



Fritteuse
Deep fryer
Friteuse
Frituur
Frytkownica
Freidora

DF-2100.2





DE

Bedienungsanleitung Fritteuse



Netzspannung: 220-240V~ 50/60Hz
Leistung: 2000W



WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sollten beim Gebrauch von Elektrogeräten immer beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
2. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Netzkabel, die Stecker oder dieses Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
4. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker oder senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung.
5. Verwenden Sie keine vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörteile, da dies zu Verletzungen führen kann.
6. Nicht im Freien verwenden.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
8. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
9. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
10. Stellen Sie einen der Regler auf „Min“, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder einstecken.
11. Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
12. Beim Bewegen einer Fritteuse mit heißem Öl ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Trocknen Sie Lebensmittel gründlich ab, bevor Sie sie in heißes Öl tauchen. Wasser und Frost auf Lebensmitteln führen zu starken Ölspritzern während des Garvorgangs.
14. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine weiche Oberfläche oder Tischdecke, sondern stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät auf einer ebenen und harten Oberfläche verwenden.
15. Stellen Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.
16. Versuchen Sie nicht, frittierte Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen. Lebensmittel sind sehr heiß und sollten nur mit den richtigen Utensilien entfernt werden.

17. Stellen Sie sich während des Frittiervorgangs nicht direkt über die Fritteuse.

Es besteht die Gefahr, dass Sie sich durch verspritztes Öl verbrennen.

18. Versuchen Sie nicht, mit Butter, Margarine oder Olivenöl zu braten.

19. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für sie verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen
Sicherheit.

20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

21. Überhitzung von Lebensmitteln vermeiden.

22. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

23. Das Gehäuse kann während des Gebrauchs heiß werden. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Babys und Kindern auf.

24. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

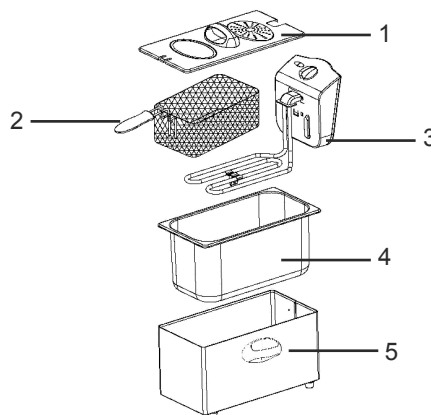
25. Stellen Sie sicher, dass sich ausreichend Öl im Tank befindet, bevor Sie das Gerät einschalten.

26. Vermeiden Sie beim Öffnen des Deckels den Kontakt mit Dampf oder heißem Dampf.

Diese Art von Fritteuse darf nur mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden und ist nicht für die Verwendung mit festem Fett geeignet. Festes Fett kann Wasser enthalten, wodurch heißes Fett beim Erhitzen verspritzt werden kann.

EIGENSCHAFTEN

1. Fensterdeckel mit Filter
2. Frittierkorb
3. Steuereinheit
4. Öltank
5. Gehäuse



AUTOMATISCHER SICHERHEITSSCHALTER

Der automatische Sicherheitsschalter stellt sicher, dass das Gerät nur dann funktioniert, wenn der Schaltkasten korrekt in den Edelstahlsockel eingesetzt wurde.

ZURÜCKSETZEN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Überprüfen Sie den Ölstand in Ihrem Gerät. Wenn es unter dem Mindestniveau liegt, sollte Öl nachgefüllt werden, bevor das Gerät zurückgesetzt und der Kochzyklus fortgesetzt wird.

ÖLWECHSEL

Stellen Sie sicher, dass die Friteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl ersetzen (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose). Tauschen Sie das Öl regelmäßig aus.

Dies ist unbedingt erforderlich, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt.

Tauschen Sie das Öl in jedem Fall einmal nach 6 - 10-maligem Gebrauch aus. Dies hilft auch, Ölspritzer durch Feuchtigkeitsfallen am Boden des Tanks zu vermeiden.

Ersetzen Sie das Öl auf einmal; Altes und neues Öl nicht mischen.

Inbetriebnahme

BETRIEB DES Frittierkorbs

- Heben Sie den Griff aus der Aufbewahrungsposition. Drücken Sie den Metallgriff und ziehen Sie ihn zurück, bis er einrastet. Der Griff kann nicht nach vorne bewegt werden, wenn er ordnungsgemäß verriegelt ist.
- Zum Aufbewahren des Korbs kann der Korbgriff zurück in die Aufbewahrungsposition bewegt werden, indem Sie die Metallgriffe zusammendrücken und nach vorne drücken, bis er aus der verriegelten Position herausschnappt.
- Es ist sehr wichtig, dass Sie den Griff einrasten, bevor Sie den Frittierkorb verwenden.

FÜLLEN SIE DIE SCHÜSSEL MIT ÖL

Stellen Sie sicher, dass die Schüssel richtig positioniert ist

- Füllen Sie die Schüssel mit Öl. Der Ölstand muss zwischen den

Markierungen für den Mindest- und Höchststand auf der Innenseite des Behälters liegen. Überprüfen Sie den Stand vor jedem Gebrauch und füllen Sie gegebenenfalls Öl nach.

• Für gesündere, knusprigere Frittiergerichte empfehlen wir die Verwendung von reinem Pflanzenöl.

Vorheizen

WARNUNG: Verwenden Sie Ihre Friteuse zu Ihrer eigenen Sicherheit nicht unter Wandschränken und halten Sie sie von Vorhängen und ähnlichen Einrichtungen fern. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während Sie es benutzen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

• Während des ersten Gebrauchs kann die Friteuse einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und auf die Neuheit des Produkts zurückzuführen. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob sich der Ölstand zwischen der MINIMUM- und der MAXIMUM-Linie auf der Innenseite des Topfes befindet.

HINWEIS: Verwenden Sie die Friteuse nicht ohne Schüssel, ohne Öl oder Ähnliches

Substanz oder mit einem ungenügenden Gehalt (unter dem Mindestgehalt). Immer den Stecker ziehen die Friteuse bei Nichtgebrauch.

- Setzen Sie den Steuerkasten auf den Hauptkörper.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Decken Sie den Deckel ab.
- Sie können den Temperaturbereich der Friteuse (130 ° C - 190 ° C) auswählen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position.
- Das Gerät beginnt zu heizen, sobald das rote und das grüne Licht leuchten. Wenn die Öltemperatur die gewünschte Einstellung erreicht hat, erlischt das grüne Licht. Das rote Licht leuchtet während des Garvorgangs immer, es sei denn, Sie ziehen den Stecker aus der Friteuse.
- Setzen Sie den Korb in die Schüssel, um mit dem Braten zu beginnen.

TIPPS ZUM BRATEN

- Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl.

- mit Tiefkühlprodukten; Verwenden Sie maximal 100 Gramm, da diese schnell abkühlen. Tiefkühlprodukte über dem Spülbecken schütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei Verwendung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln: Die Pommes frites nach dem Waschen trocknen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.
- Frittieren Sie die Pommes in 2 Stufen. Erste Stufe (Vorbraten): 5 bis 10 Minuten bei 170 Grad.
- Zweite Stufe (abschließendes Braten) 2 bis 4 Minuten bei 190 ° C. Gut abtropfen lassen.

Frittierzeiten

Essen	Gewicht (g)	Öltemperatur	Zeit (Min)	Braten Status
Gefrorene Pommes	700	190	6-8	Die Oberfläche sieht golden aus
Garnele	700	180	6-8	Oberfläche erscheint rot
Fisch	700	180	8-10	Die Oberfläche erscheint hellbraun
Drumstick	700	170	8-12	Die Oberfläche erscheint hellbraun
Pilz	700	170	6-10	Die Oberfläche erscheint hellbraun aus
Zwiebel	700	160	6-10	Die Oberfläche erscheint hellbraun aus
Wenig gedämpftes Brot	700	160	6-8	Die Oberfläche sieht golden aus

Lebensmittel braten

Pommes Frites: Die Pommes Frites enthalten normalerweise mehr Wasser als andere Lebensmittel. Sie müssen den Korb 4-5 Mal in die Schüssel stellen, da dies den Wassergehalt verringern kann. Andernfalls kann Öl verspritzen und schwere Verbrennungen verursachen. Während des Frittierens können Sie eine andere Temperierzeit wählen, indem Sie die Taste TEMP oder TIMER drücken.

WARNUNG: Berühren Sie keine Metallteile der Friteuse, da diese heiß sein können.

Verwenden Sie den Korb immer zum Braten von Lebensmitteln.

AM ENDE DER KOCHZEIT

- Heben Sie den Korb langsam an und nehmen Sie ihn aus dem Öl. Stellen Sie den Korb auf die Halterung am Boden des Korbgriffs, damit überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln abfließen kann.
- Lassen Sie die Lebensmittel eine Minute lang abtropfen, nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie die Lebensmittel auf ein mit Papierhandtüchern ausgekleidetes Backblech, damit das restliche Öl abtropfen kann.
- Wenn Sie mehr als eine Ladung braten, sollten Sie dem Öl die Möglichkeit geben, sich auf die richtige Temperatur zu erwärmen, bevor Sie eine weitere Ladung in die Friteuse geben
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Friteuse, wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind.
- Lassen Sie die Friteuse vor dem Lagern oder Reinigen vollständig abkühlen (1 oder 2 Stunden).
- Niemals die Friteuse mit heißem Öl darin tragen oder bewegen.

FILTERN UND ÖLWECHSELN

- Vergewissern Sie sich, dass die Friteuse vom Netz getrennt und das Öl abgekühlt ist, bevor Sie die Friteuse reinigen oder lagern.
- Das Öl muss nicht nach jedem Gebrauch gewechselt werden. Im Durchschnitt kann Öl für 6 bis 10 Bratvorgänge verwendet werden. Sie müssen es häufiger ändern, wenn Sie Fisch oder stark gebutterte Lebensmittel braten.
- Wir empfehlen, das Öl zu filtern, wenn Sie Speisereste im Öl oder auf dem Boden des Antihaf-Topfes sehen. Sie können dies wie folgt tun:
 - Nehmen Sie den Korb heraus. Gießen Sie das Öl vorsichtig in einen anderen großen Topf.

PFLEGE UND REINIGUNG

Die Reinigung sollte durchgeführt werden, wenn die Friteuse ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist. Ihre Friteuse sollte vollständig abgekühlt sein.

Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.



EN

Instruction Manual

Deep fryer



Voltage: 220-240V~ 50/60Hz
Power: 2000W



IMPORTANT SAFEGUARDS

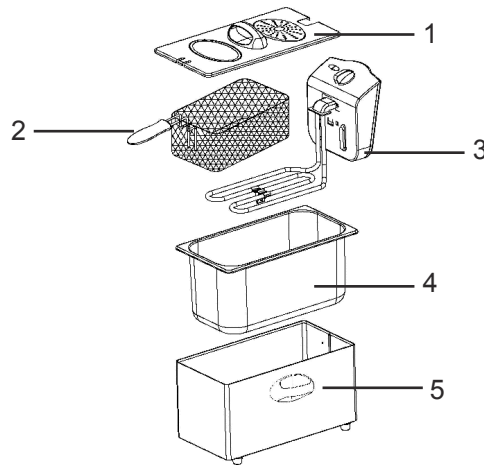
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electrical shock do not immerse power cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use and before cleaning the appliance. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
4. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
5. Do not use accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer as this may cause injuries.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. Turn any control to "Min", when plug or remove plug from wall outlet.
11. Do not use appliance other than intended household use only.
12. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
13. Dry foods thoroughly before lowering into the hot oil, water and frost on foods will result in high oil splattering during the cooking cycle.
14. Do not set the unit on a soft surface, or table covering such as a tablecloth, make sure you use the unit on an even and hard surface.
15. Do not set the unit in a wet area for use.
16. Do not attempt to remove fried foods from the basket. Foods are very hot and should only be removed with the proper utensils.
17. Do not stand right over the fryer during the frying cycle. There is a risk that you can be burned by splattering oil.
18. Do not attempt to fry with butter, margarine or olive oil.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or

- instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 21. Avoid over heating of food.
 22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
 23. Housing can become hot during use. Keep them out of the reach of babies and children.
 24. Never leave unit unattended during use.
 25. Ensure there is sufficient oil in the tank before turning unit on.
 26. When opening the lid, avoid contact with steam or hot vapor.
- This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.

FEATURES

1. Window lid with filter
2. Basket
3. Control unit
4. Oil tank
5. Housing



AUTOMATIC SAFETY SWITCH

The automatic safety switch ensures that the unit will not operate unless the control box has been inserted correctly into the stainless steel base.

RESETTING THE SAFETY THERMOSTAT

- Unplug the unit from the wall electric outlet.
- Allow the unit to cool down.
- Check the oil level in your unit. If it is below the minimum level, oil should be added before resetting the unit and resuming cooking cycle.

OIL REPLACEMENT

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the wall socket). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 6 -10 times usage. This will also help to avoid oil spattering in case of moisture trap at the bottom of tank.

Replace the oil all at once; do not mix old and new oil.

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

OPERATING THE BASKET HANDLE

- Lift handle from the storage position. Squeeze the metal handle and pull back until the handle is locked into position. The handle will not be able to be moved forward if it is locked properly.
- To store the basket, the basket handle can be moved back into the storage position by squeezing the metal handles and pushing forward until it has snapped out of the locked position.
- It is very important that you lock handle into place before using the Fry Basket.

FILLING THE BOWL WITH OIL

Make sure the bowl is correctly positioned

- Fill bowl with oil. The oil level must be maintained between the minimum and maximum level marks indicated on the inside of the bowl. Check the level before each use and add oil if necessary.
- For healthier, crispier fried foods, we recommend the use of blend vegetable oil, pure corn.

PRE-HEATING

WARNING: for your safety, do not use your fryer under wall cupboards and keep away from curtains and similar fittings. Never leave the appliance unattended while in use. This appliance should not be used by children.

- During the first use the fryer may give off a slight odor. This is normal and due to the newness of the product.

Before each use, always check that the oil level is between the MINIMUM and MAXIMUM lines on the inside of the pot.

NOTE: Do not use the fryer without the bowl, without oil or equivalent substance or with an insufficient level (below the minimum level). Always unplug the fryer when not in use.

- Put the control box on the main body.
- Inset the plug into the supply outlet.
- Cover the lid.
- You can choose the fryer temp range (130°C-190°C).
- Switch the temperature knob to the desired position.
- The machine will begin to heat up just as the red and the green light is on. When oil temperature reaches your desired setting, the green light will go out; the red light is always on during cooking unless you unplug the deep fryer.
- Put the basket into the bowl to begin frying.

FRYING TIPS

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

FRYING TABLE

Food	Weight(g)	Oil temperature	Time(Min)	Frying status
Frozen fries	700	190	6-8	Surface appear golden and brickle
Shrimp	700	180	6-8	Surface appear red color
Fish	700	180	8-10	Surface appear light brown
Drumstick	700	170	8-12	Surface appear light brown
Fungus	700	170	6-10	Surface appear light brown, but not brickle
Onion	700	160	6-10	Surface appear light brown, but not brickle
Little steamed bread	700	160	6-8	Surface appear golden and brickle

FRYING FOODS

Fry chip: The chips normally contain more water than other foods, you must put down the basket in the bowl 4-5 times, it can reduce the water contents. Otherwise oil may splatter and cause serious burns.

In the fryer course you could choose different temper time by switch the button of TEMP or TIMER.

WARNING: Do not touch any metal parts of the fryer as they may be hot. Always use the basket to fry foods.

AT THE END OF THE COOKING TIME

- Lift the basket slowly up and out of the oil and place the basket on the support at the base of the basket handle to allow excess oil to drain from the food.
- Let the food drain for a minute, remove basket and turn food out onto a paper towel-lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away.
- For best results, if you are frying more than one load, you should give the oil a chance to heat up to the proper temperature before placing another load into the fryer.
- Always unplug the deep fryer when you have finished frying.
- Let the fryer cool completely (1 or 2 hours) before storing or cleaning.
- Never carry or move the deep fryer with hot oil inside.

FILTERING AND CHANGING THE OIL

- Make sure the fryer is unplugged and the oil has cooled down before cleaning or storing your fryer.
- The oil does not need to be changed after each use. On average, oil can be used for 6 to 10 frying sessions. You will need to change it more often when frying fish or heavily buttered foods.
- We recommend filtering the oil if you see any food debris left in the oil or on the bottom of the non-stick pot. You can do this as follow:
- Remove the basket. Carefully pour the oil into another large pot or saucepan.

CARE AND CLEANING

Cleaning should be carried out when the fryer is switched off and the plug removed from the wall socket. Your fryer should have completely cooled.



Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.





FR

Manuel d'instructions Friteuse



Tension: 220-240V~ 50/60Hz
Puissance: 2000W



GARANTIES IMPORTANTES

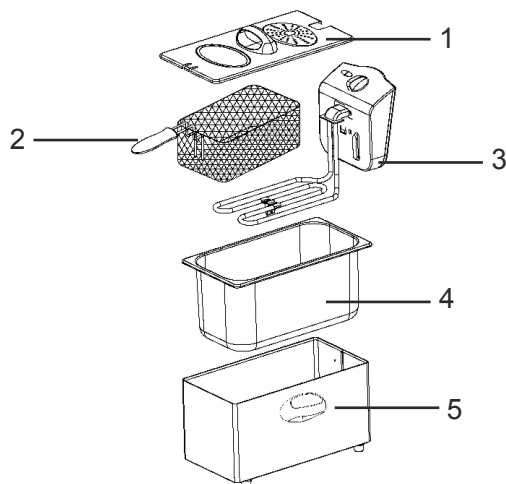
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
2. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ni cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
4. Ne faites pas fonctionner d'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagé, ni après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre de service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
5. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil car cela pourrait provoquer des blessures.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
9. Il faut être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
10. Tournez toutes les commandes sur «Min» lorsque vous branchez ou retirez la fiche de la prise murale.
11. N'utilisez pas un appareil autre que l'usage domestique prévu.
12. Il faut faire très attention lorsque vous déplacez une friteuse contenant de l'huile chaude.
13. Séchez soigneusement les aliments avant de les déposer dans l'huile chaude. L'eau et le givre sur les aliments provoqueront des éclaboussures d'huile importantes pendant le cycle de cuisson.
14. Ne placez pas l'appareil sur une surface douce, ni sur un revêtement de table tel qu'une nappe, assurez-vous de l'utiliser sur une surface plane et dure.
15. Ne placez pas l'appareil dans un endroit humide pour l'utiliser.
16. N'essayez pas de retirer les aliments frits du panier. Les aliments sont très chauds et ne doivent être enlevés qu'avec les ustensiles appropriés.

17. Ne vous tenez pas directement sur la friteuse pendant le cycle de friture. Vous risqueriez de vous brûler en éclaboussant de l'huile.
18. N'essayez pas de faire frire avec du beurre, de la margarine ou de l'huile d'olive.
19. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur utilisation ne les ait supervisées ou instruites concernant leur utilisation. sécurité.
20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. Évitez de trop chauffer les aliments.
22. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
23. Le logement peut devenir chaud pendant l'utilisation. Gardez-les hors de la portée des bébés et des enfants.
24. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
25. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'huile dans le réservoir avant de mettre l'unité en marche.
26. Lorsque vous ouvrez le couvercle, évitez tout contact avec de la vapeur ou des vapeurs chaudes.
- Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou des graisses liquides et ne convient pas à une utilisation avec des graisses solides. La graisse solide peut contenir de l'eau, ce qui peut provoquer la projection de graisse chaude lorsqu'elle est chauffée.

FONCTIONNALITÉS

1. Couvercle de fenêtre avec filtre
2. panier
3. Unité de contrôle
4. réservoir d'huile
5. logement



INTERRUPTEUR DE SECURITE AUTOMATIQUE

L'interrupteur de sécurité automatique garantit que l'unité ne fonctionnera pas si le boîtier de commande n'a pas été correctement inséré dans la base en acier inoxydable.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Débranchez l'appareil de la prise murale.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Vérifiez le niveau d'huile dans votre appareil. S'il est inférieur au niveau minimum, ajoutez de l'huile avant de réinitialiser l'appareil et de reprendre le cycle de cuisson.

REPLACEMENT D'HUILE

Assurez-vous que la friteuse et l'huile sont complètement refroidies avant de remplacer l'huile (débranchez la fiche de la prise murale). Remplacez l'huile régulièrement.

Ceci est absolument nécessaire si l'huile devient sombre ou prend une odeur différente.

Dans tous les cas, remplacez l'huile une fois toutes les 6 à 10 fois. Cela contribuera également à éviter les éclaboussures d'huile en cas de rétention d'humidité au fond du réservoir.

Remplacez l'huile en une fois; ne mélangez pas l'huile ancienne et l'huile neuve.

COMMENT UTILISER LA FRITEUSE

UTILISATION DE LA POIGNEE DE PANIER

- Soulever la poignée de la position de rangement. Appuyez sur la poignée en métal et tirez-la jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée. La poignée ne pourra pas être avancée si elle est correctement verrouillée.
- Pour ranger le panier, vous pouvez replacer la poignée du panier en position de rangement en pressant les poignées en métal et en poussant vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit sorti de la position verrouillée.
- Il est très important de verrouiller la poignée avant d'utiliser le panier à frites.

REPLIR LE BOL AVEC DE L'HUILE

Assurez-vous que le bol est correctement positionné

- Remplir le bol avec de l'huile. Le niveau d'huile doit être maintenu entre



les repères de niveau minimum et maximum indiqués à l'intérieur de la cuve. Vérifiez le niveau avant chaque utilisation et ajoutez de l'huile si nécessaire.

- Pour des aliments frits plus sains et plus croustillants, nous recommandons l'utilisation d'un mélange d'huile végétale et de maïs pur.

Préchauffage

AVERTISSEMENT: pour votre sécurité, n'utilisez pas votre friteuse sous des armoires murales et tenez-le à l'écart des rideaux et autres accessoires similaires. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

- Lors de la première utilisation, la friteuse peut dégager une légère odeur. Ceci est normal et dû à la nouveauté du produit.

Avant chaque utilisation, vérifiez toujours que le niveau d'huile se situe entre les lignes MINIMUM et MAXIMUM situées à l'intérieur du pot.

REMARQUE: N'utilisez pas la friteuse sans le bol, sans huile ni équivalent. substance ou avec un niveau insuffisant (inférieur au niveau minimal). Toujours débrancher la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.

- Placez le boîtier de commande sur le corps principal.
- Insérez la fiche dans la prise d'alimentation.
- Couvrez le couvercle.
- Vous pouvez choisir la plage de température de la friteuse (130 ° C à 190 ° C).
- Placez le bouton de température sur la position souhaitée.
- La machine commence à chauffer au moment où le voyant rouge et le voyant vert sont allumés.

Lorsque la température de l'huile atteint le réglage souhaité, le voyant vert s'éteint; le voyant rouge est toujours allumé pendant la cuisson, sauf si vous débranchez la friteuse.

- Placez le panier dans le bol pour commencer à frire.

CONSEILS DE FRITURE

- Utilisez au maximum 200 grammes de frites par litre d'huile;
- avec des produits surgelés; utiliser un maximum de 100 grammes, car ils refroidissent rapidement. Agitez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace.



- Lorsque vous utilisez des frites à base de pommes de terre fraîches: séchez-les après le lavage afin que l'eau ne pénètre pas dans l'huile.
- Faites frire les frites en 2 étapes. Première étape (pré-friture): 5 à 10 minutes à 170 degrés.
- Deuxième étape (friture finale) 2 à 4 minutes à 190 degrés. Bien égoutter.

TABLE DE FRITURE

Nourriture	Poids (g)	Température de l'huile	Temps (Min)	État de friture
Frites surgelées	700	190	6-8	Surface apparente dorée et rugueuse
Crevette	700	180	6-8	Surface apparaît couleur rouge
Poisson	700	180	8-10	Surface apparente brun clair
Pilon	700	170	8-12	Surface apparente brun clair
Champignon	700	170	6-10	Surface apparente brun clair, mais pas grêle
Oignon	700	160	6-10	Surface apparente brun clair, mais pas grêle
Petit pain cuit à la vapeur	700	180	6-8	Surface apparente dorée et rugueuse

Pâtisseries

Frites: Les frites contiennent normalement plus d'eau que les autres aliments.

Vous devez déposer le panier dans le bol 4 à 5 fois, cela peut réduire la teneur en eau.

Sinon, l'huile pourrait éclabousser et causer de graves brûlures.

Au cours de la friteuse, vous pouvez choisir un temps de trempe différent en appuyant sur la touche TEMP ou TIMER.

AVERTISSEMENT: Ne touchez aucune partie métallique de la friteuse car elles pourraient être brûlantes.

Utilisez toujours le panier pour faire frire les aliments.

À LA FIN DU TEMPS DE CUISSON

- Soulevez lentement le panier et retirez-le de l'huile, puis placez-le sur le support situé à la base de la poignée du panier pour permettre à l'excès d'huile de s'écouler des aliments.
- Laisser les aliments égoutter pendant une minute, retirer le panier et les

mettre sur une plaque à pâtisserie tapissée d'essuie-tout pour permettre à l'huile restante de s'écouler.

- Pour de meilleurs résultats, si vous faites frire plus d'une charge, vous devez laisser à l'huile une chance de chauffer à la température appropriée avant de placer une autre charge dans la friteuse.
- Débranchez toujours la friteuse une fois la friture terminée.
- Laissez la friteuse refroidir complètement (1 ou 2 heures) avant de la ranger ou de la nettoyer.
- Ne transportez ni ne déplacez jamais la friteuse avec de l'huile chaude.

FILTRE ET CHANGER L'HUILE

- Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que l'huile a refroidi avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Il n'est pas nécessaire de changer l'huile après chaque utilisation. En moyenne, l'huile peut être utilisée pour 6 à 10 séances de friture. Vous devrez le changer plus souvent lorsque vous faites frire du poisson ou des aliments très beurrés.
- Nous vous recommandons de filtrer l'huile si vous voyez des débris d'aliments dans l'huile ou au fond du pot antiadhésif. Vous pouvez le faire comme suit:
 - Retirez le panier. Versez délicatement l'huile dans une autre grande casserole ou casserole.

SOIN ET NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué lorsque la friteuse est éteinte et que la fiche est retirée de la prise murale. Votre friteuse aurait dû être complètement refroidie.

Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.



NL

Gebruiksaanwijzing Frituur



Spanning: 220-240V~ 50/60Hz
Vermogen: 2000W



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

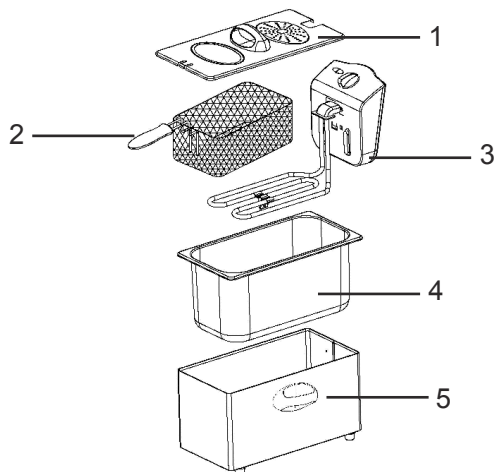
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisveiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
2. Dompel het netsnoer, de stekkers of dit apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
3. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.
4. Gebruik geen apparaat met een beschadigd netsnoer of stekker of nadat het apparaat niet goed functioneert of op enige manier is beschadigd. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
5. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, omdat dit tot verwondingen kan leiden.
6. Niet buitenshuis gebruiken.
7. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
8. Plaats het niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
9. Bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat, moet uiterste voorzichtigheid worden betracht.
10. Draai een bedieningsknop naar "Min", wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt of verwijdert.
11. Gebruik geen ander apparaat dan alleen bedoeld huishoudelijk gebruik.
12. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een friteuse die hete olie bevat.
13. Droog voedsel grondig voordat u het in hete olie laat zakken, water en vorst op voedsel zal resulteren in hoge olie-spatten tijdens de kookcyclus.
14. Plaats het apparaat niet op een zachte ondergrond of tafelbekleding, zoals een tafelkleed, zorg ervoor dat u het apparaat op een vlakke en harde ondergrond gebruikt.
15. Plaats het apparaat niet in een natte ruimte voor gebruik.
16. Probeer geen gefrituurd voedsel uit de mand te halen. Levensmiddelen zijn erg heet en mogen alleen met het juiste keukengerei worden verwijderd.
17. Ga niet recht boven de friteuse staan tijdens de frituurcyclus. Het risico bestaat dat u wordt verbrand door spatten van olie.

18. Probeer niet te bakken met boter, margarine of olijfolie.
19. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze supervisie of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
20. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
21. Vermijd oververhitting van voedsel.
22. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
23. De behuizing kan tijdens gebruik heet worden. Houd ze buiten het bereik van baby's en kinderen.
24. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
25. Zorg dat er voldoende olie in de tank is voordat u het apparaat inschakelt.
26. Vermijd bij het openen van het deksel contact met stoom of hete damp. Dit type friteuse mag alleen worden gebruikt met olie of vloeibaar vet en is niet geschikt voor gebruik met vast vet. Vast vet kan water bevatten, waardoor heet vet kan worden weggesproeid bij verhitting.

KENMERKEN

1. Raamdeksel met filter
2. Mandje
3. Besturingseenheid
4. Olietank
5. Behuizing



AUTOMATISCHE VEILIGHEIDSSCHAKELAAR

De automatische veiligheidsschakelaar zorgt ervoor dat de unit niet werkt tenzij de schakelkast correct in de roestvrijstalen basis is geplaatst.

DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT RESETTEN

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Controleer het oliepeil in uw unit. Als het onder het minimumniveau is, moet olie worden toegevoegd voordat de unit wordt gereset en de kookcyclus wordt hervat.

OLIE VERVANGEN

Zorg ervoor dat de friteuse en de olie volledig zijn afgekoeld voordat u de olie vervangt (haal de stekker uit het stopcontact). Vervang de olie regelmatig.

Dit is absoluut noodzakelijk als de olie donker wordt of een andere geur krijgt. Vervang de olie in ieder geval na 6-10 keer gebruik. Dit helpt ook om oliespatten te voorkomen in geval van een vochtafscheider op de bodem van de tank.

Vervang de olie in één keer; meng geen oude en nieuwe olie.

DE DEEP FRYER GEBRUIKEN

BEDIENING VAN DE MANDGREEP

- Til de hendel uit de opslagpositie. Knijp in de metalen hendel en trek naar achteren totdat de hendel in positie is vergrendeld. De hendel kan niet naar voren worden verplaatst als deze goed is vergrendeld.
- Om de korf op te bergen, kan de korfgreep terug in de opslagpositie worden gezet door de metalen hendels in te knijpen en naar voren te duwen totdat deze uit de vergrendelde positie is geklikt.
- Het is heel belangrijk dat u de hendel op zijn plaats vergrendelt voordat u de frituurmand gebruikt.

DE KOM VULLEN MET OLIE

Zorg ervoor dat de kom correct is geplaatst

- Vul de kom met olie. Het oliepeil moet worden gehandhaafd tussen de markeringen voor het minimum- en maximumniveau aan de binnenkant van de kom. Controleer het niveau voor elk gebruik en voeg indien nodig olie toe.
- Voor gezonder, knapperiger gefrituurd voedsel raden wij het gebruik van gemengde plantaardige olie, pure maïs aan.



VOORVERWARMING

WAARSCHUWING: gebruik uw friteuse voor uw veiligheid niet onder wandkasten en blijf uit de buurt van gordijnen en soortgelijke accessoires. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.

- Tijdens het eerste gebruik kan de friteuse een lichte geur afgeven. Dit is normaal en vanwege de nieuwheid van het product.
- Controleer vóór elk gebruik of het oliepeil tussen de MINIMALE en MAXIMALE lijnen aan de binnenkant van de pot ligt.

OPMERKING: Gebruik de friteuse niet zonder de kom, zonder olie of iets dergelijks

stof of met een onvoldoende niveau (onder het minimumniveau). Trek altijd de stekker uit het stopcontact de friteuse wanneer niet in gebruik.

- Plaats de schakelkast op de behuizing.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Bedek het deksel.
- U kunt het temperatuurbereik van de friteuse kiezen (130 ° C-190 ° C).
- Zet de temperatuurknop in de gewenste positie.
- De machine begint op te warmen net zoals het rode en het groene lampje branden.

Wanneer de olietemperatuur de gewenste instelling bereikt, gaat het groene lampje uit; het rode lampje brandt altijd tijdens het koken, tenzij u de friteuse loskoppelt.

- Plaats de mand in de kom om te beginnen met frituren.

FRITIETIPS

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



BRAADTAFEL

Voedsel	Gewicht (g)	Olie temperatuur	Time (Min)	Frituurstatus
Bevroren friet	700	190	6-8	Oppervlak lijkt goud en baksteen
Garnaal	700	180	6-8	Oppervlak lijkt rode kleur
Vis	700	180	8-10	Oppervlak lijkt lichtbruin
Trommelstok	700	170	8-12	Oppervlak lijkt lichtbruin
Paddestoel	700	170	6-10	Oppervlak lijkt lichtbruin, maar geen baksteen
Ui	700	160	6-10	Oppervlak lijkt lichtbruin, maar geen baksteen
Weinig gestoomd brood	700	160	6-8	Oppervlak lijkt goud en baksteen

VOEDSEL VOEDSEL

Bakchip: de chips bevatten normaal gesproken meer water dan ander voedsel, u moet de mand 4-5 keer in de kom leggen, dit kan de waterinhoud verminderen.

Anders kan olie spatten en ernstige brandwonden veroorzaken.

In de friteuse kunt u een andere tempertijd kiezen door de knop TEMP of TIMER te schakelen.

WAARSCHUWING: Raak geen metalen delen van de friteuse aan, deze kunnen heet zijn.

Gebruik altijd de mand om voedsel te frituren.

AAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD

- Til de mand langzaam op en uit de olie en plaats de mand op de steun aan de onderkant van de handgreep van de mand om overtollige olie uit het voedsel te laten weglopen.
- Laat het voedsel een minuut uitlekken, verwijder de mand en leg het voedsel op een met keukenpapier beklede bakplaat om eventueel achtergebleven olie weg te laten lopen.
- Voor het beste resultaat, als u meer dan één lading frituurt, moet u de olie de kans geven om op de juiste temperatuur te komen voordat u nog een lading in de friteuse plaatst
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met frituren.

- Laat de friteuse volledig afkoelen (1 of 2 uur) voordat u deze opbergt of schoonmaakt.
- Draag of verplaats de friteuse nooit met hete olie erin.

FILTEREN EN VERVANGEN VAN DE OLIE

- Zorg ervoor dat de friteuse is losgekoppeld en de olie is afgekoeld voordat u uw friteuse schoonmaakt of opbergt.
- De olie hoeft na elk gebruik niet te worden verversd. Gemiddeld kan olie worden gebruikt voor 6 tot 10 frituursessies. U zult het vaker moeten veranderen wanneer u vis of zwaar beboterde voedingsmiddelen frituurt.
- We raden aan om de olie te filteren als u voedselresten in de olie of op de bodem van de anti-aanbakpot ziet. U kunt dit als volgt doen:
- Verwijder de mand. Giet de olie voorzichtig in een andere grote pan of pan.

ZORG EN REINIGING

Reiniging moet worden uitgevoerd wanneer de friteuse is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd. Uw friteuse zou volledig moeten zijn afgekoeld.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinning en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.



PL

Instrukcja obsługi Frytkownica



Napięcie: 220-240V~ 50/60Hz
Moc: 2000W



WAŻNI OCHRONIARZE

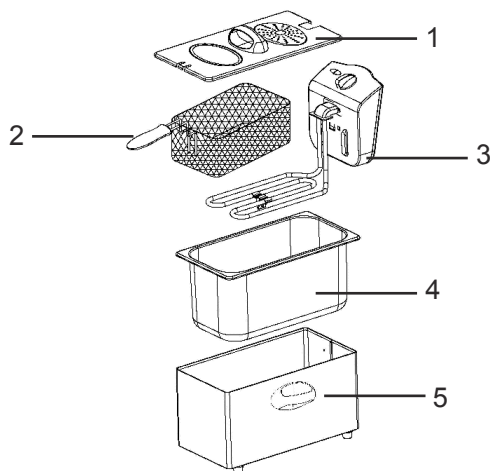
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

1. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
2. Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczek ani tego urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem urządzenia. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
4. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką lub po awarii urządzenia lub zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
5. Nie używaj akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia.
6. Nie używać na zewnątrz.
7. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu i nie dotykał gorących powierzchni.
8. Nie umieszczać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
9. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
10. Ustaw dowolną kontrolkę na „Min”, gdy podłącz lub wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
11. Nie używaj urządzenia innego niż przeznaczone do użytku domowego.
12. Podczas przenoszenia frytownicy zawierającej gorący olej należy zachować szczególną ostrożność.
13. Dokładnie wysusz potrawy przed włożeniem ich do gorącego oleju, woda i szron na potrawach spowodują duże rozpryski oleju podczas cyklu gotowania.
14. Nie ustawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni lub nakryciu stołu, takim jak obrus, upewnij się, że używasz urządzenia na równej i twardej powierzchni.
15. Nie ustawiaj urządzenia w wilgotnym miejscu do użytku.
16. Nie próbuj wyjmować smażonych potraw z koszyka. Potrawy są bardzo gorące i należy je wyjmować tylko za pomocą odpowiednich naczyń.

17. Nie stawaj bezpośrednio nad frytownicą podczas cyklu smażenia. Istnieje ryzyko poparzenia przez rozpryski oleju.
18. Nie próbuj smażyć na maśle, margarynie lub oliwie z oliwek.
19. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one pod nadzorem lub zostaną poinstruowane dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
20. Dzieci należy pilnować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
21. Unikaj przegrzewania jedzenia.
22. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
23. Podczas użytkowania obudowa może się nagrzewać. Trzymaj je poza zasięgiem niemowląt i dzieci.
24. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
25. Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że w zbiorniku jest wystarczająca ilość oleju.
26. Otwierając pokrywę, należy unikać kontaktu z parą lub gorącymi oparami. Ten typ frytownicy może być używany tylko z olejem lub płynnym tłuszczem i nie nadaje się do użytku z tłuszczem stałym. Tłuszcz w stanie stałym może zawierać wodę, która po podgrzaniu może powodować rozpryskiwanie gorącego tłuszczu.

CECHY

1. Pokrywa okna z filtrem
2. Koszyk
3. Jednostka sterująca
4. Zbiornik oleju
5. Obudowa



AUTOMATYCZNY WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa zapewnia, że urządzenie nie będzie działać, dopóki skrzynka sterownicza nie zostanie prawidłowo umieszczona w podstawie ze stali nierdzewnej.

RESETOWANIE TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA

- Odłącz urządzenie od ściennego gniazdka elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Sprawdź poziom oleju w urządzeniu. Jeśli jest poniżej minimalnego poziomu, przed zresetowaniem urządzenia i wznowieniem cyklu gotowania należy dolać oleju.

WYMIANA OLEJU

Przed wymianą oleju upewnij się, że frytkownica i olej całkowicie ostygły (wyjmij wtyczkę z gniazdka). Regularnie wymieniaj olej. Jest to zdecydowanie konieczne, jeśli olejek ciemnieje lub przybiera inny zapach. W każdym razie olej należy wymieniać raz po każdym 6-10 cyklach użytkowania. Pomoże to również uniknąć rozpryskiwania się oleju w przypadku zatrzymania wilgoci na dnie zbiornika. Wymień olej na raz; nie mieszaj starego i nowego oleju.

JAK OBSŁUGIWAĆ Frytownicę

OBSŁUGA UCHWYTU KOSZYKA

- Podnieś uchwyt z pozycji przechowywania. Ściśnij metalowy uchwyt i pociągnij do tyłu, aż uchwyt zostanie zablokowany na miejscu. Rączki nie będzie można przesunąć do przodu, jeśli jest prawidłowo zablokowana.
- Aby schować kosz, uchwyt kosza można przesunąć z powrotem do pozycji przechowywania, ściskając metalowe uchwyty i popychając go do przodu, aż wyskoczy z zablokowanej pozycji.
- Bardzo ważne jest, aby przed użyciem koszyka do smażenia zablokować rączkę.

NAPEŁNIANIE MISKI OLEJEM

Upewnij się, że miska jest prawidłowo ustawiona

- Napełnij miskę olejem. Poziom oleju należy utrzymywać pomiędzy oznaczeniami minimalnego i maksymalnego poziomu wskazanymi na wewnętrznej stronie miski. Sprawdź poziom przed każdym użyciem i uzupełnij olej w razie potrzeby.

- Aby uzyskać zdrowsze, chrupiące smażone potrawy, zalecamy użycie mieszanki oleju roślinnego i czystej kukurydzy.

WSTĘPNE OGRZEWANIE

UWAGA: ze względów bezpieczeństwa nie używaj frytkownicy pod szafkami ściennymi i trzymaj się z dala od zasłon i podobnych elementów wyposażenia.

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.

- Podczas pierwszego użycia frytkownica może wydzielać lekki zapach. Jest to normalne i wynika z nowości produktu.

Przed każdym użyciem zawsze sprawdzaj, czy poziom oleju znajduje się pomiędzy liniami MINIMALNA i MAKSYMALNA wewnątrz garnka.

UWAGA: Nie używaj frytkownicy bez miski, bez oleju lub jej odpowiednika substancji lub o niewystarczającym poziomie (poniżej poziomu minimalnego). Zawsze odłączaj frytkownicę, gdy nie jest używana.

- Umieść skrzynkę kontrolną na korpusie głównym.
- Włóż wtyczkę do gniazda zasilania.
- Zakryj wieczko.
- Możesz wybrać zakres temperatur frytkownicy (130 ° C-190 ° C).
- Ustawić pokrętko temperatury w żądane położenie.
- Urządzenie zacznie się nagrzewać, gdy zaświeci się czerwona i zielona lampka. Gdy temperatura oleju osiągnie żądane ustawienie, zielone światło zgaśnie; czerwona lampka świeci się zawsze podczas gotowania, chyba że odłączysz frytkownicę.
- Włóż kosz do miski, aby rozpocząć smażenie.

WSKAZÓWKI DO SMAŻENIA

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju;
- z produktami głęboko mrożonymi; użyj maksymalnie 100 gramów, ponieważ szybko ostygną. Wstrząśnij zamrożone produkty nad zlewem, aby usunąć nadmiar lodu.
- W przypadku frytek ze świeżych ziemniaków: po umyciu wysuszyć frytki, aby do oleju nie dostała się woda.
- Smaż frytki w 2 etapach. Pierwszy etap (smażenie wstępne): 5 do 10 minut w temperaturze 170 stopni Celsjusza.
- Drugi etap (końcowe smażenie) 2 do 4 minut w temperaturze 190 stopni Celsjusza. Dobrze odcedź.

STÓŁ DO SMAŻENIA

Jedzenie	Waga (g)	Temperatura oleju	Czas (min)	Stan smażenia
Mrożone Frytki	700	190	6-8	Powierzchnia jest złocista i ceglasta
Krewetka	700	180	6-8	Powierzchnia ma kolor czerwony
Ryba	700	180	8-10	Powierzchnia jest jasnobrązowa
Pałeczka do gry na bębnie	700	170	8-12	Powierzchnia jest jasnobrązowa
Grzyb	700	170	6-10	Powierzchnia jest jasnobrązowa, ale nie ceglasta
Cebula	700	160	6-10	Powierzchnia jest jasnobrązowa, ale nie ceglasta
Mały chleb na parze	700	160	6-8	Powierzchnia wygląda jak stara i cegła

SMAŻENIE ŻYWNOŚCI

Fry chips: Frytki zwykle zawierają więcej wody niż inne potrawy, kosz do miski należy włożyć 4-5 razy, może to zmniejszyć zawartość wody. W przeciwnym razie olej może pryskać i spowodować poważne oparzenia. W trybie frytownicy można było wybrać inny czas temperowania, przełączając przycisk TEMP lub TIMER.

OSTRZEŻENIE: Nie dotykaj żadnych metalowych części frytownicy, ponieważ mogą być gorące.

Zawsze używaj koszyka do smażenia potraw.

KONIEC GOTOWANIA

- Powoli unieś koszyk w górę i wyjmij go z oleju, a następnie umieść go na wsporniku u podstawy uchwytu kosza, aby nadmiar oleju spłynął z pożywienia.
- Pozwól potrawie spłynąć na minutę, wyjmij kosz i wyłóż na blachę wyłożoną ręcznikiem papierowym, aby resztki oleju spłynęły.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, jeśli smażymy więcej niż jeden ładunek, należy dać olejowi szansę na rozgrzanie się do odpowiedniej temperatury przed włożeniem kolejnego ładunku do frytownicy
- Po zakończeniu smażenia zawsze odłącz frytkownicę z gniazdka.
- Pozwól frytownicy całkowicie ostygnąć (1 lub 2 godziny) przed przystąpieniem do przechowywania lub czyszczenia.
- Nigdy nie przenosić ani nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem w środku.

FILTROWANIE I WYMIANA OLEJU

- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem frytownicy upewnij się, że jest odłączona od sieci, a olej ostygł.
- Oleju nie trzeba wymieniać po każdym użyciu. Średnio oleju można używać na 6 do 10 sesji smażenia. Będziesz musiał go częściej zmieniać podczas smażenia ryb lub potraw z dużą zawartością masła.
- Zalecamy filtrowanie oleju, jeśli zauważysz resztki jedzenia pozostawione w oleju lub na dnie garnka z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Możesz to zrobić w następujący sposób:
- Wyjąć kosz. Ostrożnie wlej olej do innego dużego garnka lub rondla.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Czyszczenie należy przeprowadzać przy wyłączonej frytownicy i wyjętej wtyczce z gniazdka. Twoja frytownica powinna całkowicie ostygnąć.

Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności.

Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2012/19/EU) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



ES

Manual de instrucciones Freidora



Voltaje: 220-240V~ 50/60Hz
Potencia: 2000W



CONSIDERACIONES IMPORTANTES

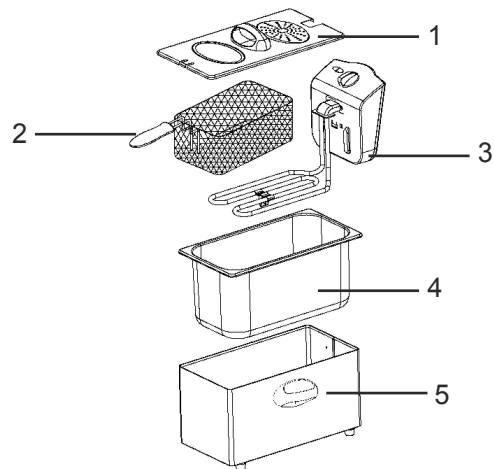
Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. No toque superficies calientes. Utilice asas o pomos.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, los enchufes o este aparato en agua u otros líquidos.
3. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar el aparato. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
4. No opere ningún electrodoméstico con un cable de alimentación o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
5. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico, ya que pueden causar lesiones.
6. No lo use al aire libre.
7. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
8. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
10. Gire cualquier control a "Min", cuando enchufe o retire el enchufe del tomacorriente.
11. No utilice electrodomésticos que no sean para uso doméstico.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover la freidora que contenga aceite caliente.
13. Seque bien los alimentos antes de sumergirlos en el aceite caliente, el agua y la escarcha sobre los alimentos provocarán una gran cantidad de salpicaduras de aceite durante el ciclo de cocción.
14. No coloque la unidad sobre una superficie blanda o sobre una mesa, como un mantel, asegúrese de utilizar la unidad sobre una superficie plana y dura.
15. No coloque la unidad en un área húmeda para su uso.
16. No intente sacar alimentos fritos de la canasta. Los alimentos están muy calientes y solo deben retirarse con los utensilios adecuados.
17. No se pare justo encima de la freidora durante el ciclo de fritura. Existe el riesgo de que se queme al salpicar aceite.

18. No intente freír con mantequilla, margarina o aceite de oliva.
 19. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su uso. la seguridad.
 20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 21. Evite el sobrecalentamiento de los alimentos.
 22. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
 23. La carcasa puede calentarse durante el uso. Manténgalos fuera del alcance de los bebés y los niños.
 24. Nunca deje la unidad desatendida durante su uso.
 25. Asegúrese de que haya suficiente aceite en el tanque antes de encender la unidad.
 26. Al abrir la tapa, evite el contacto con vapor o vapor caliente.
- Este tipo de freidora solo se puede usar con aceite o grasa líquida y no es adecuado para usar con grasa sólida. La grasa sólida puede contener agua, lo que puede hacer que la grasa caliente se esparza cuando se calienta.

CARACTERÍSTICAS

1. Tapa de ventana con filtro
2. Cesta
3. Unidad de control
4. Tanque de aceite
5. Vivienda



INTERRUPTOR DE SEGURIDAD AUTOMÁTICO

El interruptor de seguridad automático asegura que la unidad no funcionará a menos que la caja de control se haya insertado correctamente en la base de acero inoxidable.

RESTABLECIMIENTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Desenchufe la unidad del tomacorriente de pared.
- Deje que la unidad se enfríe.
- Verifique el nivel de aceite en su unidad. Si está por debajo del nivel mínimo, se debe agregar aceite antes de reiniciar la unidad y reanudar el ciclo de cocción.

REEMPLAZO DE ACEITE

Asegúrese de que la freidora y el aceite se hayan enfriado por completo antes de reemplazar el aceite (retire el enchufe de la toma de corriente). Reemplace el aceite con regularidad. Esto es definitivamente necesario si el aceite se oscurece o adquiere un olor diferente. En cualquier caso, reemplace el aceite una vez cada 6 a 10 veces de uso. Esto también ayudará a evitar las salpicaduras de aceite en caso de que haya una trampa de humedad en el fondo del tanque.

Reemplace el aceite de una vez; no mezcle aceite nuevo y viejo.

CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA

FUNCIONAMIENTO DEL ASA DE LA CESTA

- Levante la manija de la posición de almacenamiento. Apriete el mango de metal y tire hacia atrás hasta que quede bloqueado en su posición. La manija no podrá moverse hacia adelante si está bloqueada correctamente.
- Para guardar la canasta, la manija de la canasta se puede volver a colocar en la posición de almacenamiento apretando las manijas metálicas y empujando hacia adelante hasta que salga de la posición de bloqueo.
- Es muy importante que bloquee la manija en su lugar antes de usar la cesta para freír.

LLENAR EL TAZÓN DE ACEITE

Asegúrese de que el recipiente esté colocado correctamente

- Llene el recipiente con aceite. El nivel de aceite debe mantenerse entre

las marcas de nivel mínimo y máximo indicadas en el interior del recipiente.

Verifique el nivel antes de cada uso y agregue aceite si es necesario.

• Para alimentos fritos más saludables y crujientes, recomendamos el uso de una mezcla de aceite vegetal, maíz puro.

PRECALENTAMIENTO

ADVERTENCIA: por su seguridad, no utilice la freidora debajo de los armarios de pared y manténgala alejada de cortinas y accesorios similares. Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso. Este aparato no debe ser utilizado por niños.

• Durante el primer uso, la freidora puede desprender un ligero olor. Esto es normal y se debe a la novedad del producto.

Antes de cada uso, siempre verifique que el nivel de aceite esté entre las líneas MÍNIMO y MÁXIMO en el interior de la olla.

NOTA: No use la freidora sin el bol, sin aceite o equivalente sustancia o con un nivel insuficiente (por debajo del nivel mínimo).

Desenchufe siempre la freidora cuando no esté en uso.

- Coloque la caja de control en el cuerpo principal.
- Inserte el enchufe en la toma de corriente.
- Cubra la tapa.
- Puede elegir el rango de temperatura de la freidora (130 ° C-190 ° C).
- Coloque la perilla de temperatura en la posición deseada.
- La máquina comenzará a calentarse justo cuando se encienden las luces roja y verde. Cuando la temperatura del aceite alcance el ajuste deseado, la luz verde se apagará; la luz roja siempre está encendida durante la cocción a menos que desenchufe la freidora.
- Coloque la canasta en el bol para comenzar a freír.

CONSEJOS PARA FREÍR

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite;
- Con productos congelados; utilice un máximo de 100 gramos porque se enfrían rápidamente. Agite los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando utilice patatas fritas hechas con patatas frescas: seque las patatas fritas después de lavarlas para que no entre agua en el aceite.

- Freír las patatas fritas en 2 etapas. Primera etapa (pre-fritura): 5 a 10 minutos a 170 grados °C.
- Segunda etapa (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 grados °C. Escurrir bien.

MESA PARA FREÍR

Comida	Peso (g)	Temperatura del aceite	Tiempo(min)	Estado de fritura
Papas fritas congeladas	700	190	6-8	La superficie aparece dorada y brickle
Camarón	700	180	6-8	La superficie aparece de color rojo
Pez	700	180	8-10	La superficie aparece marrón claro
Palillo de tambor	700	170	8-12	La superficie aparece marrón claro
Hongo	700	170	6-10	La superficie parece marrón claro, pero no ladrillo
Cebolla	700	160	6-10	La superficie parece marrón claro, pero no ladrillo
Pancito al vapor	700	160	6-8	La superficie aparece aolden y brickle

ALIMENTOS FRITOS

Patata frita: Las patatas fritas normalmente contienen más agua que otros alimentos, debe dejar la cesta en el recipiente 4-5 veces, puede reducir el contenido de agua. De lo contrario, el aceite puede salpicar y provocar quemaduras graves.

En el curso de la freidora, puede elegir diferentes tiempos de templado cambiando el botón de TEMP o TIMER.

ADVERTENCIA: No toque las partes metálicas de la freidora, ya que pueden estar calientes.

Utilice siempre la cesta para freír alimentos.

AL FINAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN

- Levante la canasta lentamente para sacarla del aceite y coloque la canasta en el soporte en la base del asa de la canasta para permitir que el exceso de aceite se escurra de los alimentos.
- Deje que la comida se escurra por un minuto, retire la canasta y coloque la comida en una bandeja para hornear forrada con papel toalla para permitir que el aceite restante se escurra.

- Para obtener los mejores resultados, si está freiendo más de una carga, debe darle al aceite la oportunidad de calentarse a la temperatura adecuada antes de colocar otra carga en la freidora.
- Desenchufe siempre la freidora cuando haya terminado de freír.
- Deje que la freidora se enfríe completamente (1 o 2 horas) antes de guardarla o limpiarla.
- Nunca transporte ni mueva la freidora con aceite caliente adentro.

FILTRADO Y CAMBIO DE ACEITE

- Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y que el aceite se haya enfriado antes de limpiar o guardar su freidora.
- No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. En promedio, el aceite se puede utilizar durante 6 a 10 sesiones de fritura. Deberá cambiarlo con más frecuencia al freír pescado o alimentos con mucha mantequilla.
- Recomendamos filtrar el aceite si ve restos de comida en el aceite o en el fondo de la olla antiadherente. Puede hacer esto de la siguiente manera:
 - Retire la canasta. Vierta con cuidado el aceite en otra olla o cacerola grande.

CAUIDADO Y LIMPIEZA

La limpieza debe realizarse con la freidora apagada y el enchufe desconectado de la toma de corriente. Su freidora debería haberse enfriado por completo.

Respete el medio ambiente



El símbolo mostrado arriba y en el producto indica que el producto está clasificado como equipo eléctrico y electrónico, y no debe decharse con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil.

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2012/19/EU) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.