpia y seque el agua completamente.

Limpie la olla del aceite

----Quite el aceite frío y fíltrelo.

----Seque el aceite con un papel absorbente.

----Seque la olla de aceite con un paño limpio y húmedo con una pequeña cantidad de líquido lavavajillas.

----Limpie la olla del aceite con agua y seque el agua a fondo con un paño limpio y seco.

Reemplazar el filtro

----Quite la tapa del filtro.

----Quite los filtros viejos.

----Reemplácelos por los nuevos filtros.

----Recomendamos reemplazar el filtro después de 60 sesiones de fritura.

Almacenamiento de la freidora

----Asegúrese de que la freidora está completamente fría antes de guardarla.

----Coloque el cable dentro de su compartimiento correctamente.

----Coloque la freidora en un lugar seco donde los niños no alcancen.

Soluciones

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCIÓN
Desprende olores desagradables	El filtro está saturado El aceite está deteriorado. El aceite no es adecuado para freidoras	Reemplace el filtro (consulte la página de instrucciones) Cambie el aceite después de cada 20 usos. Use aceite vegetal de buena calidad o cualquier otro adecuado para freidora
Despide vapor por debajo de los bordes de la tapa	La tapa no está bien cerrada. El anillo de goma hermético para gases está dañado	Asegúrese de que la tapa está completamente cerrada Reemplace el anillo de goma hermético para gases
El aceite rebosa	El volumen de aceite es mayor que el nivel máximo. Hay demasiados alimentos para freír Los alimentos están demasiado húmedos.	Disminuya el nivel de aceite Refiérase a la cantidad en la GUÍA DE COCINA. Seque los alimentos antes de freírlos
Los alimentos no tienen el exterior crujiente	La temperatura para freír está demasiado baja Demasiados alimentos para freír	Ajuste la temperatura al nivel adecuado Refiérase a la cantidad en la GUIA DE COCINA
Las patatas fritas están pegajosas	Las patatas no se han lavado bien con agua limpia	Lávelas a fondo antes de freírlas

Este aparelho é apenas para uso doméstico.

Leia todas as instruções antes de utilizar

Especificação & Característica

-----Tensão: 230V~

-----Watts: 1800 Watts

-----Capacidade máx. de óleo: 2,5 Litros

-----Temperatura ajustável do óleo: 150°C—190°C

-----Sistema de filtro de elevada eficácia, que mantém limpo o ar da sua cozinha.

-----Prima o botão para soltar a tampa, a tampa abre-se parcialmente por si própria.

-----Levante automaticamente a pega como um bloqueio automático e pode levantar a pega sem abrir a tampa.

-----A protecção de plástico evita que as suas mãos entrem em contacto com o calor.

-----Pode ver os seus alimentos enquanto fritam, através do novo design da janela de vidro.

Descrição das peças:

(Veja a figura A)



Figura A

Cuidados Importantes:

Ao usar aparelhos a sua Fritadeira Eléctrica, deverá seguir sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- Leia todas as instruções antes de utilizar.
- Não toque na superfície quente. Use pegas ou puxadores.
- Para proteger contra choque eléctrico, não mergulhe o cabo, ou a tomada em água ou outro líquido.
- É necessária supervisão quando a fritadeira está a ser utilizada ou quando o óleo está quente. Não deixe o aparelho ser usado por crianças ou próximo de crianças.
- Desligue o aparelho da corrente, quando não estiver em funcionamento ou durante a limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar e retirar peças ou limpar a fritadeira.
- Não utilize esta fritadeira quando o cabo ou a tomada estiverem danificados ou caso o aparelho esteja a funcionar mal, caso tenha caído ao chão ou tenha sido danificado, de qualquer forma. Entregue no centro de serviços autorizado para avaliação, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico. Verifique regularmente o aparelho em busca de possíveis danos.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho, pode causar danos ou ferimentos.
- Não utilize esta fritadeiras e as suas peças para outro fim que aquele a que se destina.
- Não utilize no exterior.
- Não deixe o cabo pendurado em mesas ou balcões nem deixe tocar em superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho perto de fogões eléctricos ou a gás ou forno quente.
- Para evitar o perigo de incêndio, não coloque tecidos ou artigos semelhantes sob a fritadeira durante a utilização e mantenha a parte do filtro limpa.
- Não utilize a fritadeira um local húmido ou onde exista condensação de gases inflamáveis no ar ou semelhantes.
- Não use a fritadeira sob um tecido de plástico ou outros materiais inflamáveis
- Não mova a fritadeira enquanto está a utilizar ou enquanto o óleo estiver quente.
- Não utilize uma extensão
- Por motivos de segurança, utilize sempre uma tomada eléctrica ligada à terra, para utilizar este aparelho.

Guarde as instruções para futura orientação.**Antes De Utilizar a Sua Fritadeira Pela Primeira Vez**

- Leia estas instruções cuidadosamente.
- Retire cuidadosamente a Fritadeira da embalagem.

-----Levante a pega de abertura automática, levante até à posição máxima (irá ouvir um clique), e retire a pega de abertura automática da fritadeira.

-----Retire todos os documentos e acessórios e guarde

-----Limpe a cuba e o interior da tampa com um pano de limpeza humedecido.

NOTA: Não mergulhe a estrutura em qualquer líquido.

-----SEQUE CUIDADOSAMENTE A FRITADEIRA ANTES DE UTILIZAR.

-----Mantenha sempre a parte superior da cuba de óleo e a resistência limpas, para não acumularem qualquer substância estranha. De outro modo, pode baixar a eficácia de aquecimento e diminuir o tempo de vida útil da fritadeira.

Instruções de Funcionamento:

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

-----Lave e corte os alimentos que vai fritar

-----Coloque peças de tamanho uniforme de alimento no cesto, para garantir uma fritura homogénea

NOTA: Não coloque demasiados alimentos no cesto (Referência ao GUIA DE CULINÁRIA).

-----Coloque os alimentos o mais secos possível no cesto. Não adicione água ou alimentos húmidos ao óleo quente. A água irá fazer o óleo salpicar

-----Ao fritar batatas fritas, corte as batatas descascadas em pedaços uniformes e lavem em água frita, para eliminar o exterior da fécula (evitando que peguem) e seque cuidadosamente.

-----Quando frita alimentos congelados, retire o gelo exterior e descongele cuidadosamente.

FRITAR ALIMENTOS

----Certifique-se que o botão de ajuste da temperatura está na posição OFF.

----Prima o **botão para soltar a tampa** e abra a tampa.

----Deite óleo na cuba, no mínimo 2,0L, máximo 2,5L. Pode ajustar o volume de óleo de acordo com os alimentos.

----Espalhe um pouco de óleo na parte interior da janela de vidro com um pano limpo ou um guardanapo de papel, para evitar que a água embacie o vidro.

----Feche cuidadosamente a tampa, até ouvir um CLIQUE.

----Ligue a ficha numa tomada eléctrica adequada. A luz do interruptor ligar-se-á automaticamente.

- Veja o GUIA DE CULINÁRIA, ajuste o botão da temperatura à temperatura pretendida, de acordo com os alimentos. O indicador ligar-se-á e a Luz da Temperatura ligar-se-á automaticamente.
- Quando atingir a temperatura pretendida, o indicador desligar-se-á. A Luz da Temperatura desligar-se-á também.
- Prima o botão para soltar a tampa e abra a tampa.
- Coloque cuidadosamente o cesto de levantar automático com os alimentos secos no interior da cuba.
- Feche cuidadosamente a tampa, até ouvir um CLIQUE.
- Empurre o botão de fecho na pega na direcção correcta. Baixe cuidadosamente o cesto até ao óleo quente, baixando a pega.
- Quando os alimentos estão cozinhados, mantenha a tampa fechada, levante a pega de levantar automático para a posição horizontal (até ouvir um CLIQUE), o que irá erguer o cesto para fora do óleo. Escorra o óleo dos alimentos durante 10-30 segundos.
- Prima o **botão para soltar a tampa**, a tampa abre-se parcialmente por si própria.

NOTA: O vapor criado durante a fritura irá sair quando a tampa é aberta. Tenha cuidado para evitar que se queime.
- Abra a tampa na totalidade.
- Remova o cesto com os alimentos cozinhados da cuba.
- Coloque o botão de ajuste da temperatura na posição OFF.
- Desligue a fritadeira.
- Pode fechar a tampa e deixar o óleo de cozinhar e o cesto na cuba, depois de utilizar.
- Guarde o cabo eléctrico na posição de armazenamento.
- Não mova a fritadeira até ter arrefecido por completo.
- Substitua o óleo passado 20 frituras ou caso o óleo esteja mais espesso ou queimado.

Conselhos de Cozinhar

- Quando frita variados tipos de alimentos, frite os alimentos cuja temperatura seja mais baixa primeiro e frite depois os alimentos cuja temperatura é mais alta (Referência ao GUIA DE CULINÁRIA)
- Quando frita o mesmo tipo de alimentos várias vezes, o tempo entre o final da primeira fritura e o início da segunda fritura deve ser de 3-5 minutos. O indicador desligar-se-á quando atingir novamente a temperatura desejada.

----Se os alimentos que estiver a fritar forem pré-cozinhados, necessitam de uma temperatura superior.

E menos tempo de cozedura do que os alimentos totalmente crus.

----Quando frita batatas fritas, certifique-se que baixar cuidadosamente o cesto de levantar automático, principalmente se utilizar batatas frescas ou congeladas (têm mais águas). De outro modo o óleo pode transbordar.

----Nunca encha o cesto mais de $\frac{1}{2}$ com alimentos ($\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ é o melhor), pois isto irá causar que a temperatura do óleo baixe abaixo da temperatura de fritura perfeita e os alimentos não irão ficar tão leves e estaladiços como deviam.

----NOTA: Não misture diferentes óleos para fritar.

----Use apenas um óleo vegetal de boa qualidade, óleo de milho ou azeite para fritar.

Não recomendamos a utilização de óleos que se deteriorem rapidamente, como óleo de girassol ou banha de porco.

Guia de Culinária

O tempo de fritura apresentado nesta tabela é apenas um guia e deve ser ajustado de acordo com a quantidade fritada.

Alimentos	Temp. óleo	Peso (gramas)	Tempo de Cozedura Aproximado (Minutos)
Cogumelos	150	300	3-5
Pedaços de Galinha	170	500	12-14
Camarão Inteiro	170	250	2-4
Filetes de Peixe	170	400	3-5
Filetes	170	400	5
Cebola	190	150	2-4
Batatas Fritas (primeira vez)	170	550	8-10
Batatas fritas	190	150	2-4

*O óleo deve ser aquecido durante 15-20 minutos.

*Pode fazer batatas fritas mais leves e estaladiças ao fritar duas vezes.

Limpeza

Limpar a Fritadeira

- Não mergulhe a estrutura nem o cabo em qualquer líquido.
- Certifique-se que o aparelho foi desligado da corrente e que o botão de ajuste está na posição OFF, antes de limpar. Comece a limpar após a fritadeira arrefecer por completo.
- Prima o botão para soltar a tampa e abra a tampa a 90 graus. Remova a tampa da estrutura.
- Levante a pega de levantar automático até à posição máxima (até ouvir um CLIQUE) e remova o cesto da cuba.
- Remova cuidadosamente a cuba de óleo da estrutura.
- Limpe a estrutura com um pano de limpeza humedecido. Não use esfregões ou produtos de limpeza químicos.

Limpar a tampa

- Remova o filtro antes de limpar a tampa.
 - Lave a tampa com água morna e uma pequena quantidade de detergente para a loiça. Lave novamente com água limpa, retire a água e deixe escorrer na totalidade.
- NOTA: Não lave a tampa na máquina de lavar loiça.

Lavar o cesto

- Lave o cesto com água morna e uma pequena quantidade de detergente para a loiça.
- Lave novamente com água limpa e deixe escorrer na totalidade.

Lavar a cuba de óleo

- Retire o óleo arrefecido e filtre.
- Limpe o óleo com papel absorvente.
- Limpe a cuba de óleo com um pano limpo humedecido e uma pequena quantidade de detergente da loiça.
- Lave a cuba de óleo com água e deixe escorrer na totalidade e seque com um pano suave e seco.

Substituir o Filtro

- Remova a tampa do filtro.
- Remova o filtro antigo.
- Substitua com o novo filtro.
- Recomendamos que substitua o filtro a cada 60 frituras.

Armazenar a Fritadeira

----Certifique-se que a fritadeira arrefeceu por completo antes de guardar.

----Guarde o cabo eléctrico na posição de armazenamento.

----Coloque a fritadeira num local seco, fora do alcance de crianças.

Resolução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Libertação de odors desagradáveis	O filtro está saturado. O óleo está deteriorado. Este óleo não é adequado para a fritadeira.	Substitua o filtro (veja a página de instruções) Mude o óleo a cada 20 utilizações. Use um óleo vegetal de boa qualidade ou outro óleo, adequado para a fritura.
Libertação de vapores debaixo da extremidade da tampa.	A tampa não está bem fechada. O aro isolador da tampa está danificado	Certifique-se que a tampa está totalmente fechada Substitua o aro isolador
Óleo transborda	O volume de óleo é superior ao nível máximo Demasiados alimentos Alimentos demasiado húmidos.	Diminua o volume de óleo para um nível adequado Veja a quantidade no GUIA DE CULINÁRIA. Seque os alimentos antes de cozinhar.
A comida não está estaladiça no exterior	A temperatura de fritura é demasiado baixa. Demasiados alimentos	Ajuste a temperatura para o nível adequado Veja a quantidade no GUIA DE CULINÁRIA.
As batatas fritas estão peganhentas	As tiras de batatas não foram passadas por água	Lave muito bem antes de fritar

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente



Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deixado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje.

Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.

