



FRYER

Friteuse

Friteuse

Friggitrice

FRY 3535



Manuel d'utilisation **FR**

Gebrauchsanleitung **DE**

Libretto istruzioni d'uso **IT**

Instruction manual **EN**



RoHS
compliance Made in P.R.C





SOMMAIRE **FR** 1

Instructions d'utilisation et d'entretien
(Traduction des instructions d'origine)



Cher Client,

Merci d'avoir fait l'acquisition **FRY 3535**.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement en cas de problème.

INHALT **DE** 23

Gebrauchs- und Wartungsanleitungen
(Übersetzung der Originalanleitung)

Sehr geehrter Kunde,

Danke für den Kauf **FRY 3535**.

Bitte lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam und bewahren Sie sie für künftige Nachschlagezwecke auf.

INDICE **IT** 45

Istruzioni per l'uso e la manutenzione
(Istruzioni originali)

Gentile Cliente,

Grazie per avere acquistato **FRY 3535**.

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e di conservarlo per futuro riferimento. Vi sarà d'aiuto se riscontrate problemi di funzionamento.

INDEX **EN** 67

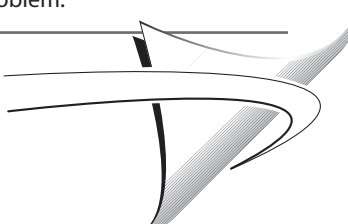
Instructions for use and maintenance
(Translation from original language)

Dear Customer,

Thank you for buying **FRY 3535**.

Please read this manual carefully before activating the appliance and keep it for future reference. It'll be helpful if you encounter any functioning problem.

Déclaration de conformité - Konformitätserklärung
Dichiarazione di Conformità - Conformity declaration



FR Déclaration de conformité

Le producteur déclare, sous sa propre responsabilité, que l'appareil auquel se réfère la notice d'instructions est conforme aux prescriptions de la directive CE en matière d'appareils à usage domestique. Afin d'améliorer le produit et/ou de prendre en compte des exigences à la fabrication, le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques, esthétiques et dimensionnelles, sans obligation de préavis.

Champs électromagnétiques (cEm)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifique actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Cet appareil il est conforme aux directives 2014/30/EU, 2014/35/EU

IT Dichiarazione di Conformità

Il Produttore dichiara sotto la propria responsabilità che l'apparecchio a cui si riferisce il presente Libretto di istruzioni è conforme a quanto prescritto dalla Direttiva CE in materia di apparecchi ad uso domestico.

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

Campi elettromagnetici (EmF)

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato secondo quanto indicato nelle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Questo apparecchio è conforme alle direttive 2014/30/EU, 2014/35/EU

DE Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt auf seine Verantwortung, dass das Gerät, auf das sich diese "Gebrauchsanweisung" bezieht, den Vorschriften der EG-Richtlinie für Haushaltsgeräte entspricht. Zur Verbesserung des Produktes und/oder aus baulichen Erfordernissen behält sich der Hersteller vor, technologische, ästhetische oder auf die Abmessungen bezogene Änderungen vorzunehmen, ohne dass dabei die Pflicht zur vorherigen Ankündigung besteht.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro magnetic Fields)

Dieses Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien 2014/30/EU und 2014/35/EU

EN Conformity Declaration

The Manufacturer declares under his own responsibility that the appliance subject of this Instructions manual complies with what prescribed in the EC Directive about appliances for household use.

To improve the product and/or for construction needs, the manufacturer reserves the right to make technological, aesthetic and dimensional changes without prior notice.

Electromagnetic fields (EmF)

This appliance is in compliance with all the standards related to electromagnetic fields (EMF). If used properly, following what indicated in this instructions manual, the appliance allows a safe use, as confirmed by the scientific results currently available.

This appliance complies with the 2014/30/EU, 2014/35/EU directives

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Signification de l'avertissement dans le livret



DANGER: Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de dommages à l'équipement. Il avertit également l'utilisateur au mode de fonctionnement incorrect.



**Instructions relatifs à la sûreté
indispensable premier de l'usage**



Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent mode d'emploi car ils fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver avec soin le livret pour toute consultation ultérieure.

- Avant toute utilisation, vérifier l'état mécanique de l'appareil.
Le corps de l'appareil, le récipient d'huile, le panier et le couvercle ne doit pas présenter de ruptures ou de fêlures.
La gaine et la fiche du câble d'alimentation ne doivent pas présenter de ruptures ou de fissures. Si c'est le cas, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant et porter l'appareil dans un centre d'assistance agréé pour effectuer les vérifications nécessaires.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Les éléments de conditionnement (sachets en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) constituent des sources de danger potentielles et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, SEULEMENT sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.



Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.



Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique. La plaquette est placée sur le fond de l'appareil.
- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil avec un interrupteur différentiel (RCD) dont le courant de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un électricien qualifié, qui devra également vérifier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- En général, l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillé.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Si toutefois leur emploi était indispensable, il est nécessaire de n'utiliser que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant cependant à ce que la limite de résistance en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ainsi que la limite de puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.

- Ce produit doit être branché à une prise de courant munie d'une mise à la terre.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation du plan de travail.
- L'emploi de tout appareil électrique exige le respect de quelques règles fondamentales. En particulier:
 - ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides;
 - ne pas utiliser l'appareil nu-pieds;
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil même pour sortir la fiche de la prise de courant;
 - ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser des enfants ou des personnes invalides utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, arrêter l'appareil et n'effectuer aucune intervention. Pour toute réparation éventuelle, ne s'adresser qu'à un centre de service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'emploi de pièces détachées d'origine.

Le non respect de cette recommandation peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Si vous décideriez de ne plus utiliser un appareil de ce type, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

Aussi, est-il recommandé de rendre inutilisables toutes les parties dangereuses de l'appareil, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.



L'installation doit être effectuée conformément aux indications du constructeur. Une installation abusive peut occasionner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens pour lesquels le constructeur ne saurait être tenu responsable.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Afin d'éviter toute surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur et d'utiliser l'appareil selon les indications reportées au paragraphe «UTILISATION».
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil présente des signes de détérioration, le faire uniquement remplacer dans un centre de service après-vente agréé par le constructeur, dans la mesure où cette opération nécessite un outillage spécifique.



La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsqu'il est correctement relié à un dispositif de mise à la terre efficace et conforme aux normes de sécurité en vigueur.

- Il faut vérifier cette consigne de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation à un professionnel.



Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages subis en l'absence d'une mise à la terre de l'installation.

- Avant d'effectuer toute opération, coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique à travers des minuteurs extérieurs ou des dispositifs de contrôle à distance.



Maintenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes de l'appareil.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

 S'assurer que le câble d'alimentation ne gêne pas le mouvement autour de l'appareil afin d'éviter que l'on ne puisse pas le tirer par inadvertance et renverser l'appareil.

 **Risque de brûlures!**

 Placer l'appareil sur un plan d'appui horizontal et bien stable dont la surface n'est pas délicate (attention aux meubles laqués, aux nappes, etc.). S'assurer que l'appareil est appuyé de manière sécurisée.



Ne pas obstruer les grilles de refroidissement.




L'huile (ou la graisse) contenue dans le panier atteint une température élevée.

 **Risque de brûlures!**

 **Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.**



Placer l'appareil loin des éviers et des robinets.

 Lors du fonctionnement, la prise de courant doit être facilement accessible dans le cas où il s'avérerait nécessaire de débrancher l'appareil.

Ne pas placer l'appareil sous une prise de courant.

 La température des surfaces accessibles peut s'avérer très élevée lorsque l'appareil est en marche.

Les surfaces se réchauffent lors de l'utilisation.

 **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors qu'il est en marche.**

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



Ne pas placer l'appareil en marche contre des parois ou sous une étagère, une table, etc. Laisser un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil et de 50 cm au-dessus.

- Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne pas déplacer l'appareil s'il est en marche.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, lieux humides ou à proximité de sources de chaleur, etc.).
- Ne pas soulever le couvercle lors de la cuisson. Au besoin, prêter une attention extrême afin d'éviter toute émission de vapeur et toute éclaboussure.

Nous recommandons l'utilisation de gants de cuisine ou des gants de cuisine pour protéger vos mains.

- **Ne jamais mettre la friteuse en marche sans huile dans le récipient.**
- Retirer les résidus d'aliment de l'huile (surtout le pain).

Une accumulation excessive de résidus pourrait mettre le feu à l'huile ou à la graisse.



Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.



Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des explosifs, des gaz combustibles ou des liquides inflammables (peintures, colles, sprays, etc.).

RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE.



Contrôler qu'aucune matière inflammable ne se trouve à proximité (par exemple, les rideaux, les tapisseries, etc.).

- L'appareil est équipé d'un dispositif interrompant automatiquement l'alimentation électrique en cas de surchauffe (voir page 19).

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En cas de flammes, débrancher la fiche de la prise de courant et refermer la friteuse avec le couvercle ou un plat pour les étouffer.

Ne **JAMAIS** employer d'eau pour éteindre un feu.

- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- L'appareil n'a PAS été conçu pour une utilisation sous la pluie et il ne doit PAS être déposé à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.

Les écuries, les étables, les granges, les portiques, les kiosques, les balcons ou semblables sont considérés con l'extérieur donc l'utilisation n'est pas autorisée.

- Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant, s'assurer que le sélecteur de l'appareil se trouve sur «0» (off/éteint).

On se protégera ainsi de toute mise en marche inattendue de l'appareil.



Les aliments à haut contenu d'humidité comme, par exemple, les pommes de terre, produisent beaucoup de vapeur ressortant par le couvercle filtre lorsqu'ils sont plongés dans l'huile bouillante.



Risque de brûlures!



Immerger lentement le panier dans l'huile bouillante afin d'éviter toute éclaboussure et tout déversement.



Risque de brûlures!



Lors de l'utilisation de l'appareil s'échauffe. Pour éviter les brûlures, utiliser avec précaution afin de ne pas toucher les parties accessibles à température élevée de l'appareil.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Après utilisation, mettez toujours l'appareil hors tension et le débrancher de la prise murale.
- Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec les aliments, tels qu'énumérés à l'article «NETTOYAGE».
- Avant de nettoyer l'appareil, tirez toujours sur la fiche de la prise murale et le laisser refroidir.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans d'autres environnements tels (qui sont exclus de la garantie):
 - points de vente du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres habitations;
 - environnements tels que les chambres d'hôtes.



Cet appareil devra être utilisé uniquement et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, à savoir la friture d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage dérivant d'emplois non appropriés, erronés ou irraisonnables.



Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes handicapées, lorsqu'il est en fonctionnement.



Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre après-vente agréé et demander d'utiliser des pièces détachées d'origine. Le non-respect de ces instructions peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour ranger ou transporter convenablement l'appareil, utiliser son emballage d'origine.

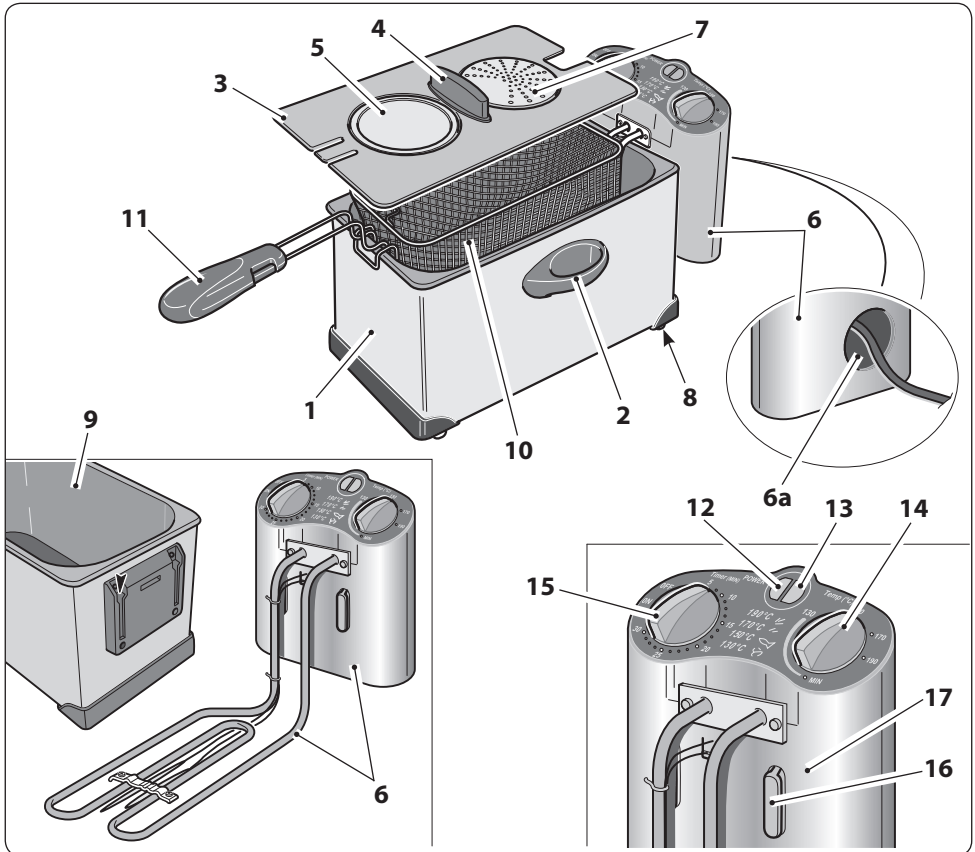
En cas de problèmes sur l'appareil, contacter un centre de service après-vente agréé. Éviter de réparer l'appareil par ses propres moyens. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé fait automatiquement tomber la garantie, même si sa période n'est pas achevée.



CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation:..... AC 230V~ 50Hz
- Puissance:..... 2000W
- Capacité d'huile: 3,0 l
- Thermostat réglable de précision ... jusqu'à 190° C
- Timer..... 0 ÷ 30 mn
- Espace isolant entre la friteuse et le coque extreme
- Récipient d'huile avec indication maximum - minimum

DESCRIPTION DE L'APPAREIL




- 1) Corps de l'appareil
- 2) Logements des poignées de l'appareil
- 3) Couvercle
- 4) Poignée du couvercle
- 5) Hublot d'inspection
- 6) Groupe résistance
- 6a) Compartiment de câble électrique
- 7) Filtre
- 8) Pieds
- 9) Récipient d'huile
- 10) Panier
- 11) Poignée du panier

Commandes


- 12) Voyant de mise sous tension (rouge) - "POWER"
- 13) Voyant lumineux de la température d'huile atteinte (vert) - "WORKING"
- 14) Sélecteur de marche/température d'huile
«OFF»: Appareil éteint
«130°C»: Température minimale de l'huile
«190°C»: Température maximale de l'huile
- 15) Sélecteur ON/OFF - Minuteur de 0 à 30 min
- 16) Interrupteur de sécurité
- 17) Bouton "RESTART"

UTILISATION

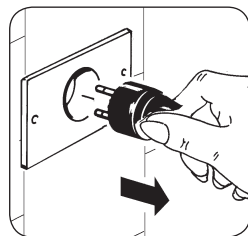
> > **À la première utilisation**

-  À la première utilisation de l'appareil, nettoyer soigneusement le récipient d'huile (9) avec une éponge imbibée d'eau chaude.
Laver le panier (10) à l'eau chaude et avec un détergent courant pour vaisselle.
Rincer abondamment et essuyer soigneusement toutes les pièces.


> > **Préparation de l'appareil**

-  S'assurer que la friteuse est débranchée de la prise de courant.

- Placer l'appareil sur un plan horizontal et stable et s'assurer que tous les pieds (8) y reposent.
- Enlever le couvercle (3) il agrippant fermement à la poignée (4).
- Enlever le panier (10).
- Place le groupe de résistance (6) (voir page 19).
- Verser l'huile dans le récipient (9) jusqu'au niveau «**MAX**» indiqué.
 Contenance du récipient d'huile : 3,0 litres.



Employer UNIQUEMENT de l'huile ou de la graisse pour frire.

-  Si l'on utilise du saindoux, il est conseillé de le couper en petits morceaux, de le fondre dans un saladier, puis de le verser dans le récipient d'huile (9).

-  Ne pas faire fondre directement les blocs de saindoux dans le récipient d'huile (9).



Ne pas utiliser la friteuse si la quantité d'huile est inférieure au niveau «MIN**» indiqué sur le récipient (9).**

- Refermer le couvercle (3).

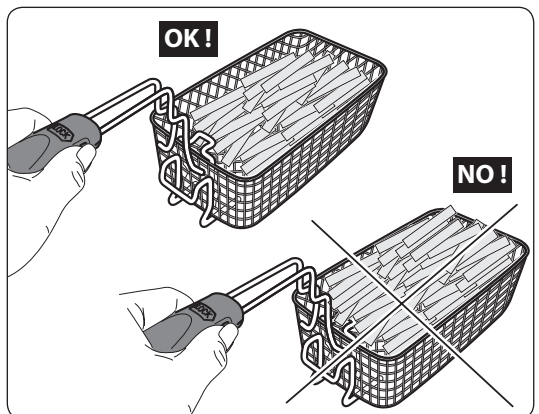
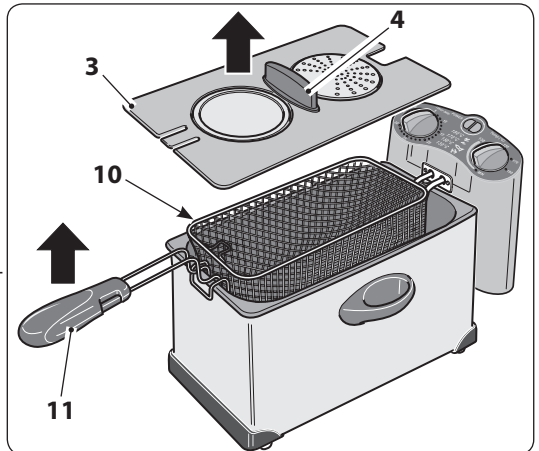
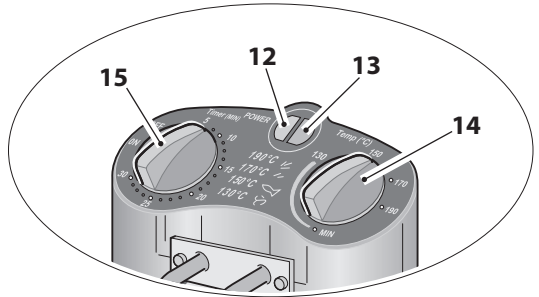
UTILISATION

- Passer un voile d'huile sur la partie interne du hublot d'inspection (5) afin d'éviter la formation de condensation et de pouvoir observer l'intérieur du logement de cuisson.
- Brancher la fiche d'alimentation à la prise de courant en s'assurant que la tension du réseau correspondant à celle indiquée sur la plaque de données de l'appareil; voyant lumineux "POWER" (12) allumée.
- Imposer la température de l'huile en fonction du type d'aliment à frire et de la quantité. (sélecteur "14").



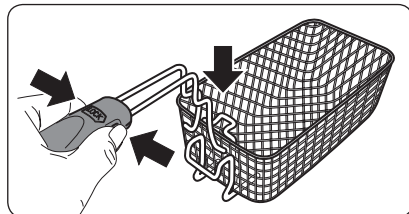
Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou la table (page 17) "Tableau des temps et des températures". Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.


- Tourner le sélecteur du minuteur (15) sur "ON".
- Le voyant lumineux (13) s'allume (phase de chauffage de l'huile) et s'éteint à l'obtention de la température imposée (appareil prêt à l'insertion du panier).



UTILISATION

- Enlever le couvercle (3) il agrippant fermement à la poignée (4).
- À l'aide de la poignée (11), retirer lentement le panier (10)
- Introduire les aliments à frire dans le panier (9).



 Ne remplissez pas trop le panier (9).

 En ouvrant le couvercle (3), de la vapeur ressort. Opérer avec précaution.

- Plonger graduellement le panier (10) dans le récipient d'huile (9) afin d'éviter que de l'huile ne ressorte par réaction avec l'humidité contenue dans les aliments.

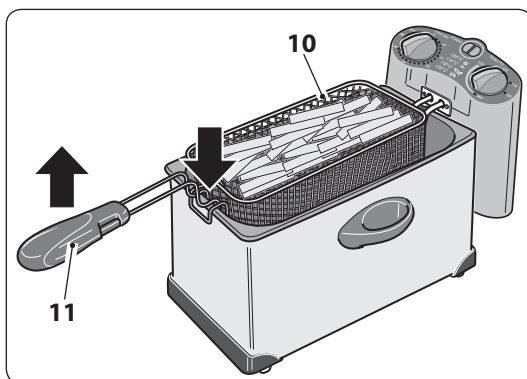


L'huile (ou le saindoux) contenue dans le panier atteint une température élevée.  Risque de brûlures!



Ne pas introduire le panier (10) dans le récipient d'huile (9) si le voyant lumineux (13) n'est pas éteint.

- Refermer le couvercle (3).
- Tourner le sélecteur du minuteur (15) sur la durée souhaitée.
- Vérifier l'état de la cuisson à travers le hublot (5).
- A la fin de la cuisson un signal acoustique sons et le sélecteur du minuteur (15) prend sur « OFF»; le voyant lumineux "WORKING" (13) s'arrête. La friteuse est désactivée.
- Enlever le couvercle (3) il agrippant fermement à la poignée (4).
- À l'aide de la poignée (11), retirer lentement le panier (10) et l'accrocher quelques minutes sur la position d'égouttage.
- Attendre quelques instants l'égouttage de l'huile.



UTILISATION

- Retirer le panier (10) et déposer les aliments frits sur une feuille de papier absorbant afin d'éliminer l'huile en excès et les rendre plus goûteux et «légers».
- Procéder à une nouvelle friture.
- Lorsque les cuissons sont terminées, débrancher la fiche de la prise de courant.



Après avoir plongé le panier (10) avec les aliments, prêter attention à ce que l'huile ne ressorte pas de l'appareil.

À cet effet, opérer comme suit:

- **ne pas surcharger le panier (10) d'aliments;**
- **s'assurer, avant de plonger le panier (10) dans l'huile, que les aliments sont bien secs;**
- **avant de frire des aliments surgelés, retirer les éventuels cristaux de glace.**
- **plonger le panier (10) avec les aliments dans l'huile sur une brève période, puis l'extraire et, quelques secondes après, le replonger pour la cuisson.**

CONSEILS



Éviter de déplacer l'appareil encore chaud.



Risque de brûlures!

- De la vapeur brûlante s'échappe par le filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance de sécurité du jet de vapeur. Fais également attention à la vapeur brûlante lorsque vous enlevez le couvercle.
- Ne touchez pas le couvercle car il devient brûlant lors de la cuisson.
- Éviter de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.
- Toujours employer du saindoux ou de l'huile de bonne qualité et adapté à la friture. Le lard, la margarine et le beurre sont déconseillés.
- Les aliments à frire doivent être, dans la limite du possible, de dimensions égales et ne pas présenter une épaisseur excessive.

CONSEILS

- Ne pas laisser la friteuse se réchauffer inutilement: l'huile durera plus longtemps. Réduire la température au minimum entre deux fritures.
- Essuyer soigneusement les aliments avant la cuisson. Dans le cas contraire, ils ne deviendront pas croquants.
Pour les aliments à haut contenu en eau (poissons, viandes, végétaux), il faudra tout d'abord les passer dans la farine ou dans la chapelure.
Pour les aliments riches en amidon comme, par exemple, les pommes de terre, il faudra les laver à l'eau froide et bien les essuyer avant de les plonger dans l'huile de cuisson.
- Ne pas surcharger le panier car plus la quantité d'aliments plongés est grande, plus la chute de température de l'huile et des aliments est rapide (surtout s'ils sont surgelés) et ils s'avèreront huileux et mous.
- Déposer l'aliment à peine frit sur du papier absorbant afin d'éliminer l'excès d'huile.
- Ne pas laisser trop longtemps le panier en position d'égouttage : la vapeur pourrait ramollir les aliments et en altérer le goût.
- L'huile et le saindoux peuvent être utilisés pour plusieurs fritures. Les temps d'utilisation, les températures imposées et les types d'aliments modifient leur durée de vie. Il est conseillé de remplacer l'huile (ou le saindoux) dès que sa coloration devient foncée.
- Éviter de mélanger des huiles de qualité différentes ou d'ajouter de l'huile propre à celle déjà utilisée car elles se détérioreraient toutes deux.
- Lorsque l'on utilise du saindoux solide, il est conseillé de vider le récipient après chaque usage. Si cela s'avérait impossible, reporter la friteuse avec le panier sur la position d'égouttage car le saindoux se solidifie au bout d'une heure et demie.
À la réutilisation de l'appareil et avant de le mettre en marche, extraire le saindoux en morceaux en prêtant attention à ne pas détériorer le récipient d'huile (9).



Si l'on n'effectue pas cette opération, on risque une surchauffe sous la masse de saindoux et il pourrait brûler.

- Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, il est conseillé de transvaser l'huile ou la matière grasse et de la conserver dans un récipient fermé, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylicés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175°C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Pour obtenir une friture optimale ne remplissez pas le panier (9) au dessus de la moitié de sa capacité (entre 1/4 et 1/2).

POUR VIDER L'HUILE

- Pour vider l'huile du récipient (9), opérer comme suit:

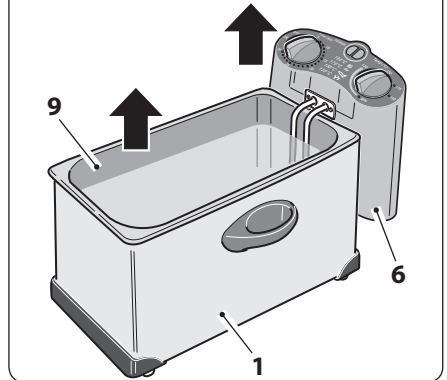
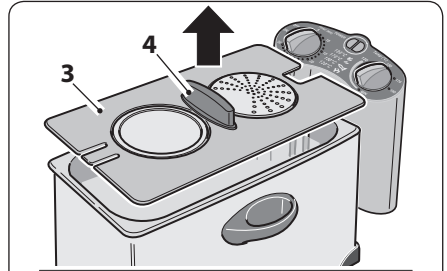


Attendez que l'huile ait refroidi.



Risque de brûlures!

- Enlever le couvercle (3) il agrippant fermement à la poignée (4).
- Retirer le groupe de résistance (6) du corps de l'appareil (1).
- Retirer le récipient (9) du corps de l'appareil en prêtant attention à ne pas renverser l'huile,
- Se placer sur l'évier et vider l'huile dans un récipient.



L'huile (ou le saindoux) utilisée ne doit PAS être jetée dans l'évier mais recueillie et portée dans un centre d'évacuation autorisé.

- Garder la graisse liquide ou l'huile dans des contenants bien scellés, préférablement dans le réfrigérateur ou dans un endroit frais.

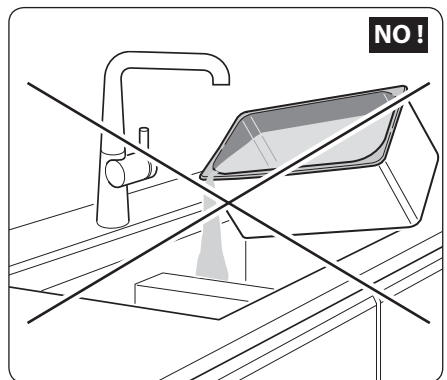


TABLEAU DES TEMPS ET DES TEMPÉRATURES

(valeurs indicatives pour 0,5 kg d'aliment environ)

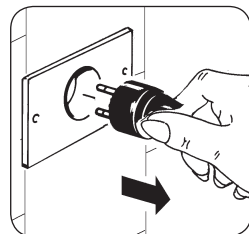
Température de l'huile (°C)	ALIMENT FRAIS	Temps (mn)
150	Oignons	3-4
170	Champignons	6-8
180	Beignets de légume	6-8
180	Beignets de morue	6-8
160	Crevettes	6-8
170	Boulettes de poisson	6-8
170	Côtes de porc panées	8-10
170	Côtelettes de veau	8-10
160	Filets de poisson	6-8
170	Sardines	8-12
170	Beignets de pomme	4-6
170	Frites - Première immersion	6-9
190	Frites - Seconde immersion	2-4
190	Frites - Immersion unique	13-15
180	Portions de poulet	5-6
Poids optimal (g)	ALIMENT SURGELES ⁽¹⁾	Temps (mn)
900	Frites (précuites)	11-15
800	Croquettes de pomme de terre	8-12
300	Beignets de pomme de terre	6-8
400	Morue panée	4-6
400	Filets de poisson en pâte	4-6
500	Gambas	4-6
500	Anneaux de calmars	4-6
300	Beignets de pomme	5-7
400	Escalopes de poulets panées	8-10
400	Côtes de porc panées	8-10
400	Côtes de veau panées	8-10

(1) Pour les surgelés, le panier contenant les aliments doit être inséré très lentement dans l'huile.

NETTOYAGE



Avant le nettoyage, toujours débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil se soit complètement refroidi.



Éteindre l'appareil (bouton du minuteur (13) sur «OFF».

- Pour le nettoyage externe du corps de l'appareil (1) et du groupe résistance (6), utiliser un chiffon humide en **évitant l'emploi de détergents abrasifs.**



Ne pas nettoyer le hublot (5) avec une éponge ou un détergent abrasif.



Ne jamais plonger le groupe résistance (6) dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Le nettoyage du panier (10), du couvercle (3), du récipient d'huile amovible (9) et de la poignée (11) doit être réalisé à l'eau chaude et aux détergents courants pour vaisselle.



Rincer abondamment et essuyer soigneusement toutes les pièces.

- À chaque remplacement de l'huile, laver l'intérieur du récipient (9) avec une éponge et de l'eau savonneuse chaude.
Rincer à l'eau claire et essuyer soigneusement.
- Lorsque l'on remplace l'huile, il est conseillé de laver le panier (10) et le récipient d'huile amovible (9).

Accessoires résistant au lave-vaisselle

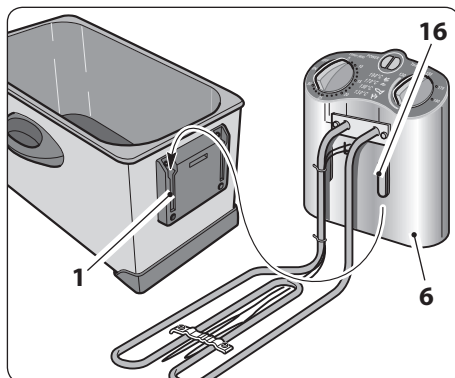
- Couvercle (3)
- Récipient d'huile amovible (9)
- Panier (10)
- Poignée du panier (11)

MONTAGE DU GROUPE RESISTANCE



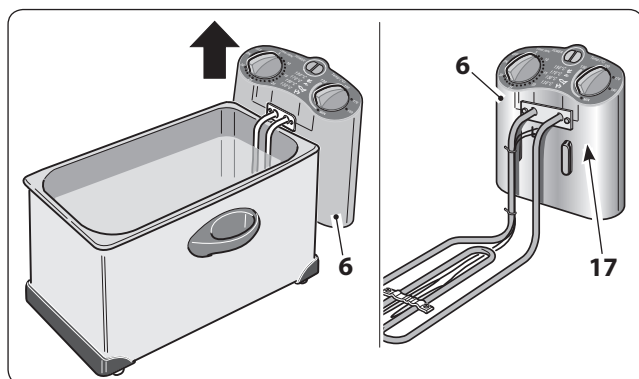
Avant de rebrancher la fiche d'alimentation dans la prise du réseau, s'assurer que toutes les pièces et l'appareil sont complètement secs et correctement montés.

- Pour le bon fonctionnement de l'appareil accrocher le groupe de résistance (6) sur le corps de l'appareil (1). Interrupteur de sécurité (16) permet le fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil est équipé d'un dispositif interrompant automatiquement l'alimentation électrique en cas de surchauffe.



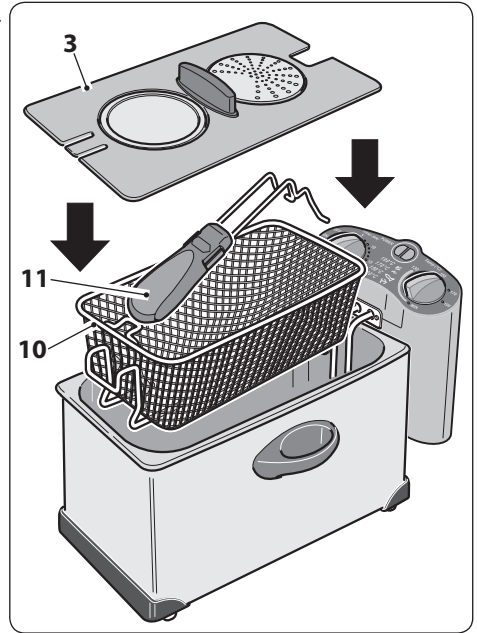
Pour réactiver l'appareil:

- attendre que l'appareil se soit complètement refroidi;
- Enlever le groupe de résistance (6) dans le corps de l'appareil (1);
- appuyez sur le bouton « RESTART » (17) avec une pointe en plastique ou en bois.

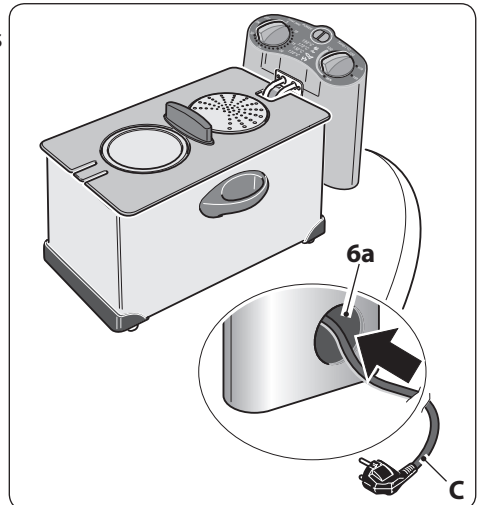


COMMENT CONSERVER L'APPAREIL

- Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.



- Enroulez le cordon (C), rangez-le dans son compartiment (6a).



DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES


DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
<ul style="list-style-type: none"> Odeur trop forte. 	<ul style="list-style-type: none"> Huile ou saindoux dégradé. L'huile ou le saindoux n'est pas approprié. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer l'huile ou le saindoux. Utiliser de l'huile ou du saindoux de bonne qualité. Ne pas mélanger des qualités différentes.
<ul style="list-style-type: none"> L'huile déborde. 	<ul style="list-style-type: none"> Plongée trop rapide dans le panier d'huile. 	<ul style="list-style-type: none"> Plonger lentement et, en cas de bouillonnement important, diminuer la quantité d'aliments dans le panier.
<ul style="list-style-type: none"> L'huile déborde. 	<ul style="list-style-type: none"> Le niveau d'huile de la friteuse dépasse la limite MAX. Immersion d'aliments insuffisamment essuyés. Quantité excessive d'aliments dans le panier (10). 	<ul style="list-style-type: none"> Restaurer le niveau d'huile. Essuyer soigneusement les aliments. Réduire la quantité d'aliments dans le panier.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments ne dorent pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Panier (10) surchargé d'aliments. L'huile n'est pas suffisamment chaude. La température sélectionnée est trop basse. Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduire la quantité d'aliments dans le panier. Régler le thermostat. Thermostat défectueux. S'adresser au producteur ou au revendeur. Consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau (pag.17) "Tableau des temps et des températures" pour connaître la température adéquate. Consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau (pag.17) "Tableau des temps et des températures" pour connaître la température adéquate.
<ul style="list-style-type: none"> Les frites, les chips, etc., se collent. 	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments n'ont pas été lavés à l'eau froide avant d'être plongés dans l'huile. 	<ul style="list-style-type: none"> Laver les pommes de terre et les essuyer soigneusement.

continue ...

DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
<ul style="list-style-type: none"> L'huile ne chauffe pas. 	<ul style="list-style-type: none"> À la première utilisation, la friteuse a été mise en marche sans huile ou sans saindoux dans le récipient. 	<ul style="list-style-type: none"> S'adresser au producteur ou au revendeur.
<ul style="list-style-type: none"> La friteuse ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Le dispositif anti-surchauffe a été activé. 	<ul style="list-style-type: none"> Presse le bouton "RESTART". S'adresser au producteur ou au revendeur.
<ul style="list-style-type: none"> De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Vou n'avez pas fermé le couvercle correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Ferméz le couvercle correctement.
<ul style="list-style-type: none"> L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Immersion d'aliments insuffisamment essuyés. Le récipient d'huile n'a pas été bien nettoyé. 	<ul style="list-style-type: none"> Essuyer soigneusement les aliments. Nettoyez le récipient d'huile.

INFORMATION ENVIRONNEMENTALE / ÉLIMINATION À LA FIN DE VIE

«Conformément à la directive 2011/65/UE sur l'élimination des déchets (RoHS) et la directive 2012/19/UE (DEEE) sur les équipements électriques et électroniques » le symbole de la poubelle barrée sur la plaque signalétique de l'appareil ou sur les batteries, indique que le produit  et les piles à la fin de la durée de vie doivent être collectés séparément des autres déchets.

L'utilisateur doit donc prendre l'équipement ci-dessus à la fin de la vie dans les centres de collecte différenciés appropriés pour les déchets électroniques et électro-technique, ou le retourner chez le concessionnaire lors de l'achat d'un nouvel appareil. Les batteries usagées doivent être retirées de l'unité, collectés séparément et livrés gratuitement à un point de collecte de piles appropriées fournies par les municipalités ou les centres commerciaux. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre mairie ou la municipalité.

La collecte séparée appropriée pour la transmission ultérieure du produit déclassé au recyclage, le traitement et l'élimination respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et / ou le recyclage des matériaux constituant l'équipement. L'élimination illégal du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la loi. Les déchets d'emballage doivent être triés et remis aux points de collecte désignés conformément aux normes en vigueur dans le lieu dans le domaine de la collecte des déchets.

ALLGEMEINE HINWEISE

Bedeutung der Warnungen in der Broschüre



GEFAHR: Weist auf eine drohende gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Verwendung dieses Begriffs ist auf den extremsten Situationen beschränkt.



VORSICHT: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, zu schweren Verletzungen führen kann (und im Extremfall zum Tod).



WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, kleinere Verletzungen an Personen oder Sachschäden verursachen kann. Außerdem weist es den Benutzer auf falsche Betriebsart hin.



Vor dem Gebrauch unerlässliche Sicherheitshinweise



Lesen Sie die Hinweise in diesem Handbuch aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur Sicherheit bei der Installation, der Nutzung und der Wartung des Geräts. Bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, um es auch zu einem späteren Zeitpunkt zu Rate ziehen zu können.

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die mechanische Integrität des Geräts. Der Korpus des Geräts, der Halter, der Korb und der Deckel dürfen keine Brüche oder Risse aufweisen. Der Kabelmantel und der Stecker dürfen keine Risse oder Bruchstellen aufweisen. Sollte das hingegen der Fall sein, dann ziehen Sie den Stecker sofort aus der Steckdose und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Alle Verpackungsteile (wie Plastikbeutel, Styropor, Nägel usw.) müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.



Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.



Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, immer sicherstellen, dass die Daten des Typenschildes mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.
- Für Ihre Sicherheit empfiehlt es sich, das Gerät über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD) mit Ansprechstrom nicht über 30 mA versorgen zu lassen.
- Sollten die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht zusammenpassen, die Steckdose von Fachkräften durch eine geeignete ersetzen lassen. Der Experte muss auch überprüfen, dass der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist.
- Im Allgemeinen sollte man auf die Benutzung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln verzichten.

ALLGEMEINE HINWEISE

Sollte deren Verwendung aber unumgänglich sein, benutzen Sie nur einfache oder mehrfache Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, und achten Sie auch darauf, dass der Grenzwert der Strombelastbarkeit (auf einfachen Adaptern und Verlängerungskabeln angegeben) nicht überschritten wird.

- Dieses Produkt muss an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht von der Arbeitsplatte hängen.
- Der Gebrauch jedes Elektrogeräts bringt die Beachtung von Grundregeln mit sich. Insbesondere:
 - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen;
 - Das Gerät nicht barfuss benutzen;
 - Nicht am Stromversorgungskabel oder am Gerät selbst zerren, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
 - Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw. ausgesetzt werden.);
 - Nicht zulassen, dass das Gerät von Kindern oder Behinderten ohne Überwachung verwendet wird.
- Bei Funktionsstörungen oder Schäden ist das Gerät sofort auszuschalten, ohne es zu manipulieren. Für Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Herstellers autorisierte Kundendienststelle. Verlangen Sie nur Originalersatzteile.

Die Nichtbeachtung dieser Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes in Frage stellen.

- Wenn Sie beschließen, ein Gerät dieses Typs nicht mehr zu benutzen, muss es funktionsuntüchtig gemacht werden, indem das Elektrokabel nach Herausziehen des Steckers durchgeschnitten wird.

Außerdem sollte man die Teile des Gerätes unschädlich machen, die eine Gefahrenquelle für Kinder darstellen, wenn diese damit spielen sollten.



Die Installation ist grundsätzlich nach den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren und Sachen Schaden zufügen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, sollte das Stromversorgungskabel immer in voller Länge abgewickelt werden. Ebenfalls ist das Gerät immer so zu verwenden, wie es im Abschnitt „GEBRAUCH“ beschrieben ist.
- Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen. Wenn es nicht gebraucht wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Öffnungen und Schlitze zur Belüftung oder Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel dieses Geräts beschädigt ist, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers ersetzt werden, weil dazu spezielle Werkzeuge erforderlich sind.



Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an eine Steckdose mit effizienter Erdung angeschlossen wird, so wie es auch die geltenden Sicherheitsbestimmungen vorsehen.

- Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die fehlende Erdung der Anlage verursacht werden.

- Vor jedem Betrieb, schalten Sie die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht mittels externen Zeitschaltern oder Fernsteuersystemen an die Stromversorgung an.



Darauf achten, dass das Stromversorgungskabel nicht die heiß werdenden Teile des Gerätes berührt.

ALLGEMEINE HINWEISE



Stellen sie sicher, dass das Netzkabel nicht behindert die Bewegung rund um das Geräts, um zu vermeiden, das jemand unbeabsichtigt daran ziehen und das umkippen kann.



Verbrennungsgefahr!



Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Auflage, deren Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B. lackierte Möbel, Tischwäsche, usw.). Prüfen Sie, ob das Gerät sicher steht.



Verschließen Sie die Kühlluftgitter nicht.



Das Öl (oder Fett), das im Korb enthalten ist, erreicht eine hohe Temperatur.



Verbrennungsgefahr!



Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.



Stellen Sie das Gerät von Spülen und Wasserhähnen entfernt auf.



Während des Betriebs muss die Steckdose mühelos erreichbar sein, sollte es notwendig sein, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Stellen Sie das Gerät nicht unter einer Steckdose auf.



Die Temperatur der freiliegenden Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Die Oberflächen erhitzen sich während des Gebrauchs.



Darauf achten, dass das Stromversorgungskabel nicht die heiß werdenden Teile des Gerätes berührt.

ALLGEMEINE HINWEISE



Wenn das Gerät läuft, nie gegen Wände oder unter Regale, Tische usw. stellen. Um das Gerät herum mindestens 20 cm und über ihm mindestens 50 cm Platz lassen.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch an seinem Standort vollständig abkühlen, bevor Sie es gegebenenfalls umsetzen.
- Setzen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, an feuchten Orten oder in der Nähe von Wärmequellen usw.).
- Öffnen Sie während des Garens nicht den Deckel. Lassen Sie, sollte dies notwendig sein, höchste Vorsicht wachen, um einen Austritt von Dampf oder Spritzern zu vermeiden.
Wir empfehlen den Einsatz von Küchenhandschuhe oder Topflappen, um Ihre Hände zu schützen.
- **Setzen Sie die Fritteuse nie in Betrieb, wenn sich kein Öl im Behälter befindet.**
- Entfernen Sie Speiserückstände aus dem Öl (vor allem Brot).
Eine zu starke Ansammlung von Rückständen kann zu einer Entzündung des Öls oder Fetts führen.



Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



**Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen Sprengstoffe, Brenngase oder feuergefährliche Flüssigkeiten aufbewahrt werden (Lacke, Kleber, Spraydosen usw.).
EXPLOSIONS- UND BRANDGEFAHR.**



Prüfen Sie, dass sich in der Nähe keine entzündlichen Materialien (z.B. Gardinen, Teppiche, usw.) befinden.

- Das Gerät verfügt über eine Vorrichtung, die Stromversorgung im Falle einer Überhitzung automatisch unterbricht (Siehe Seite 41).

ALLGEMEINE HINWEISE

Entfernen Sie bei einem Brand in jedem Fall den Stecker aus der Steckdose und verschließen Sie die Fritteuse mit dem Deckel oder einem Teller, um die Flammen zu ersticken.

Verwenden Sie **NIEMALS** Wasser zum Löschen des Brandes.

- Setzen Sie den Reiskocher keinen hohen Temperaturen aus, und stellen Sie ihn auch nicht auf einen eingeschalteten oder noch heißen Herd.
- Das Gerät wurde NICHT ausgelegt, um bei Regen benutzt zu werden und darf NICHT im Freien oder in Feuchträumen gelagert werden.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Gestüte, Ställe, Scheunen, Lauben, Gartenhäuser, Balkons oder Ähnliches werden als Verwendung im Freien erachtet und sind daher nicht gestattet.

- Bevor man den Stecker in die Stromsteckdose steckt, sicherstellen, dass der Schalter am Gerät auf „0“ (Off/Aus) steht.

Diese Vorsichtsmaßnahme schützt im Falle unerwarteter oder missbräuchlicher Einschaltung des Geräts.



Speisen mit hohem Gehalt an Feuchtigkeit, wie zum Beispiel die Kartoffeln, rufen sobald sie in das kochende Öl gegeben werden, eine starke Dampfentwicklung hervor, die aus dem Filterdeckel austritt.



Verbrennungsgefahr!



Tauchen Sie den Korb langsam in das kochende Öl, um Spritzer und ein Überlaufen zu vermeiden.



Verbrennungsgefahr!




Während der Benutzung des Gerätes wird es heiß. Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, arbeiten Sie sorgfältig, um nicht die zugänglichen Teile bei hoher Temperatur der Vorrichtung zu berühren.



ALLGEMEINE HINWEISE

- Nach Gebrauch immer das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Nach jedem Gebrauch immer eine gründliche Reinigung aller Teile in Kontakt mit Lebensmitteln ausführen, wie in „REINIGUNG“ dargestellt.
- Vor der Reinigung des Geräts immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und abkühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es war nicht beabsichtigt, in anderen Umgebungen verwendet zu werden (die von der Garantie ausgeschlossen sind):
 - Raststätten von Personal in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Betriebe;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebiete;
 - Umgebungen wie Bett und Frühstück.



 **Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem ausdrücklich genannten Verwendungszweck, und zwar zum Frittieren von Lebensmitteln, verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unangemessene Verwendung verursacht werden.**

 **Lassen Sie das Gerät nicht an die Reichweite von Kindern oder Behinderten, wenn im Betrieb.**

 **Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während im Einsatz.**

ALLGEMEINE HINWEISE

- Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an einen vertraglich gebundenen technischen Kundendienst wenden und die Verwendung von Originalersatzteilen verlangen. Das Nichtbeachten des oben Genannten kann den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden.
- Um das Gerät korrekt zu versetzen oder zu transportieren, die Originalverpackung verwenden.

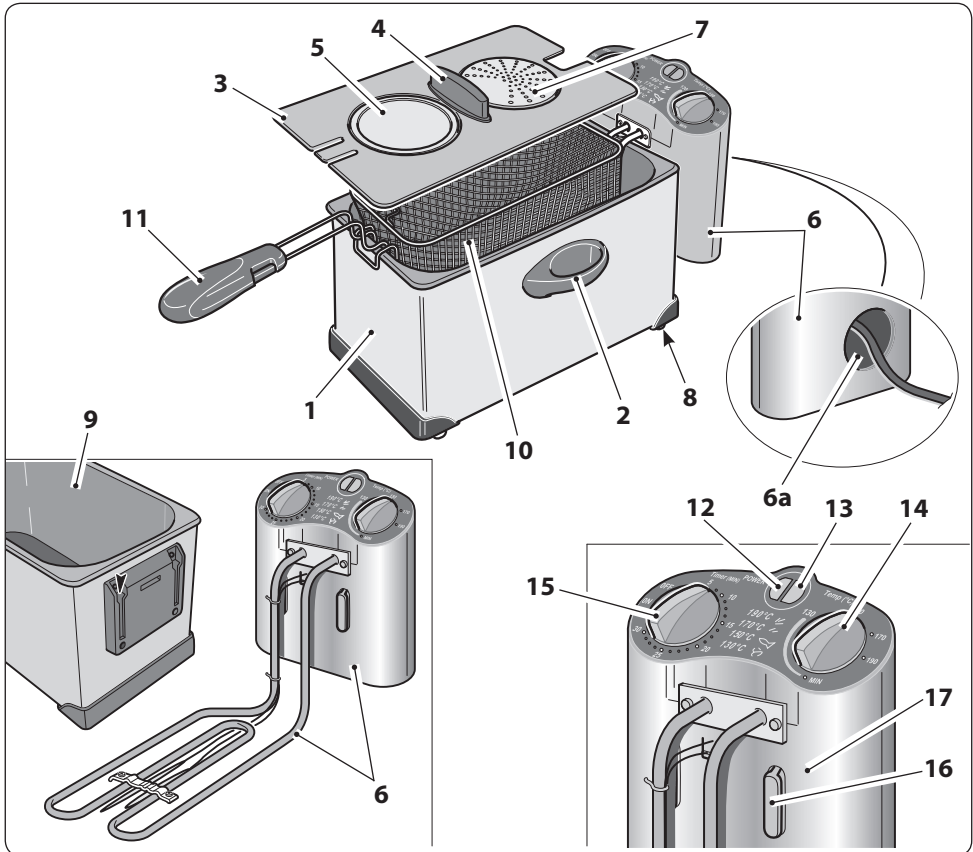
Wenn Probleme mit dem Gerät auftreten sollten, setzen Sie sich mit dem zuständigen Kundendienst in Verbindung. Vermeiden Sie, das Gerät selbst zu reparieren. Jeglicher Reparatureingriff an dem Gerät, der von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wird, hat automatisch den Verfall der Garantie zur Folge, auch wenn diese noch nicht abgelaufen ist.



EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung:..... AC 230V~ 50Hz
- Leistung:..... 2000W
- Kapazität: 3,0 L
- Exakter, reglierbarer Thermostat ... bis zu 190° C
- Timer..... 0 ÷ 30 min
- Isolierung zwischen Friteuse und Aussenseite
- Kalibrierter Behälter (max - min)

BESCHREIBUNG DES GERÄTS



- 1) Gerätegehäuse
- 2) Griffmulden des Gerätes
- 3) Deckel
- 4) Griff des Deckels
- 5) Sichtfenster
- 6) Gruppe Widerstand
- 6a) Elektrische Kabelfach
- 7) Filter
- 8) Füße
- 9) Ölbehälter
- 10) Korb
- 11) Griff des Korbs

Bedienelemente

- 12) Kontrolllämpchen Spannungsversorgung (rot) - "POWER"
- 13) Kontrollleuchte Öltemperatur erreicht (Grün) - "WORKING"
- 14) Wahlschalter Start/Öltemperatur
„MIN“: Gerät ausgeschaltet
„130° C“: Minimale Öltemperatur
„190° C“: Maximale Öltemperatur
- 15) Wahlschalter ON/OFF - Timer 0 ÷ 30min
- 16) Sicherheits-Schalter
- 17) "RESTART"-Taste

GEBRAUCH

> > **Beim ersten Gebrauch**



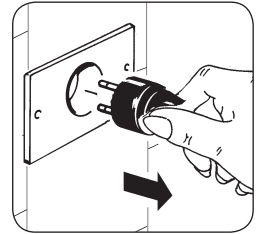
Reinigen Sie beim ersten Gebrauch des Gerätes sorgfältig den Ölbehälter (9) mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Schwamm. Waschen Sie den Korb (10) mit heißem Wasser und normalem Geschirrspülmittel. Spülen Sie alle Bauteile reichlich und trocknen Sie sie sorgfältig.

> > **Vorbereiten des Gerätes**



Prüfen Sie, ob die Fritteuse von der Steckdose getrennt wurde.

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Fläche. Prüfen Sie, ob alle Füße (8) darauf aufliegen.
 - Entfernen Sie den Deckel (3) durch den Griff (4).
 - Entfernen Sie den Korb (10).
 - Ort der Widerstandsgruppe (6) (Siehe Seite 41).
 - Gießen Sie das Öl in den Behälter (9) bis der daran angegebene Füllstand „MAX“ erreicht wird.
- Fassungsvermögen des Ölbehälters: 3,0 Liter



Verwenden Sie NUR ÖL oder Fett zum Frittieren.



Beim Verwenden von Fett zum Frittieren wird geraten, dieses in kleine Stücke zu schneiden, in einem Behälter aufzulösen und dann in den Ölbehälter (9) zu geben.



Lösen Sie die Fettwürfel nicht direkt im Ölbehälter (9).

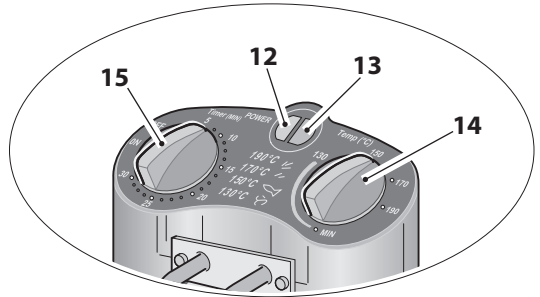


Verwenden Sie die Fritteuse nicht, wenn die Ölmenge unter dem am Behälter (9) angegebenen Füllstand „MIN“ liegt.

- Schließen Sie den Deckel (3).


GEBRAUCH

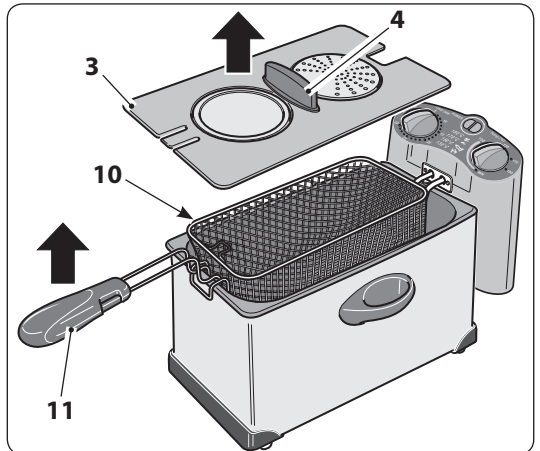
- Fetten Sie mit Öl den inneren Teil des Sichtfensters (5), um die Ausbildung von Kondensat zu vermeiden und das Innere des Garraumes besser sichtbar zu machen.



- Verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose und prüfen Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Kennschild des Gerätes entspricht.; die **“POWER”** (12) aktiviert.

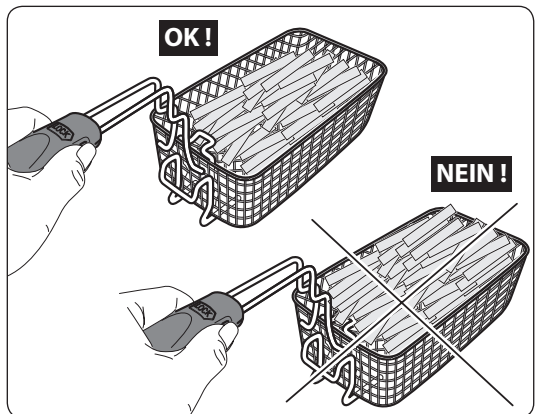
- Richten Sie die Öltemperatur in Abhängigkeit von dem zu frittierenden Nahrungsmittel und seiner Menge ein (Wahlschalter “14”).

 Nähere Informationen über die erforderliche Temperatur finde Sie auf der Verpackung des Frittierguts oder im Tabelle (Seite 39) “Tabelle der Zeiten und Temperaturen”. Beim Aufheizen des Geräts können Sie den Korb in der Fritteuse lassen.



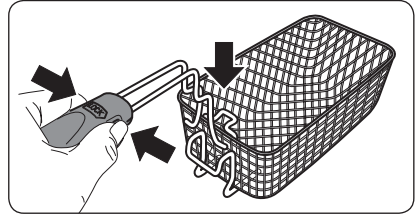
- Drehen Sie den Griff des Timer (15) auf “ON”.

- Die Kontrollleuchte (13) schaltet sich ein (Ölerwärmungsphase) und schaltet sich beim Erreichen der eingerichteten Temperatur wieder aus (Gerät zum Einhängen des Korbs bereit).



GEBRAUCH

- Entfernen Sie den Deckel (3) durch den Griff (4).
- Entfernen Sie mit dem Griff (11) langsam den Korb (10).
- Geben Sie die zu frittierenden Nahrungsmittel in den Korb (9).



 Überlauf-Sie den Korb (9) nicht.

 Beim Öffnen des Deckels (3) tritt Dampf aus. Gehen Sie vorsichtig vor.


- Führen Sie den Korb (10) schrittweise in den Ölbehälter (9) ein, um zu vermeiden, dass das Öl als Reaktion mit der in den Nahrungsmitteln enthaltenen Feuchtigkeit austritt.



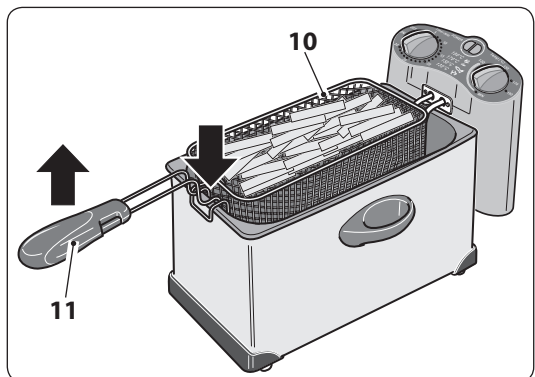
Das Öl (oder Fett), das im Korb enthalten ist, erreicht eine hohe Temperatur.



Verbrennungsgefahr!

 Führen Sie den Korb (10) nicht in den Ölbehälter (9) ein, wenn die Kontrollleuchte (13) nicht verloschen ist.

- Schließen Sie den Deckel (3).
- Drehen Sie den Griff des Timer (15) auf die gewünschte Zeit.
- Prüfen Sie über das Sichtfenster (5) den Garzustand.
- Gekocht ein „beep“ ertönt und den Timer (15) geht auf „OFF“; Licht „WORKING“ (13) aus. Die Friteuse ist ausgeschaltet.
- Entfernen Sie den Deckel (3) durch den Griff (4).
- Tramite Entfernen Sie mit dem Griff (11) langsam den Korb (10) und hängen Sie ihn für einige Minuten in der Abtropfposition ein.
- Warten Sie einen Augenblick ab, um das Öl abtropfen zu lassen.



GEBRAUCH

- Entfernen Sie den Korb (10) und legen Sie die frittierten Nahrungsmittel auf einen Bogen saugfähiges Backpapier, um das Öl zu entfernen und sie schmackhafter und „leichter“ zu machen.
- Bereiten Sie einen neuen Frittiervorgang vor.
- Lösen Sie den Stecker nach dem Ende des Garvorgangs von der Steckdose.



Achten Sie nach dem Eintauchen des Korbs (10) mit den Nahrungsmitteln darauf, dass das Öl nicht aus dem Gerät ausläuft.

Verhalten Sie sich wie folgt, um diese Möglichkeit zu vermeiden:

- **Überfüllen Sie den Korb (10) nicht mit Nahrungsmitteln;**
- **Prüfen Sie vor dem Eintauchen des Korbs (10) in das Öl, ob die Nahrungsmittel gut abgetrocknet sind;**
- **Entfernen Sie vor dem Frittieren tiefgefrorener Nahrungsmittel die eventuell vorhandenen Eiskristalle.**
- **Tauchen Sie den Korb (10) mit den Nahrungsmitteln kurzzeitig ins Öl, ziehen Sie ihn heraus und tauchen Sie ihn nach einigen Sekunden erneut zum Garen ein.**

EMPFEHLUNGEN



Vermeiden Sie es, das noch heiße Gerät umzusetzen.



Verbrennungsgefahr!

- Während des Frittierens steigt heißer Dampf durch den Filter (7) auf. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht.
- Berühren Sie das Sichtfenster nicht, da es beim Frittieren heiß wird.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Verwenden Sie immer Öle und Fette von guter Qualität, die sich zum Frittieren eignen. Von Speck, Margarine und Butter wird abgeraten.
- Die zu frittierenden Nahrungsmittel sollten nach Möglichkeit die gleiche Größe und keine zu große Dicke haben.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unnötig aufwärmen. Das Öl kann so länger verwendet werden.

EMPFEHLUNGEN

- Verringern Sie die eingestellte Temperatur zwischen zwei Frittiermengen auf das Minimum.
- Trocknen Sie die Nahrungsmittel vor dem Garen sorgfältig, anderenfalls werden sie nicht krokant. Bei Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt (Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse) ist es angebracht, dass sie zuvor in Mehl oder Semmelmehl gewälzt werden. Die an Stärke reichen Nahrungsmittel, wie zum Beispiel die Kartoffeln sollten mit kaltem Wasser gewaschen sowie vor dem Eintauchen zum Garen gut getrocknet werden.
 - Überfüllen Sie den Korb nicht, da je höher die Menge der schneller eingetauchten Nahrungsmittel und der Abfall der Temperatur von Öl und Nahrungsmitteln (vor allem, wenn diese tiefgefroren sind) ist, umso schneller der Temperaturabfall des Öls ist und die Nahrungsmittel (vor allem tiefgefroren) fettig und weich sind.
 - Legen Sie die gegarten Nahrungsmittel auf saugfähiges Papier, um überschüssiges Öl abzuleiten.
 - Lassen Sie den Korb nicht zu lange in Abtropfposition. Der Dampf könnte die Speisen weich machen und ihren Geschmack verderben.
 - Das Öl und die Fette können für weitere Fritteusen benutzt werden; Gebrauchszeit, eingerichtete Temperaturen und Nahrungsmittelarten verändern ihre Dauerhaftigkeit. Es wird geraten, das Öl (oder Fett) zu wechseln, sobald es eine dunkle Färbung annimmt.
 - Vermeiden Sie ein Mischen von Ölen mit unterschiedlichen Eigenschaften oder führen Sie Zugaben mit der neuen Soße aus, als der bereits verwendeten, da beide beschädigt werden würden.
 - Bei Verwendung von festem Fett ist es empfehlenswert, den Behälter nach jedem Gebrauch zu entleeren. Bringen Sie, sollte dies nicht möglich sein, die Fritteuse mit dem Korb in Abtropfposition, da nach etwa 1 Stunde und 30 min das Fett aushärtet. Beim erneuten Gebrauch des Gerätes sollte vor der Inbetriebnahme das in Stücke geschnittene Fett entnommen werden, wobei darauf zu achten ist, keine Schaden am Ölbehälter (9) hervorzurufen.



Wird dieser Vorgang nicht ausgeführt besteht die Gefahr einer Überhitzung unter der Fettmasse und demzufolge eines Verbrennens dieser.

- Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich benutzen, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entfernen und in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufbewahren.
- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175°C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Um ein optimales Frittieren zu erzielen, füllen Sie den Frittierkorb über die Hälfte seiner Kapazität (zwischen 1/4 und 1/2) nicht.

ENTLEEREN DES ÖLS

- Gehen Sie zum Entleeren des Öls auf dem Behälter (9) wie folgt vor:

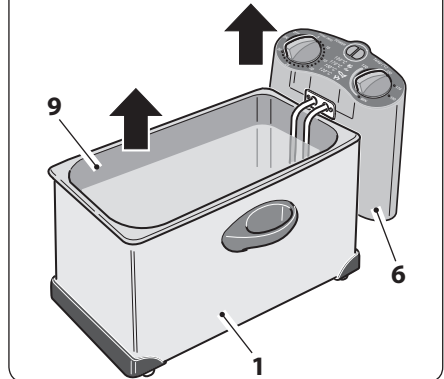
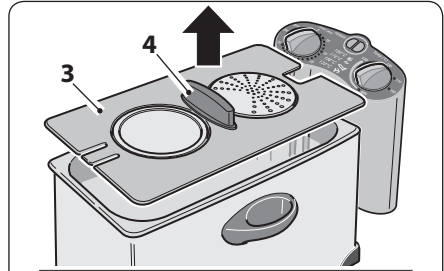


Warten Sie, bis das Öl abgekühlt hat.



Verbrennungsgefahr!

- Entfernen Sie den Deckel (3) durch den Griff (4).
- Entfernen die Widerstandsgruppe (6) aus dem Gerätegehäuse.
- Entfernen Sie den Behälter (9) vom Gerätegehäuse und achten Sie darauf, das Öl nicht umzukippen
- Stellen Sie ihn auf die Spüle und entleeren Sie das Öl in einen Behälter.



Das verwendete Öl (oder Fett) dürfen NICHT über den Abguss entsorgt werden, sondern müssen gesammelt und bei den zugelassenen Entsorgungsstellen abgegeben werden.

- Sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entfernen und in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufbewahren.

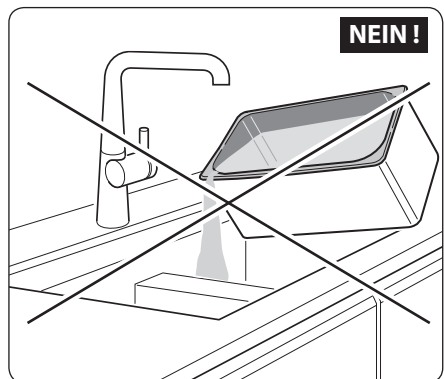


TABELLE DER ZEITEN UND TEMPERATUREN

(Richtwerte in Bezug auf etwa 0,5 kg des Nahrungsmittels)

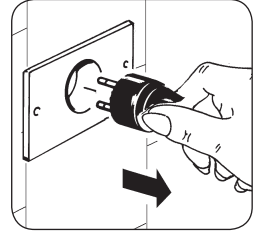
Öltemperatur (°C)	FRISCHE NAHRUNGSMITTEL	Zeit (min)
150	Zwiebeln	3-4
170	Pilze	6-8
180	Gemüse in Teigmantel	6-8
180	Kabeljau in Teigmantel	6-8
160	Krebse	6-8
170	Fischkugeln	6-8
170	Panierte Schweinesteaks	8-10
170	Kalbskotelett	8-10
160	Fischfilet	6-8
170	Sardinen	8-12
170	Äpfel in Teigmantel	4-6
170	Pommes frites - Erstes Eintauchen	6-9
190	Pommes frites - Zweites Eintauchen	2-4
190	Pommes frites - Einmaliges Eintauchen	13-15
180	Hähnchenfleisch	5-6
Optimales Gewicht (g)	TIEFGEFRORENE NAHRUNGSMITTEL ⁽¹⁾	Zeit (min)
900	Pommes frites (vorgegart)	11-15
800	Kartoffelkroketten	8-12
300	Kartoffeln in Teigmantel	6-8
400	Panierter Kabeljau	4-6
400	Fischfilet in Teigmantel	4-6
500	Riesenkrebse	4-6
500	Tintenfischringe	4-6
300	Äpfel in Teigmantel	5-7
400	Panierte Hähnchenfilets	8-10
400	Panierte Schweinesteaks	8-10
400	Panierte Kalbssteaks	8-10

(1) Bei den tiefgefrorenen Produkten muss der Korb mit den Speisen sehr langsam in das Öl gesenkt werden.

REINIGUNG



Ziehen Sie vor dem Ausführen der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis sich das Gerät vollkommen abgekühlt hat.



Schalten Sie das Gerät aus (Drehgriff des Timer (15) auf „0“ - AUS.

- Verwenden Sie zur äußeren Reinigung des Gerätegehäuses (1) und des Widerstandsgruppe (6) ein feuchtes **Tuch und vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln.**



Reinigen Sie das Sichtfenster (5) nicht mit einem Scheuerschwamm oder Scheuermittel.



Das Gruppe Widerstand (6) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Die Reinigung des Korbs (10), des Deckel (3), des herausnehmbaren Ölbehälters (9) und des Griff (11) muss mit heißem Wasser und normalem Geschirrspülmittel erfolgen.



Spülen Sie alle Bauteile reichlich und trocknen Sie sie sorgfältig.

- Waschen Sie das Innere des Ölbehälters (9) bei jedem Ölwechsel mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser.
Spülen Sie mit sauberem Wasser und trocknen Sie sorgfältig.
- Beim Ölwechsel wird geraden, den Korb (10) und den herausnehmbaren Ölbehälter (9) zu waschen.

Spülmaschinenfeste teile

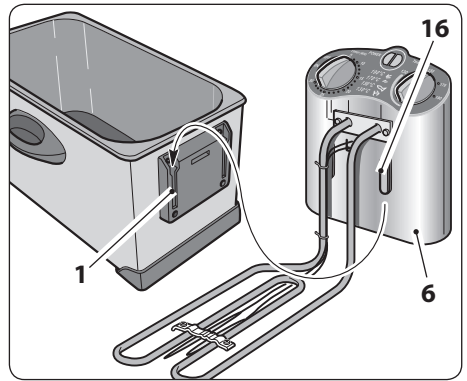
- Deckel (3)
- Ölbehälter (9)
- Korbs (10)
- Griff (11)

MONTAGE WIDERSTANDSGRUPPE



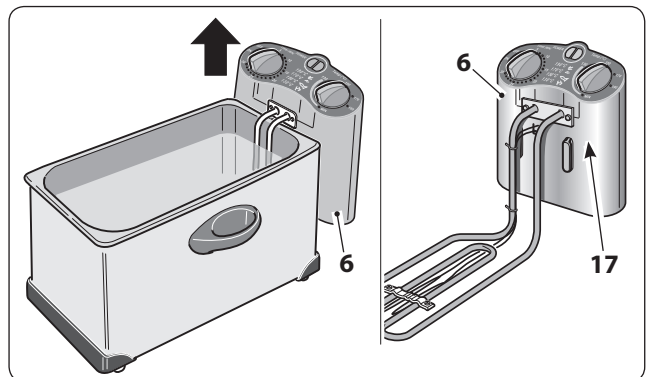
Prüfen Sie vor dem erneuten Einfügen des Netzsteckers in die Steckdose, ob das Gerät und alle Bauteile vollkommen trocken sind und richtig zusammgebaut wurden.

- Für das reibungslose Funktionieren der Widerstandsgruppe Gerät (6) auf der Körper-Vorrichtung (1). Sicherheits-Schalter (16) ermöglicht die Bedienung der Maschine.
- Das Gerät verfügt über eine Vorrichtung, die Stromversorgung im Falle einer Überhitzung automatisch unterbricht.



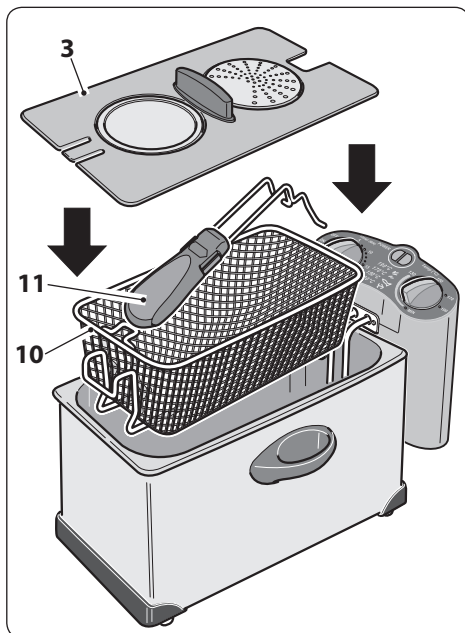
Um das Gerät wieder zu aktivieren:

- warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die Widerstandsgruppe (6) von der Körper-Maschine (1);
- Die Taste „RESTART“ (17) mit einer Spitze aus Kunststoff oder Holz.

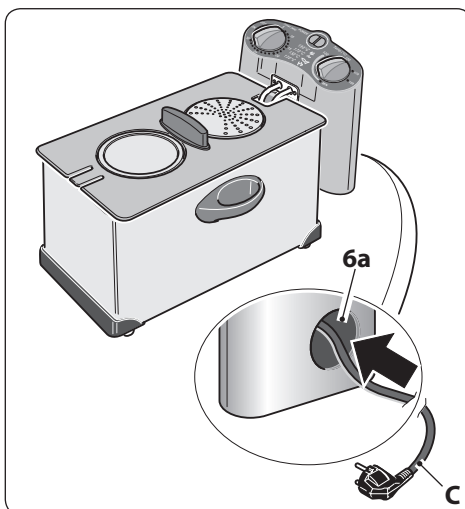


AUFBEWAHRUNG

- Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.



- Rollen Sie das Kabel (C) auf, legen Sie es in das Kabelfach (6a).



MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> Zu starker Geruch. 	<ul style="list-style-type: none"> Öl oder Fett verbraucht. Das Öl oder Fett ist ungeeignet. 	<ul style="list-style-type: none"> Wechseln Sie das Öl oder Fett. Verwenden Sie Öl oder Fett von guter Qualität. Mischen Sie keine verschiedenen Sorten.
<ul style="list-style-type: none"> Das Öl läuft über. 	<ul style="list-style-type: none"> Zu schnelles Eintauchen des Korbs in das Öl. 	<ul style="list-style-type: none"> Tauchen Sie den Korb langsam ein und verringern Sie bei einem starken Aufwallen die Menge der Nahrungsmittel im Korb.
<ul style="list-style-type: none"> Das Öl läuft über. 	<ul style="list-style-type: none"> Der Ölstand in der Fritteuse überschreitet die Grenze MAX. Eintauchen von nicht ausreichend abgetrockneten Nahrungsmitteln. Zu große Menge Nahrungsmittel im Korb (10). 	<ul style="list-style-type: none"> Korrigieren Sie den Ölstand. Trocknen Sie die Nahrungsmittel sorgfältig ab. Verringern Sie die Menge der Nahrungsmittel im Korb.
<ul style="list-style-type: none"> Die Nahrungsmittel werden nicht gebräunt. 	<ul style="list-style-type: none"> Der Korb (10) ist mit Nahrungsmitteln überfüllt. Das Öl ist nicht ausreichend heiß. Sie haben eine zu niedrige Temperatur gewählt. Die Frittierzeit war zu kurz. 	<ul style="list-style-type: none"> Verringern Sie die Menge der Nahrungsmittel im Korb. Regeln Sie den Thermostat. Thermostat defekt. Wenden Sie sich an den Hersteller oder Händler. Prüfen Sie die genauen Temperaturangaben auf der Lebensmittelverpackung oder im Tabelle (Seite 39) "Tabelle der Zeiten und Temperaturen". Prüfen Sie die genauen Temperaturangaben auf der Lebensmittelverpackung oder im Tabelle (Seite 39) "Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten".
<ul style="list-style-type: none"> Die Pommes frites in Form von Stäbchen, Chips, usw. haften aneinander. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Nahrungsmittel wurden vor dem Eintauchen in das Öl nicht mit kaltem Wasser gewaschen. 	<ul style="list-style-type: none"> Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

weiter ...

MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> Das Öl wird nicht heiß. 	<ul style="list-style-type: none"> Beim ersten Gebrauch wurde die Fritteuse ohne Öl oder Fett im Behälter in Betrieb gesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenden Sie sich an den Hersteller oder Händler.
<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät funktioniert nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie "RESTART". Wenden Sie sich an den Hersteller oder Händler.
<ul style="list-style-type: none"> Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen. 	<ul style="list-style-type: none"> Sie haben den Deckel nicht richtig geschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie den Deckel richtig.
<ul style="list-style-type: none"> Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark. 	<ul style="list-style-type: none"> Eintauchen von nicht ausreichend abgetrockneten Nahrungsmitteln. Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Trocknen Sie die Nahrungsmittel sorgfältig ab. Reinigen Sie die Frittierwanne gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

UMWELTINFORMATION / ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENS

„Gemäß der Richtlinie 2011/65/EU über die Entsorgung von Abfällen (RoHS) und der Richtlinie 2012/19/EG (WEEE) über Elektro- und Elektronikgeräten, zeigt das durchgekennzeichnete Müllkontainer auf dem Typenschild des Geräts oder auf Batterien, dass das Produkt und die Batterien am Ende ihrer Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden müssen. Der Anwender muss daher die oben genannten Geräte zum Leben bei den entsprechenden differenzierten Sammelstellen für elektronische und elektrotechnische Abfall entsorgen, oder es an den Händler zurückgeben, wenn sie ein neues Gerät kaufen. Verbrauchte Batterien müssen aus dem Gerät entfernt werden, getrennt bei von den Gemeinden oder Einkaufszentren kostenlos zur Verfügung gestellt zu einem geeigneten Punkt der Batteriesammelstelle abgegeben. Für weitere Informationen wenden Sie sich an das Gemeinderat oder die Gemeinde.“



Die angemessene, getrennte Sammlung für die anschließende Weiterleitung des außer Dienst gestellten Produktes bis hin zum Recycling, Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu verhindern und fördert die Wiederverwendung und / oder das Recycling der Materialien, aus denen die Ausrüstung zusammengesetzt ist. Illegale Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungssanktionen, die gesetzlich vorgesehen sind. Die Verpackungsabfälle müssen nach den geltenden lokalen Normen auf dem Gebiet der Abfallsammlung zu den entsprechenden Sammelstellen sortiert und ausgeliefert werden.

AVVERTENZE GENERALI

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



**Avvertenze relative alla sicurezza
indispensabili prima dell'uso**



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Verificare prima di ogni utilizzo l'integrità meccanica dell'apparecchio. Il corpo apparecchio, il contenitore olio, il cestello ed il coperchio non devono presentare rotture o incrinature. La guaina e la spina del cavo di alimentazione non devono evidenziare screpolature o rotture. Nel caso si verifichi quanto sopra, staccare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un centro di assistenza tecnica autorizzato per le necessarie verifiche.

AVVERTENZE GENERALI

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso SOLO se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.



I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.



Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Prima di collegare elettricamente l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul fondo dell'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore a (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

AVVERTENZE GENERALI

Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata, in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

- Questo prodotto deve essere collegato alla messa a terra.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione dal piano di lavoro.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.

Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.



L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

AVVERTENZE GENERALI

- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "USO".
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, poiché sono necessari utensili speciali.



La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

- È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.



Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione spegnere l'apparecchio e disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica mediante timer esterni o sistemi di controllo a distanza.



Mantenere lontano il cavo di alimentazione elettrica dalle parti calde dell'apparecchio.

AVVERTENZE GENERALI

 Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia di intralcio ai movimenti intorno all'apparecchio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciandolo.

 Pericolo ustioni!

 Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.

 Non ostruire le griglie di raffreddamento.


 L'olio (o il grasso) contenuti nel cestello raggiungono una temperatura elevata.

 Rischio di ustioni!

 Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.

 Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.

 Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.

 La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Le superfici sono soggette a riscaldarsi durante l'uso.

 Mantenere il cavo di alimentazione elettrica lontano dalle parti calde dell'apparecchio.

AVVERTENZE GENERALI



Non posizionare l'apparecchio in funzione contro pareti o sotto a mensole, tavoli, etc. Lasciare uno spazio di almeno 20 cm attorno all'apparecchio e 50 cm sopra.

- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sul posto dopo l'uso e prima di un eventuale spostamento.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, in luoghi umidi o nelle vicinanze di fonti di calore, ecc.).
- Non aprire il coperchio durante la cottura. Se necessario, usare estrema cautela per evitare emissioni di vapore o spruzzi.

Si consiglia l'uso di guanti da cucina o presine a protezione delle mani.

- **Non mettere mai in funzione la friggitrice senza olio nel contenitore.**
- Rimuovere i residui di cibo dall'olio (soprattutto pane).

Un accumulo eccessivo di residui potrebbe causare l'incendio dell'olio o del grasso.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua.



Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.).

PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.



Controllare che nelle vicinanze non vi siano prodotti infiammabili (es. tende, tappezzerie ecc.).

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo che interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento (vedere pagina 63).

AVVERTENZE GENERALI

Nell'eventualità di incendio disinserire comunque la spina dalla presa di corrente e chiudere la friggitrice con il coperchio o con un piatto per soffocare le fiamme.

Non usare **MAI** acqua per spegnere l'incendio.

- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su superfici calde come i fornelli o il piano cottura.
- L'apparecchio **NON** è stato studiato per essere utilizzato sotto la pioggia e **NON** deve essere depositato all'aperto o in luoghi umidi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.

Scuderie, stalle, granai, porticati, gazebo, balconi o simili sono considerati utilizzi all'esterno e quindi non consentiti.

- Prima di inserire la spina nella presa di corrente assicurarsi che il selettore di avviamento dell'apparecchio sia in posizione "0" (off/spento).

Questa precauzione protegge nel caso di inatteso ed improprio avviamento dell'apparecchio.



I cibi con alto contenuto di umidità, come ad esempio le patate, appena immerse nell'olio bollente, produrranno molto vapore che uscirà dal coperchio filtro.



Pericolo di ustioni!



Immergere il cestello nell'olio bollente lentamente per evitare spruzzi e trascinazioni.



Pericolo di ustioni!



Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Per evitare possibili scottature, operare con attenzione in modo da non toccare le parti accessibili ad alta temperatura dell'apparecchio.



AVVERTENZE GENERALI

- Al termine dell'uso spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "PULIZIA".
- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare.
- Questo dispositivo è destinato ad uso esclusivamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato in altri ambienti quali (che restano esclusi dalla garanzia):
 - aree di ristoro del personale in negozi; uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambienti come bed and breakfast.



Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per la frittura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.



Non lasciare l'apparecchio a portata di mano di bambini o di persone incapaci quando è in funzione.



Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

AVVERTENZE GENERALI

- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Per riporre o trasportare correttamente l'apparecchio utilizzare l'imballo originale.

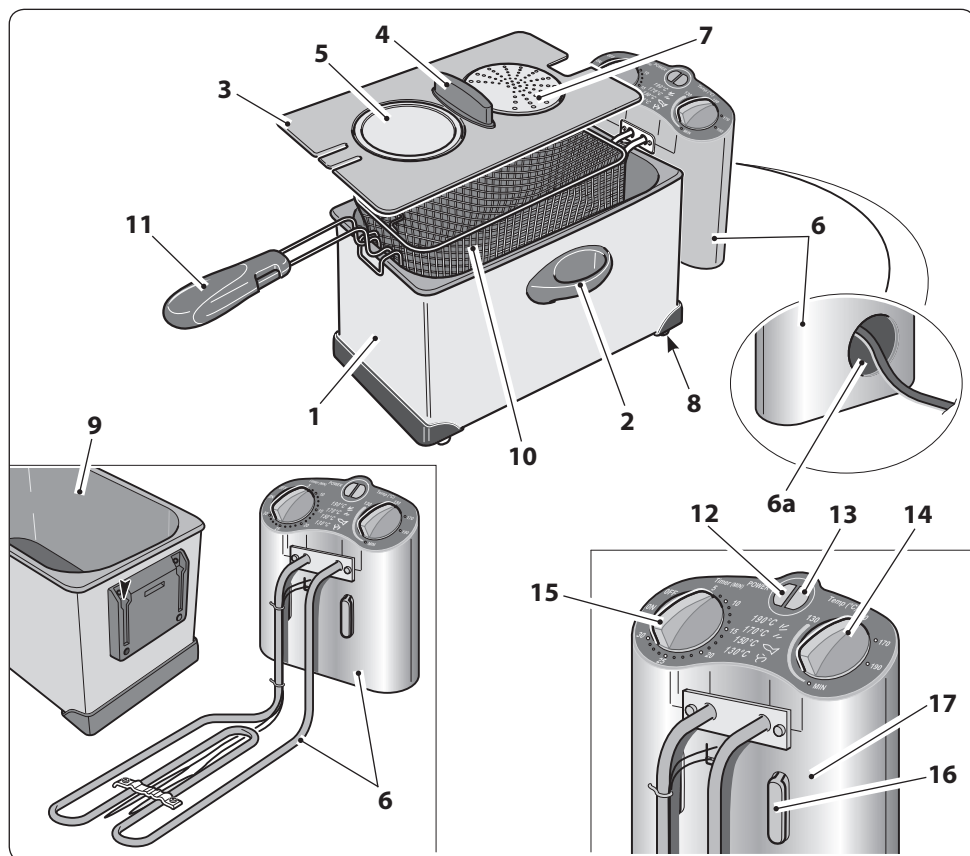
In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati. Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V~ 50Hz
- Potenza: 2000W
- Capacità olio: litri 3,0
- Termostato regolabile fino a 190° C
- Timer 0 ÷ 30 min
- Isolamento tra la friggitrice e la parte esterna
- Serbatoio calibrato (indicatore massimo - minimo)

DESCRIZIONE APPARECCHIO




- 1) Corpo apparecchio
- 2) Vani impugnature apparecchio
- 3) Coperchio
- 4) Impugnatura coperchio
- 5) Oblò ispezione
- 6) Gruppo resistenza
- 6a) Vano cavo elettrico
- 7) Filtro
- 8) Piedini
- 9) Contenitore olio
- 10) Cestello
- 11) Impugnatura cestello

Comandi

- 12) Spia luminosa presenza tensione (rossa) - "POWER"
- 13) Spia luminosa temperatura olio raggiunta (verde) - "WORKING"
- 14) Selettore avviamento/temperatura olio
 "OFF": Apparecchio spento
 "130° C": Temperatura minima olio
 "190° C": Temperatura massima olio
- 15) Selettore ON/OFF - Timer 0÷30 min
- 16) Interruttore di sicurezza
- 17) Tasto "RESTART"

UTILIZZO

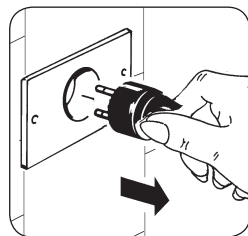
> > **Al primo utilizzo**

 Al primo utilizzo dell'apparecchio pulire accuratamente il contenitore olio (9) con una spugna umida intrisa nell'acqua calda. Lavare il cestello (10) con acqua calda e normale detergente per stoviglie. Risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente tutti i componenti.


> > **Preparazione apparecchio**

 Assicurarsi che la friggitrice sia scollegata dalla presa di corrente.

- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile ed assicurarsi che tutti i piedini (8) appoggino sullo stesso.
 - Togliere il coperchio (3) afferrandolo per l'impugnatura (4).
 - Rimuovere il cestello (10).
 - Posizionare il gruppo resistenza (6) (vedere pagina 63).
 - Versare l'olio nel contenitore (9) fino a raggiungere il livello "MAX" indicato nello stesso.
- Capacità contenitore olio: 3,0 litri.



Utilizzare SOLAMENTE olio o grasso per friggere.

 Utilizzando grasso per friggere, si consiglia di tagliarlo in piccoli pezzi, scioglierlo in un contenitore, quindi versarlo nel contenitore olio (9).

 Non sciogliere i blocchi di grasso direttamente nel contenitore olio (9).

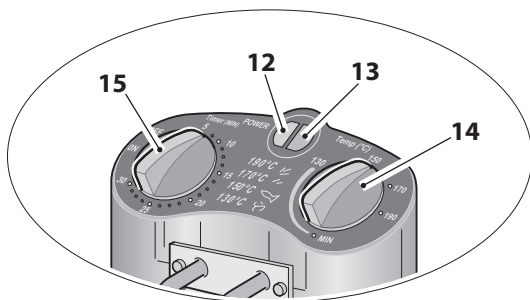


Non utilizzare la friggitrice se la quantità d'olio è inferiore al livello "MIN" indicata nel contenitore (9).

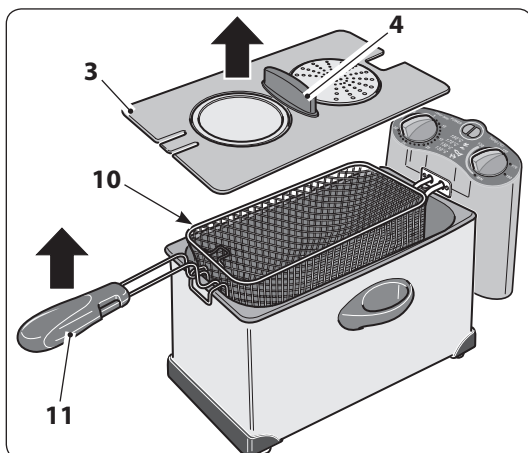
- Chiudere il coperchio (3).

UTILIZZO

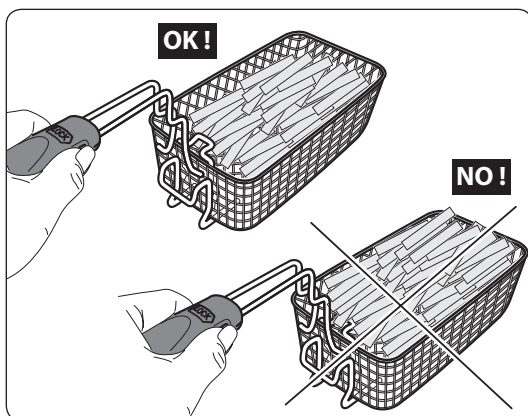
- Ungere con olio la parte interna dell'oblò di ispezione (5) per evitare la formazione di condensa e rendere più visibile l'interno del vano cottura.
- Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio; la spia "POWER" (12) si accende.
- Impostare la temperatura dell'olio in funzione al tipo di alimento da friggere ed alla quantità (selettore "14").



Per impostare la temperatura corretta, vedere la confezione degli alimenti da friggere o la tabella (pagina 61) "Tempi e temperature". Il cestello può rimanere nella friggitrice durante la fase di riscaldamento.

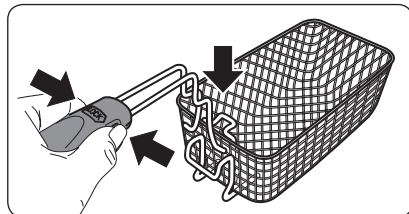


- Ruotare la manopola del timer (15) su "ON".
- La spia luminosa (13) si accende (fase di riscaldamento olio) e si spegne al raggiungimento della temperatura impostata (apparecchio pronto per l'inserimento del cestello).



UTILIZZO

- Togliere il coperchio (3) afferrandolo per l'impugnatura (4).
- Tramite l'impugnatura (11) rimuovere lentamente il cestello (10).
- Introdurre gli alimenti da friggere nel cestello (9).



 Non riempire eccessivamente il cestello (9).

 Aperto il coperchio (3) fuoriesce vapore. Operare con attenzione.

- Introdurre gradualmente il cestello (10) nel contenitore olio (9) onde evitare che l'olio fuoriesca per reazione con l'umidità contenuta negli alimenti.



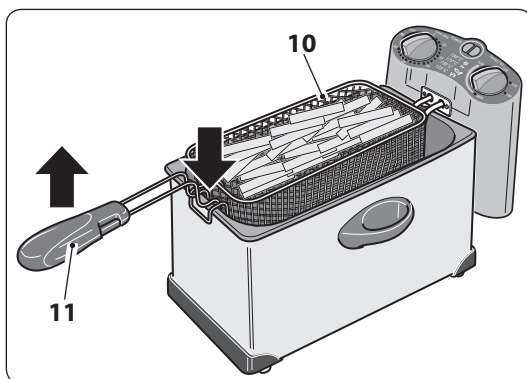
L'olio (o il grasso) contenuti nel cestello raggiungono una temperatura elevata.



Pericolo di ustioni!

 Non introdurre il cestello (10) nel contenitore olio (9) se la spia luminosa (13) non è spenta.

- Chiudere il coperchio (3).
- Ruotare la manopola del timer (15) su tempo di cottura desiderato.
- Verificare tramite l'oblò di ispezione (5) lo stato di cottura.
- A cottura ultimata un "beep" suona e il timer (15) si porta su "OFF"; la spia luminosa "WORKING" (13) si spegne. La friggitrice è spenta.
- Togliere il coperchio (3) afferrandolo per l'impugnatura (4).
- Tramite l'impugnatura (11) rimuovere lentamente il cestello (10) ed agganciarlo nella posizione di drenaggio per qualche minuto.
- Attendere qualche istante per far gocciolare l'olio.



UTILIZZO

- Rimuovere il cestello (10) e deporre gli alimenti fritti su un foglio di carta da cucina assorbente per rimuovere l'olio e renderli più gustosi e "leggeri".
- Procedere con una nuova frittura.
- A cotture ultimate, scollegare la spina dalla presa di corrente.



Dopo aver immerso il cestello (10) con gli alimenti, prestare attenzione affinché l'olio non fuoriesca dall'apparecchio.

Per evitare questa possibilità, comportarsi come segue:

- **non sovraccaricare di alimenti il cestello (10);**
- **assicurarsi, prima di immergere il cestello (10) nell'olio, che gli alimenti siano ben asciutti;**
- **prima di friggere alimenti surgelati, rimuovere gli eventuali cristalli di ghiaccio presenti.**
- **immergere il cestello (10) con gli alimenti nell'olio per un breve periodo, quindi estrarlo e, dopo qualche secondo, reimmergerlo per la cottura.**

CONSIGLI



Evitare di spostare l'apparecchio ancora caldo.



Rischio di ustioni!

- Durante la frittura, dal filtro (7) fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore. Prestare attenzione al vapore caldo quando si toglie il coperchio.
- Non toccare il coperchio durante la frittura in quanto si surriscalda.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere torte di riso (o simili) onde evitare eccessivi schizzi di olio o grasso.
- Utilizzare sempre grassi od oli di buona qualità ed adatti per friggere. Lardo, margarina, burro sono sconsigliati.
- I cibi da friggere devono essere, nei limiti del possibile, di dimensioni uguali e con spessori non eccessivi.
- Non lasciar riscaldare la friggitrice inutilmente; l'olio stesso durerà più a lungo. Ridurre la temperatura impostata al minimo tra due lotti di frittura.

CONSIGLI

- Asciugare accuratamente i cibi prima della cottura altrimenti non diventano croccanti.
Cibi con contenuto elevato di acqua (pesci, carni, vegetali) è opportuno che vengano preventivamente passati nella farina o nel pane grattugiato.
I cibi ricchi di amido, come ad esempio le patate, è opportuno lavarli con acqua fredda e ben asciugati prima di immergerli per la cottura.
- Non sovraccaricare il cestello, in quanto maggiore è la quantità di cibi immersi più rapida è la caduta di temperatura dell'olio ed i cibi (soprattutto se surgelati), risulteranno unti e molli.
- Depositare il cibo appena cotto su carte assorbenti per asciugare l'eccesso di olio.
- Non lasciare il cestello in posizione di sgocciolamento per troppo tempo; il vapore potrebbe ammorbidirli rovinandone il gusto.
- L'olio o i grassi possono essere utilizzati per più frittiture; tempi di utilizzo, temperature impostate e tipi di alimenti modificano la loro durata.
Si consiglia di sostituire l'olio (o il grasso) non appena la sua colorazione diventa scura.
- Evitare di mescolare oli di qualità diverse o eseguire aggiunte di condimento nuovo a quello già utilizzato poichè si guasterebbero entrambi.
- Impiegando grasso solido è consigliabile svuotare il contenitore dopo ogni uso. Se ciò non fosse possibile, riportare la friggitrice con il cestello in posizione di sgocciolamento poichè dopo circa 1 ora e mezza il grasso si solidifica.
Al momento di riutilizzare l'apparecchio è opportuno, prima di metterlo in funzione, estrarre il grasso a pezzi avendo cura di non arrecare danno al contenitore olio (9).



Non eseguendo tale operazione si rischia un surriscaldamento sotto la massa del grasso e la conseguente bruciatura dello stesso.

- Se non utilizzate la friggitrice regolarmente, vi consigliamo di rimuovete l'olio o il grasso liquido. Conservate l'olio o il grasso liquido in contenitori ben chiusi, preferibilmente in frigorifero o in un posto fresco.
- La friggitrice assicura cibi dorati e non anneriti senza residui di frittura.
Non friggere cibi contenenti amido, soprattutto patate o prodotti a base di cereali, a temperature superiori ai 175°C per ridurre al minimo la produzione di acrilamide.
- Per ottenere una frittura ottimale non riempire il cestello (10) oltre la metà della sua capienza (consigliato tra 1/4 e 1/2).

COME SVUOTARE L'OLIO

- Per svuotare l'olio dal contenitore (9), operare come segue:

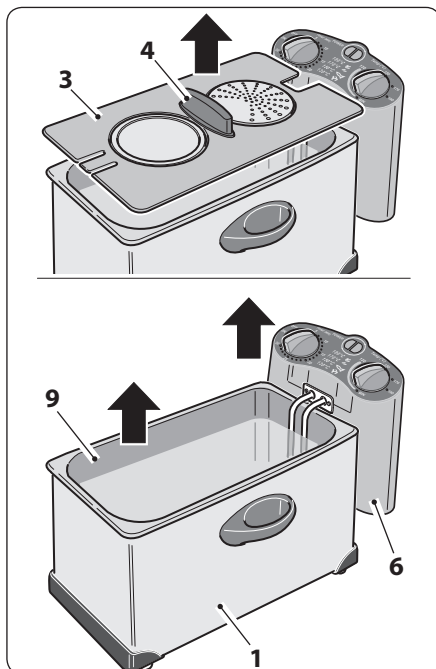


Attendere che l'olio si sia raffreddato.



Rischio di ustioni!

- Togliere il coperchio (3) afferrandolo per l'impugnatura (4).
- Rimuovere il gruppo resistenza (6) dal corpo apparecchio.
- Rimuovere il contenitore (9) dal corpo apparecchio prestando attenzione a non rovesciare l'olio.
- Posizionarsi sul lavello e svuotare l'olio in un contenitore.



L'olio (o il grasso) utilizzato NON deve essere smaltito nel lavandino, ma raccolto e portato presso gli appositi centri di smaltimento autorizzati.

- Conservare l'olio o il grasso liquido in contenitori ben chiusi, preferibilmente in frigorifero o in un posto fresco.

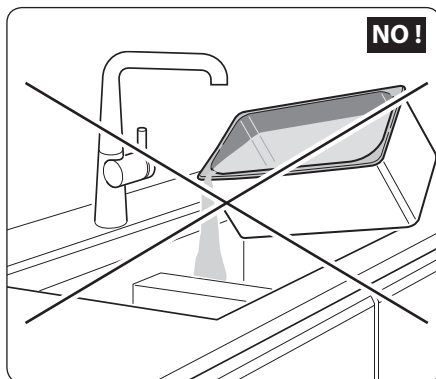


TABELLA TEMPI E TEMPERATURE

(valori indicativi riferiti a circa 0,5 kg di alimento)

Temperatura olio (°C)	ALIMENTO FRESCO	Tempo (min)
150	Cipolle	3-4
170	Funghi	6-8
180	Frittelle di verdura	6-8
180	Frittelle di merluzzo	6-8
160	Gamberetti	6-8
170	Palline di pesce	6-8
170	Braciole di maiale impanate	8-10
170	Cotolette di vitello	8-10
160	Filetti di pesce	6-8
170	Sardine	8-12
170	Frittelle di mela	4-6
170	Patate fritte - Prima immersione	6-9
190	Patate fritte - Seconda immersione	2-4
190	Patate fritte - Una immersione	13-15
180	Porzioni di pollo	5-6
Peso ottimale (g)	ALIMENTO SURGELATO ⁽¹⁾	Tempo (min)
900	Patate fritte (precotte)	11-15
800	Crocchette di patate	8-12
300	Frittelle di patate	6-8
400	Merluzzo impanato	4-6
400	Filetti di pesce in pastella	4-6
500	Gamberoni	4-6
500	Anelli di calamari	4-6
300	Frittelle di mele	5-7
400	Scaloppine di pollo impanate	8-10
400	Braciole di maiale impanate	8-10
400	Braciole di vitello impanate	8-10

⁽¹⁾ Per i surgelati il cestello con gli alimenti deve essere inserito nell'olio molto lentamente.

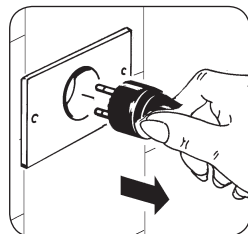
PULIZIA



Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire sempre la spina dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.



Spegnere l'apparecchio (manopola timer "15" su "OFF").



- Per la pulizia esterna del corpo apparecchio (1) e del gruppo resistenza (6) usare un panno umido **evitando l'impiego di detersivi abrasivi.**



Non pulire l'oblò (5) con spugna o detergente abrasivo.



Non immergere mai il gruppo resistenza (6) in acqua o altri liquidi.

- La pulizia del cestello (10), del coperchio (3), del contenitore olio removibile (9) e dell'impugnatura (11), deve essere effettuata con acqua calda e normali detersivi per stoviglie.



Risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente tutti i componenti.

- Ad ogni cambio dell'olio, lavare l'interno del contenitore olio (9) con una spugna ed acqua saponata calda.
Sciaccquare con acqua pulita ed asciugare accuratamente.
- Quando si cambia l'olio si consiglia di lavare il cestello (10) ed il contenitore olio removibile (9).

Componenti lavabili in lavastoviglie

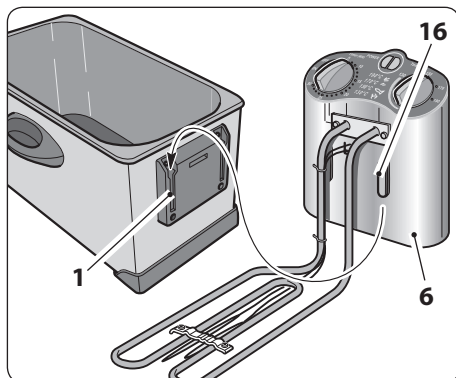
- Coperchio (3)
- Contenitore olio (9)
- Cestello (10)
- Impugnatura cestello (11)

MONTAGGIO GRUPPO RESISTENZA



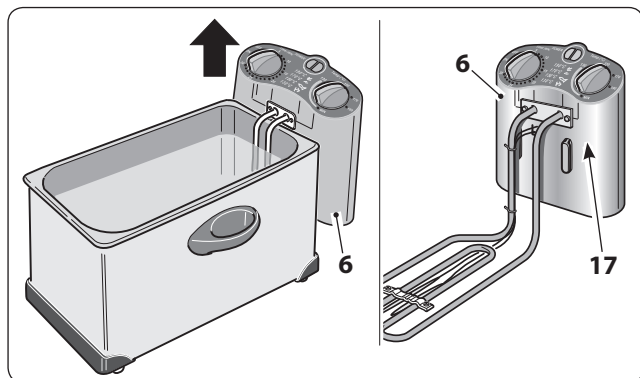
Prima di reinserire la spina di alimentazione nella presa di rete assicurarsi che l'apparecchio e tutti i componenti siano completamente asciutti e correttamente montati.

- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio posizionare il gruppo resistenza (6) sul corpo apparecchio (1). L'interruttore di sicurezza (16) consente il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.



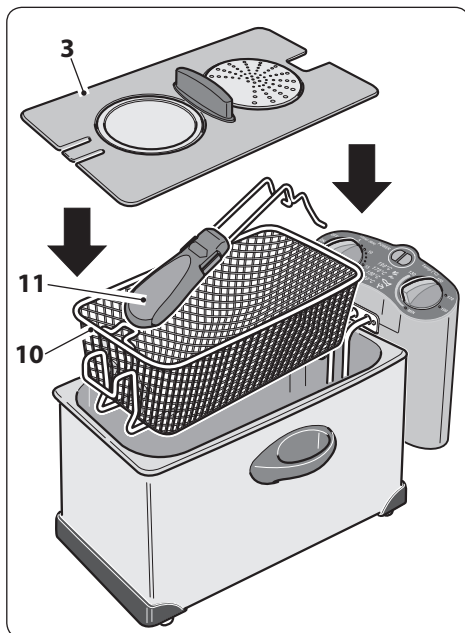
Per riattivare l'apparecchio:

- attendere che si sia completamente raffreddato;
- rimuovere il gruppo resistenza (6) dal corpo apparecchio (1);
- premere il tasto di "RESTART" (17) con un puntale di plastica o legno.

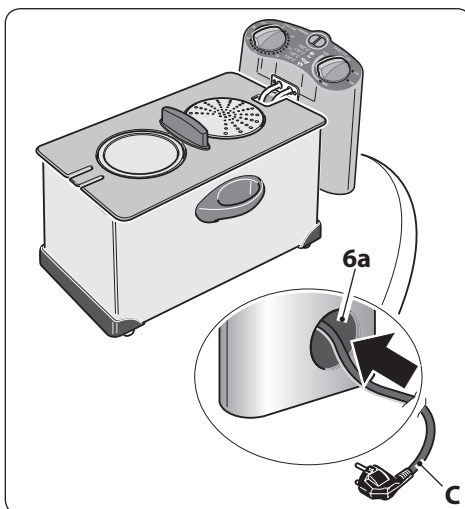


COME RIPORRE L'APPARECCHIO

- Inserire tutti i componenti nel contenitore olio e richiudere il coperchio.



- Avvolgere il cavo elettrico (C) e riporlo nell'apposito vano (6a).



POSSIBILI INCONVENIENTI

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
<ul style="list-style-type: none"> • Odore troppo intenso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Olio o grasso deteriorato. • L'olio o il grasso non sono appropriati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire l'olio o il grasso. • Usare olio o grasso di buona qualità. • Non miscelare qualità diverse.
<ul style="list-style-type: none"> • L'olio trabocca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immersione troppo rapida nel cestello dell'olio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immergere lentamente e nel caso di ribollio importante diminuire la quantità di alimenti nel cestello.
<ul style="list-style-type: none"> • L'olio trabocca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite MAX. • Immersione di alimenti non sufficientemente asciugati. • Quantità eccessiva di alimenti nel cestello (10). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripristinare il livello dell'olio. • Asciugare accuratamente gli alimenti. • Ridurre la quantità di alimenti nel cestello.
<ul style="list-style-type: none"> • Gli alimenti non dorano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cestello (10) sovraccarico di alimenti. • L'olio non è sufficientemente caldo. • La temperatura selezionata è troppo bassa. • Il tempo di frittura è insufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre la quantità di alimenti nel cestello. • Regolare il termostato. • Termostato difettoso. Rivolgersi al produttore o al rivenditore. • Per impostare la temperatura corretta, consultare le indicazioni riportate sulla confezione degli alimenti da friggere o la tabella (pagina 61) "Tabella tempi e temperature". • Per impostare la temperatura corretta, consultare le indicazioni riportate sulla confezione degli alimenti da friggere o la tabella (pagina 61) "Tabella tempi e temperature".
<ul style="list-style-type: none"> • Le patate a bastoncini, chips, etc. , si attaccano tra loro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alimenti non sono stati lavati con acqua fredda prima di essere immersi nell'olio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavare le patate ed asciugarle accuratamente.

segue ...

POSSIBILI INCONVENIENTI

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
<ul style="list-style-type: none"> L'olio non si riscalda. 	<ul style="list-style-type: none"> Al primo utilizzo la friggitrice è stata messa in funzione senza olio o grasso nel contenitore. 	<ul style="list-style-type: none"> Rivolgersi al produttore o al rivenditore.
<ul style="list-style-type: none"> La friggitrice non funziona. 	<ul style="list-style-type: none"> Il controllo di sicurezza della temperatura è stato attivato. 	<ul style="list-style-type: none"> Premere il tasto "RESTART". Rivolgersi al produttore o al rivenditore.
<ul style="list-style-type: none"> Il vapore non esce solo dal filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Il coperchio non è chiuso correttamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere correttamente il coperchio.
<ul style="list-style-type: none"> Durante la frittura si forma troppa schiuma. 	<ul style="list-style-type: none"> Immersione di alimenti non sufficientemente asciugati. Il contenitore olio non è stato accuratamente pulito. 	<ul style="list-style-type: none"> Asciugare accuratamente gli alimenti. Pulire accuratamente il contenitore olio.

INFORMATIVA AMBIENTALE / SMALTIMENTO A FINE VITA

"In conformità alla direttiva 2011/65/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti (**RoHS**) e alla Direttiva 2012/19/UE (**RAEE**) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla targa dati dell'apparecchio o sulle batterie, indica che prodotto e batterie alla fine della propria vita utile devono essere raccolti separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura. Le batterie esaurite devono essere rimosse dall'apparecchio, raccolte separatamente e consegnate gratuitamente ad un adeguato punto di raccolta delle pile fornito dai Comuni o dai centri commerciali. Per maggiori informazioni contattare il consiglio di zona o il Comune.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. I rifiuti dell'imballaggio dovranno essere differenziati e conferiti presso gli appositi punti di raccolta secondo le norme vigenti sul territorio in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.



GENERAL WARNINGS

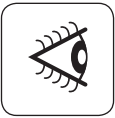
Meaning of the warning indications in the manual



DANGER: Indicates situation of imminent danger that, if not avoided, could cause serious injuries or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



ATTENTION: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause serious injuries (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause minor or moderate injuries to people or to the appliance. Moreover, it indicates incorrect operating procedures to the user.



Warnings related to safety
essential before use



Carefully read the instructions in this booklet, as they provide important information about safe installation, use and maintenance.

Keep this booklet with care for future reference.

- Before using the appliance, make sure that it is in perfect working order from a mechanical standpoint.

The appliance body, the oil container, the bucket and the lid should report no scratches or parting.

The sheath and the plug of the power cord should report no scratches or parting. If so, immediately unplug the appliance from the mains outlet and take it to an authorised Customer Service Centre for necessary checking.

GENERAL WARNINGS

- All packing elements (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) are potentially dangerous and should be kept out of the reach of children.



This appliance can be used by children of 8 years of age or more and by people with reduced physical, sensory or mental faculties as well as people without the necessary experience or knowledge of it ONLY if monitored by someone responsible for their safety or if they've been educated about the safe use of the appliance and if they are aware of the risks originating from an improper use.



Children must not use the appliance as a toy and must not either clean or use the appliance alone unless they're of 8 years of age or more and they're assisted by an adult.



Keep children less than 8 years old away from the appliance and from the power cord.

- Before electrically connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label. The label is placed on the bottom of the appliance.
- For your safety, we recommend to power the appliance by means of a differential circuit-breaker (RCD) with an operating current of no more than 30 mA.
- Should the wall outlets and the unit plug be incompatible with each other, have the wall outlet replaced by an appropriate one by a qualified electrician. He, in particular, shall also make sure cross section of the wires corresponds to the absorbed power of the appliance.
- Generally, adapters, multiple sockets and / or extension cables should not be

GENERAL WARNINGS

used.

However, if necessary, only use single or multiple adapters and extension cables, which comply with existing safety standards, making sure however that the current carrying capacity limits, marked on the single adapter and on the extension cables, as well as the maximum power limit marked on the multiple adapter, are not exceeded.

- This product must be connected to the grounding.
- Do not let the power cord hang from the working surface.
- The use of any electric appliance involves compliance with certain basic rules. In particular:
 - never touch the appliance with wet or damp hands;
 - never use the appliance with bare feet;
 - never pull the power cord or the appliance to remove the plug from the wall socket;
 - never leave the appliance outdoors where it can be exposed to the weather conditions (rain, such, etc.);
 - never let children or disabled persons use the appliance unattended.
- Turn off the appliance and do not tamper with it in any way if it becomes faulty and/or operates in an incorrect way. Repairs must only be carried out by a customer service centre authorized by the manufacturer. Always insist on genuine spare parts.

Failure to comply with this recommendation could impair the safety of the appliance.

- Should you decide to stop using an appliance of this type, remember to render it unusable by cutting off the power cable after having removed the plug from the power socket.

Also make sure that all parts of the appliance liable to constitute a danger are made harmless, particularly for children who could decide to use an old appliance as a toy.



The installation must be carried out following the manufacturer instructions. A wrong installation could cause damages to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered liable.

GENERAL WARNINGS

- To avoid dangerous overheatings, to straighten the whole power cord and to use the appliance as described in the "USE" paragraph is recommended.
- Do not leave the appliance unnecessarily inserted. Disconnect the plug from the mains power supply when the appliance is not used.
- Do not obstruct ventilation or heat elimination openings.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be changed exclusively by a technical assistance centre authorized by the manufacturer, since special tools are necessary.



The electrical safety of this appliance is guaranteed only when it is correctly connected to an effective grounding system as specified by the current norms on electrical safety.

- It's necessary to check this fundamental safety condition and, in case of doubts, ask for an accurate check of the system by professionally qualified personnel.



The manufacturer cannot be considered liable for possible damages caused by the lack of grounding of the system.

- Before carrying out any operation turn off the appliance and disconnect the power plug from the outlet and wait for the appliance to cool down completely.
- Don't connect the appliance to the power supply through external timers or remote control systems.



Keep the power cord away from the appliance hot parts.



Make sure that the power cord is not in the way when moving around the appliance in order to prevent that someone could, even inadvertently, pull it toppling the appliance.



Burns danger!

GENERAL WARNINGS



Place the appliance on an horizontal and very stable bearing plane, whose surface is not delicate (ex. lacquered furniture, tablecloths etc.). Make sure that the appliance is safely supported.



Do not obstruct the cooling grids.



Oil (or grease) contained in the bucket reach an high temperature.



Burns risk!



Do not place the appliance on or near heat sources.



Place the appliance far from sinks and taps.



During functioning, the power outlet must be easily accessible if it is necessary to disconnect the appliance.

Do not place the appliance under a power outlet.



The accessible surfaces temperature can be high when the appliance is working.

The surfaces heat up during use.



Keep the power cord away from the appliance hot parts.



Do not place the working appliance against walls or under shelves, tables, etc. Leave at least 20 cm around the appliance and 50 cm above.

- Let the appliance cool down completely after use and before a possible displacement.

GENERAL WARNINGS

- Do not move the appliance when it's working.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, in moist place ore near heat sources, etc.).
- Do not open the lid during cooking. If it is necessary, be extremely careful in order to avoid steam emissions or sprays.

To use cooking gloves or pot holders to protect your hands is advised.

- **Never start the fryer if there's no oil in the container.**
- Remove food residues from oil (especially bread ones)

A residues excessive accumulation could cause oil or grease fire.



Never submerge the appliance in water.



Do not use the appliance in environments filled with explosive, fuel gasses or inflammable liquids (varnishes, glues, spray cans, etc.).

EXPLOSION AND FIRE DANGER.



Check that there are not inflammable products nearby (ex. drapes, tapestry etc.).

- The appliance is equipped with a device which automatically stops the power supply in case of overheating (see page 85).

In the case of fire always disconnect the plug from the power socket and close the fryer with the lid or with a plate to smother the flames.

NEVER use water to extinguish a fire.

- Do not expose the appliance to high temperatures and do not place it on hot surfaces like burners or a cooking pot.
- The appliance has NOT been designed to be used under rain and must NOT be stored outside or in moist environments.
- Do not use the appliance outdoors.

GENERAL WARNINGS

The appliance use in stables, stalls, granaries, portico, gazebos, balconies or similar is not allowed as it is considered an outdoor use.

- Before inserting the plug in the power socket make sure that the appliance start selector is in position "0" (off/turned off). This precaution protects you in case of an unexpected and improper appliance start.



High-moisture foods, like potatoes which have just been immersed in boiling oil, will produce a lot of steam which will leak from the cover-filter.



Burns danger!



Immerse the bucket in boiling oil slowly in order to avoid sprays and overflows.



Burns danger!



The appliance heats up during use. Operate carefully to not touch the appliance high temperature accessible parts and to avoid eventual burns.



- When you're finished using the appliance always disconnect the plug from the power socket.
- When you're finished using the appliance always accurately clean all the parts in contact with food, as reported in the "Cleaning" paragraph.
- Before cleaning the appliance, always disconnect the plug from the socket and let it cool down.
- This product is intended for domestic use only.

It has not been designed to be used in environments like (which are not covered by warranty):

- personnel service-areas in shops; offices and in other work environments;
- farmhouses;
- for hotels, motels and other residential environments customers;
- bed and breakfast like environments.



GENERAL WARNINGS



This appliance should be destined only for the purposes for which it has been explicitly designed, namely to fry food. Any other use has to be considered improper and for this reason dangerous. The manufacturer cannot be held liable for eventual damages resulting from improper, wrong and unreasonable uses.



Do not leave the appliance within the range of children or incapable people when its working.



Do not leave the appliance unattended while it's working.

- For possible repairs refer to an authorized technical assistance centre only and ask for the use of original spare parts and components. A failure to comply with what said above could compromise the appliance correct functioning.
- To correctly store or transport the appliance use the original packing.

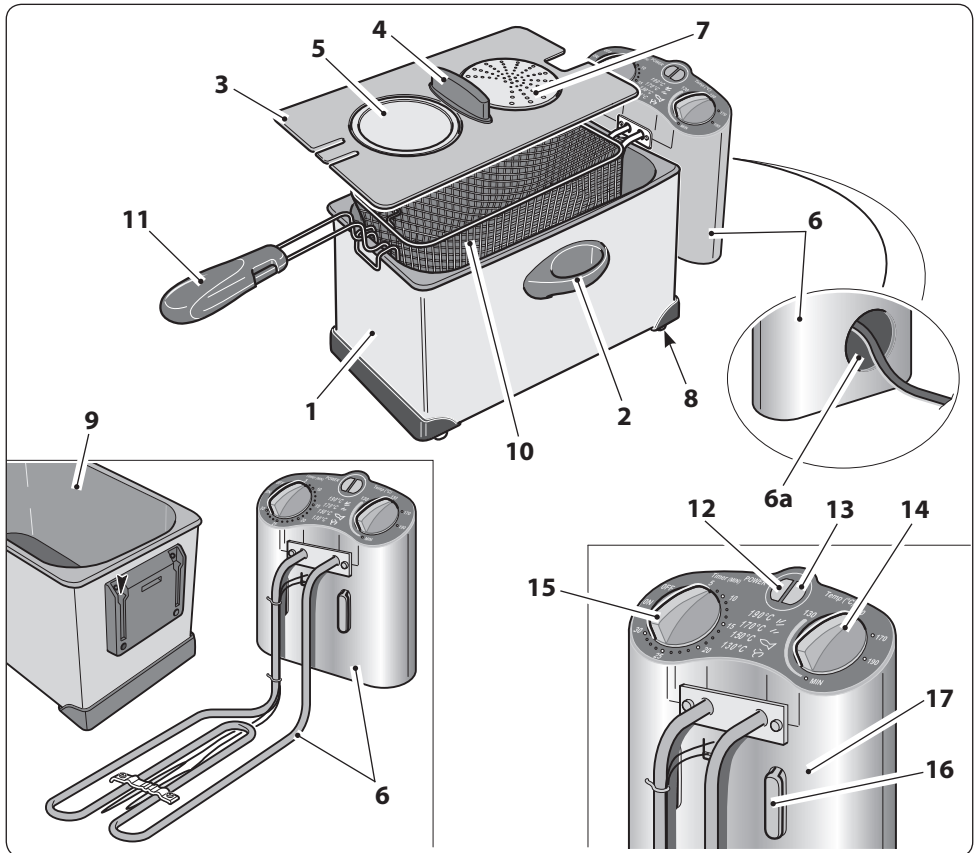
In case of problems on the appliance, please contact the authorized assistance centres. Avoid trying to repair the appliance by yourself. Any repair intervention on the appliance carried out by unauthorized personnel automatically invalidates warranty even if its duration has not come to an end.



TECHNICAL DATA

- Power supply: AC 230V~ 50Hz
- Power:..... 2000W
- Oil capacity: 3,0 litres
- Adjustable thermostat up to 190° C
- Timer..... 0 ÷ 30 minutes
- Insulation between the fryer and the external part
- Calibrated tank (maximum - minimum indicator)

APPLIANCE DESCRIPTION



- 1) Appliance body
- 2) Appliance handles slots
- 3) Lid
- 4) Lid handle
- 5) Inspection porthole
- 6) Resistor unit
- 6a) Electric cord slot
- 7) Filter
- 8) Feet
- 9) Oil container
- 10) Bucket
- 11) Bucket handle

Controls

- 12) Voltage presence indicator light (red) - "POWER"
- 13) Oil temperature achieved indicator light (green) - "WORKING"
- 14) Start/oil temperature selector
 "OFF": Appliance turned off
 "130° C": Minimum oil temperature
 "190° C": Maximum oil temperature
- 15) ON/OFF switch - 0÷30 minutes timer
- 16) Safety switch
- 17) "RESTART" button

USE

> > **At first use**



At the appliance first use accurately clean the oil container (9) with a damp sponge soaked in hot water.

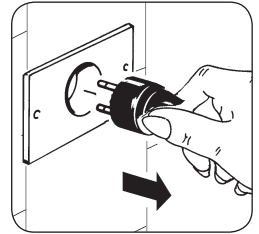
Wash the bucket (10) with hot water and a normal dishes detergent. Abundantly rinse and accurately dry all of the components.

> > **Appliance preparation**



Make sure that the fryer isn't connected to the power socket.

- Place the appliance on an horizontal and stable surface and make sure that all the feet (8) are supported by the surface itself.
 - Remove the lid (3) by holding it from the handle (4).
 - Remove the bucket (10).
 - Place the resistor unit (6) (see page 85).
 - Pour oil in the container (9) until it reaches the "MAX" level indicated on the container itself.
- Oil container capacity: 3,0 litres.



Use frying oil or grease ONLY.



If you use frying grease, to cut it into little pieces, to dissolve it in a container, then to pour it in the oil container (9) is advised.



Do not dissolve grease blocks directly in the oil container (9).

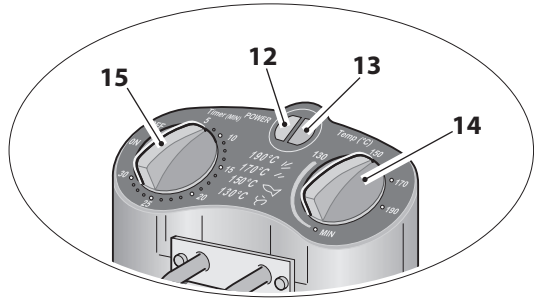


Do not use the fryer if the quantity of oil is lower than the "MIN" level indicated on the container (9).

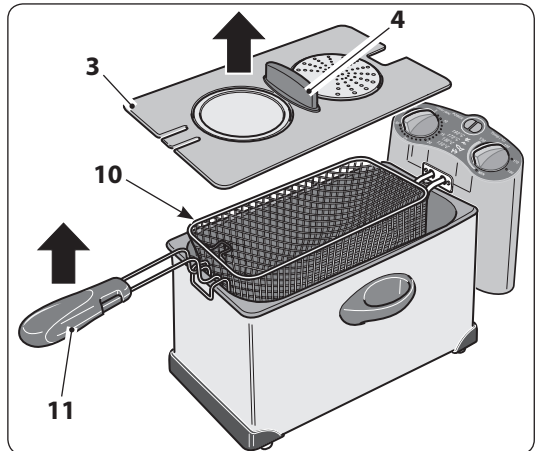
- Close the lid (3).

USE

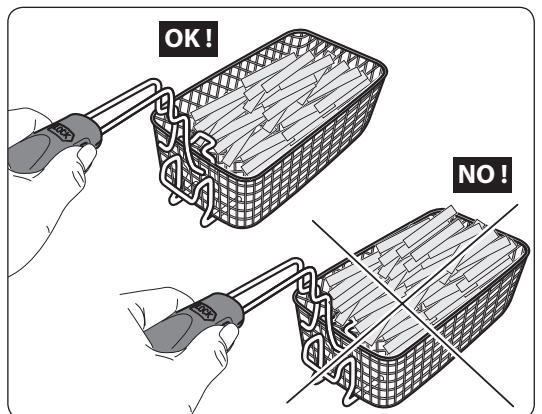
- Grease the inspection porthole inner part (5) with oil to avoid condensation formation and to make the cooking compartment inside more visible.
- Connect the power plug to the power socket making sure that the mains power corresponds to the one indicated on the appliance rating label; the **"POWER"** indicator (12) turns on.
- Set the oil temperature depending on the food to fry type and on its quantity (selector "14").



To set the correct temperature, see the food to fry package or the "Times and temperatures" table (page 83). The bucket can stay in the fryer during the heating phase.

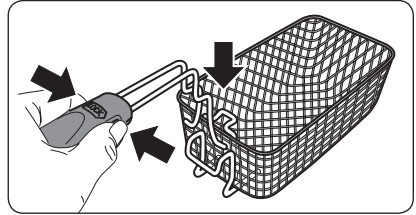


- Turn the timer switch (15) on "ON".
- The indicator light (13) turns on (oil heating phase) and it turns off when reaching the set temperature (the appliance is ready for the bucket insertion).



USE

- Remove the lid (3) by holding it from the handle (4).
- Slowly remove the bucket (10) through its handle (11).
- Insert the food to fry into the bucket (9).



Do not fill the bucket excessively (9).



Steam comes out when opening the lid (3). Operate carefully.

- Gradually insert the bucket (10) in the oil container (9) to avoid that oil comes out by reaction with the moisture inside food.



Oil (or grease) inside the bucket reaches a high temperature.

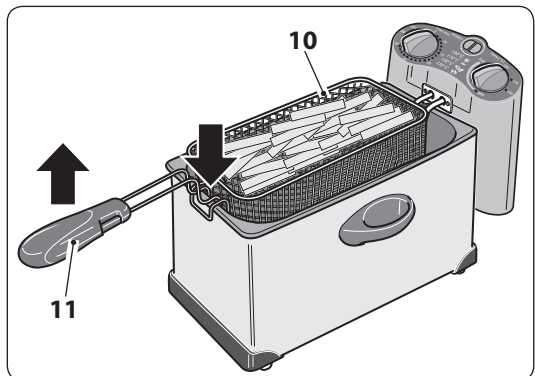


Burns risk



Do not introduce the bucket (10) in the oil container (9) if the indicator light (13) is on.

- Close the lid (3).
- Turn the timer selector (15) on the desired cooking time.
- Check the cooking conditions through the inspection porthole (5).
- When cooking is over, a “beep” sounds and the timer (15) moves on “OFF”; the “WORKING” indicator light (13) turns off. The fryer is off.
- Remove the lid (3) by holding from the handle (4).
- Slowly remove the bucket (10) through the handle (11) and hook it in drainage position for a few minutes.
- Wait a few moments to let oil drip.



USE

- Remove the bucket (10) and place fried foods on an absorbent cooking paper sheet to remove oil and make them tastier and “lighter”.
- Proceed to a new frying.
- When cooking is over, disconnect the plug from the power socket.



After immersing the bucket (10) together with food, pay attention to not let oil leak from the appliance.

To avoid this possibility, behave like follows:

- **do not overload the bucket (10) with food;**
- **make sure, before immersing the bucket (10) in oil, that food is very dry;**
- **before frying frozen foods, remove any possible ice crystal;**
- **immerse the bucket (10) with food in oil for a short period then extract it and, after a few seconds, re-immerses for cooking.**

ADVICES



Avoid moving the appliance if it's still hot.



Burns risk!

- During frying, hot steam comes out from the filter (7). Keep your hands and face at safety distance from steam. Pay attention to hot steam when you remove the lid.
- Do not touch the lid during frying as it overheats.
- Do not use the appliance to fry rice cakes (or similar) to avoid oil or grease splashes.
- Always use good quality greases or oils which are suitable for frying.
Lard, margarine and butter are not advised.
- The foods to fry must be, as far as possible, of the same dimensions and not excessively thick.
- Do not let the fryer heat unnecessarily; oil itself won't last for long anymore.
Reduce the set temperature to the minimum value between two different frying sections.

ADVICES

- Accurately dry food before cooking or they won't become crunchy.
Food with a high water content (fish, meat, vegetables) should be previously passed in flour or in breadcrumbs.
Food rich of starch, like potatoes, should be washed with cold water and well dried before immersing them for cooking.
- Do not overload the bucket, as the bigger is the immersed food temperature as faster the oil temperature drop will be and food (especially if they're frozen) will be oiled and not crunchy.
- Place just cooked food on absorbent papers to dry excessive oil.
- Do not let the bucket in dripping position for too much time; steam could soften food ruining its taste.
- Oil and grease can be used for more than one frying; use times, set temperatures and kinds of food change their duration.
To change oil (or grease) as soon as its colouring becomes dark is advised.
- Avoid mixing different quality oils or adding a new condiment to the one you're already using because they'll both ruin themselves.
- To empty the container after every use is advised if you're using solid grease. If that is not possible, take the fryer together with the bucket back to dripping position because after about 1 hour and a half grease solidifies.
When you have to reuse the appliance is appropriate, before starting it, to extract pieced grease making sure to not damage the oil container (9).



Not performing this operation will create the risk of overheating under the grease mass and the subsequent burning of grease itself.

- If you don't use the fryer regularly, to remove or liquid grease is advised. Preserve oil or liquid grease in well closed containers, preferably in a refrigerator or in a fresh place.
- The fryer assures golden and not blacked out food without frying residues.
Do not fry food containing starch, especially potatoes or cereal based product, at temperatures higher than 175°C to reduce acrylamide production to the minimum.
- To obtain an optimal frying do not fill the bucket (10) more than half its capacity (1/4 and 1/2 is advised).

HOW TO EMPTY OIL

- To empty oil from the container (9), operate as follows:

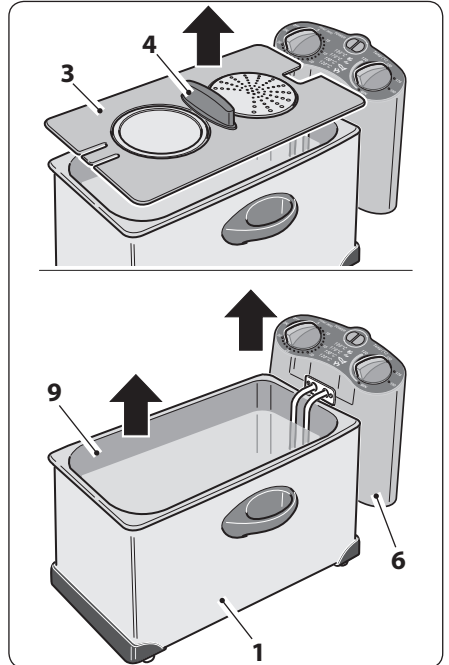


Wait for oil to cool down.



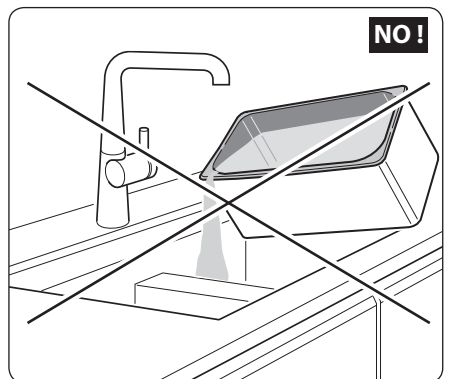
Burns risk!

- Remove the lid (3) by holding it from the handle (4).
- Remove the resistor unit (6) from the appliance body.
- Remove the container (9) from the appliance body paying attention to not drop oil.
- Place yourself on a sink and empty oil in a container.



Oil (or grease) that you use must NOT be disposed in the sink, but collected and taken in appropriate and authorized disposal centres.

- Preserve oil or liquid grease in well closed containers, preferably in the refrigerator or in a fresh place.



TIMES AND TEMPERATURES TABLE

(Indicative values related to about 0,5 kg of food)

Oil temperature (°C)	FRESH FOOD	Time (min)
150	Onions	3-4
170	Mushrooms	6-8
180	Vegetables cakes	6-8
180	Cod pancakes	6-8
160	Shrimps	6-8
170	Fish titbits	6-8
170	Breaded pork chops	8-10
170	Veal cutlets	8-10
160	Fish fillets	6-8
170	Sardines	8-12
170	Apple pancakes	4-6
170	French fries - First immersion	6-9
190	French fries - Second immersion	2-4
190	French fries - One immersion	13-15
180	Chicken portions	5-6
Optimal weight (g)	FROZEN FOOD ⁽¹⁾	Time (min)
900	French fries (precooked)	11-15
800	Potatoes croquettes	8-12
300	Potatoes pancakes	6-8
400	Breaded cod	4-6
400	In batter fish fillets	4-6
500	King prawns	4-6
500	Calamari rings	4-6
300	Apple pancakes	5-7
400	Breaded chicken scallops	8-10
400	Breaded pork chops	8-10
400	Breaded veal chops	8-10

⁽¹⁾ The bucket filled with frozen food must be inserted in oil very slowly.

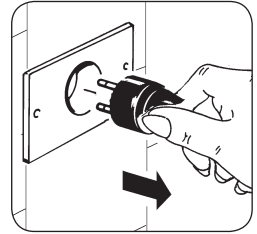
CLEANING



Before performing the cleaning operation, always disconnect the plug from the power socket and wait for the appliance to cool down completely.



Turn off the appliance (timer switch "15" on "OFF").



- For the appliance body (1) and the resistor unit (6) external cleaning, use a damp cloth **avoiding using abrasive detergents.**



Do not clean the inspection porthole (5) with an abrasive sponge or detergent.



Never immerse the resistor unit (6) in water or in other liquids.

- The bucket (10), the lid (3), the removable oil container (9) and the handle (11) cleaning must be performed with hot water and normal dishes detergents.



Abundantly rinse and accurately dry all of the components.

- At every oil change, wash the oil container inside (9) with a sponge and hot soapy water.
Rinse with clean water and accurately dry.
- When you change oil to wash the bucket (10) and the removable oil container (9) is advised.

Components washable in the dishwasher

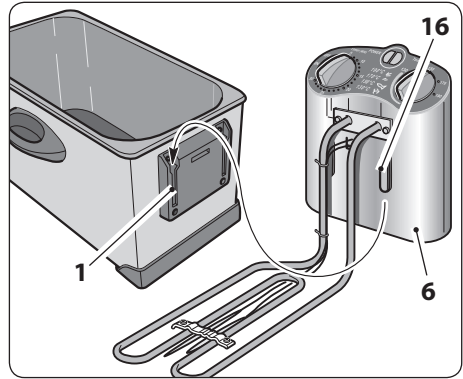
- Lid (3)
- Oil container (9)
- Bucket (10)
- Bucket handle (11)

RESISTOR UNIT ASSEMBLY



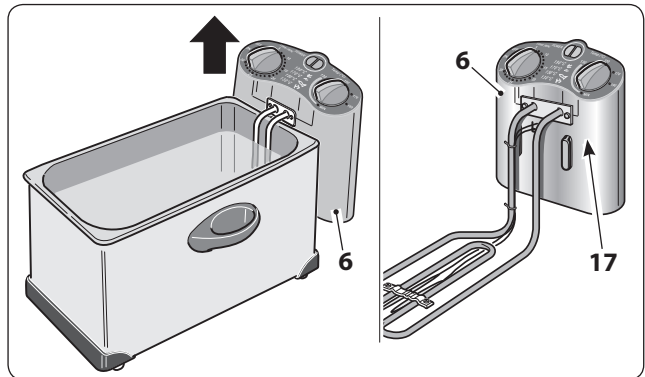
Before reinserting the power plug in the socket make sure that the appliance and all of its components are completely dry and correctly mounted.

- For the appliance correct functioning place the resistor unit (6) on the appliance body (1). The safety switch (16) allows the appliance functioning.
- The appliance is equipped with a safety switch which automatically stops the power supply in case of overheating.



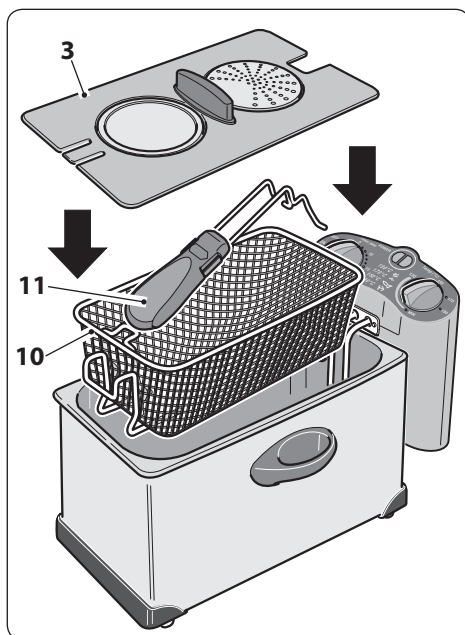
To reactivate the appliance:

- wait for it to cool down completely;
- remove the resistor unit (6) from the appliance body (1);
- press the "RESTART" button (17) with a plastic or wooden toecap.

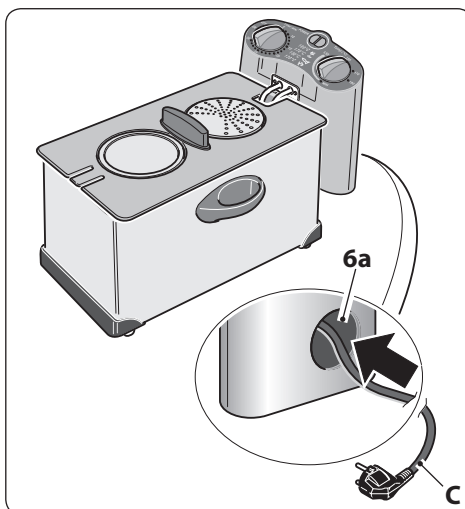


HOW TO STORE THE APPLIANCE

- Insert all the components in the oil container and close the lid.



- Wrap the power cord (C) and place it in its appropriate slot (6a).



POSSIBLE INCONVENIENCES

INCONVENIENCE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> • Too intense smell. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deteriorated grease or oil. • Oil or grease are not appropriate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change oil or grease. • Use good quality oil or grease. • Do not mix different qualities.
<ul style="list-style-type: none"> • Oil overflows. 	<ul style="list-style-type: none"> • Too quick immersion in the oil bucket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immerse slowly and, if oil is greatly boiling, reduce food quantity in the bucket.
<ul style="list-style-type: none"> • Oil overflows. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oil level in the fryer exceeds the MAX limit. • Immersed food are not sufficiently dry. • Excessive food quantity in the bucket (10). 	<ul style="list-style-type: none"> • Restore oil level. • Accurately dry food. • Reduce food quantity in the bucket.
<ul style="list-style-type: none"> • Food don't take a golden colouring. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bucket (10) overloaded with food. • Oil is not sufficiently hot. • The selected temperature is too low. • Frying temperature is insufficient. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce food quantity in the bucket. • Adjust the thermostat. • Defective thermostat. Please refer to the manufacturer or to the retailer. • To set the correct temperature, consult the indications on the food to fry packing or on the "Quantities and temperatures table" (page 83). • To set the correct temperature, consult the indications on the food to fry packaging or the "Quantities and temperatures table" (page 83).
<ul style="list-style-type: none"> • Sliced French fries, chips, etc. , get stuck among themselves. 	<ul style="list-style-type: none"> • Food has not been washed with cold water before being immersed in oil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wash the fries and accurately dry them.

continues ...

POSSIBLE INCONVENIENCES

INCONVENIENCE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> Oil doesn't heat. 	<ul style="list-style-type: none"> At first use the fryer has been started without oil or grease in the container. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the manufacturer or to the retailer.
<ul style="list-style-type: none"> The fryer doesn't work. 	<ul style="list-style-type: none"> The safety temperature check has been activated. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the "RESTART" button. Refer to the manufacturer or to the retailer.
<ul style="list-style-type: none"> Steam doesn't come out only from the filter. 	<ul style="list-style-type: none"> The lid has not been closed correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> Close the lid correctly.
<ul style="list-style-type: none"> Too much foam forms during frying. 	<ul style="list-style-type: none"> Immersion of not sufficiently dry food. The oil container has not been correctly cleaned. 	<ul style="list-style-type: none"> Accurately dry food. Clean the oil container accurately.

ENVIRONMENTAL DISCLOSURE / DISPOSAL AT END-OF-LIFE

"In compliance with the directive 2011/65/UE related to waste disposal (**RoHS**) and with the Directive 2012/19/UE (**RAEE**) on electrical and electric equipment waste" the crossed out wheelee bin symbol on the equipment nameplate or on its batteries, indicates that the product and the batteries at the end of their useful life must be collected separately from other waste. The user should therefore, take the product to an appropriate recycling centre for electrical and electronic waste, or hand it to the dealer when buying a new equipment. Dead batteries must be removed from the product, separately collected and delivered free of charge to an appropriate batteries collection centre provided by Municipalities and by shopping centres.



For more information please contact the Local Council or the Municipality. Proper separate collection for the deliver of the equipment to recycling, to treatment and environmentally compatible disposal helps avoid possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse and/or recycling of materials that make up the equipment. Illegal dumping of the product by the user involves the application of administrative sanctions provided by current laws and regulations.

Packaging waste must be differentiated and taken to appropriate collection centres according to the current laws on the territory on waste separate collection.



ohmex

OHMEX SA

Route de la Longeraie, 9
1110 Morges - Switzerland

www.ohmex.ch