

# INSTRUCTION MANUAL

## DEEP FRYER

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING  
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE

# CONTENTS


---

<b>GB</b> .....	01-06
<b>ES</b> .....	07-12
<b>PL</b> .....	13-18
<b>IT</b> .....	19-24
<b>DE</b> .....	25-30
<b>NL</b> .....	31-36
<b>FR</b> .....	37-42
<b>PT</b> .....	43-48

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed.**

1. This appliance can be used by children ages 8 and above as long as they receive supervision or instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children should not conduct cleaning and user maintenance unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children should not play with the appliance.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
4. Do not immerse the appliance in water.
5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

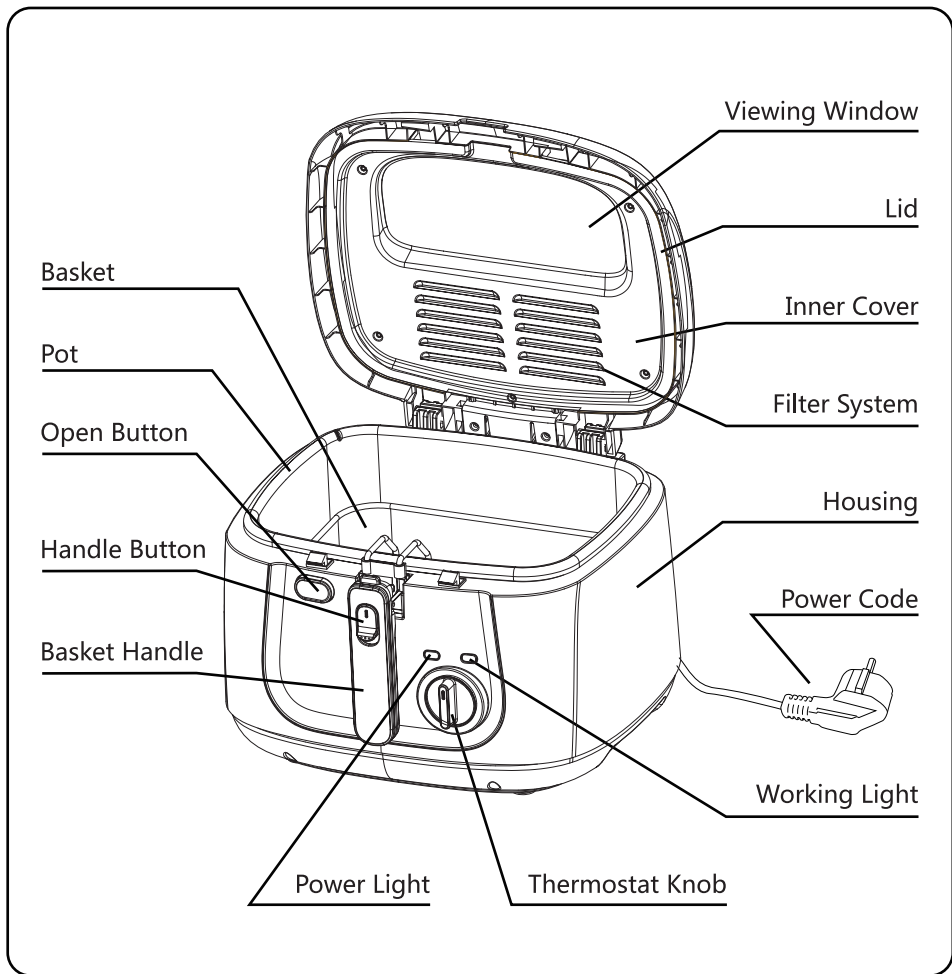
- farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
6. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
  7. The surfaces are liable to get hot during use.  Do not touch by hands.
  8. For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part "Cleaning and maintenance" .
  9. This appliance complies with CE –Directives for EMC is engineered to the latest safety technical requirements. Subject to technical changes without notice.
  10. Keep these instructions for future reference.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	300004HEX
Power Supply	220-240V ~ 50/60Hz
Power Consumption	1800W
Dimensions	L311*W294*H212mm

Specifications and design are subject to change without notice.

## PRODUCT OVERVIEW AND DESCRIPTION

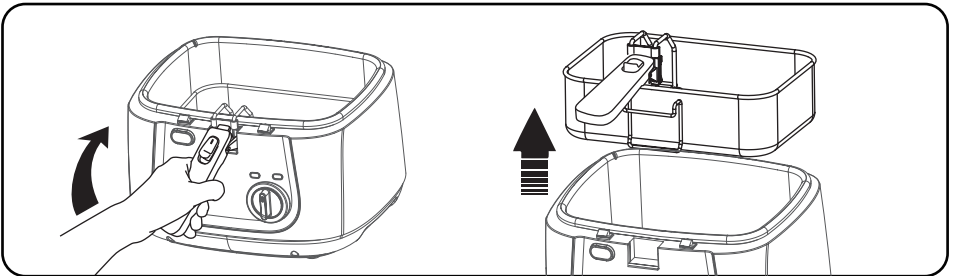


## BEFORE THE FIRST USE

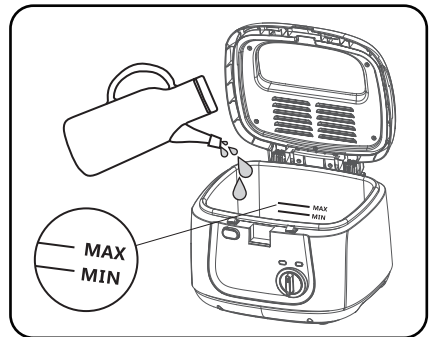
1. Before using fryer for the first time, wash the pot and basket thoroughly with warm, soapy water, carefully dry aluminum pot to maintain the good aesthetic appearance.
2. Do not use fryer without oil or fat. Fryer will be severely damaged if dry burning.
3. This fryer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cutout in order to prevent overheating.
4. To ensure safe operation, excessive food or utensils must not be put into the fryer.

## OPERATION

1. Remove the basket with the handle from the pot.



2. Add about 2~ 2.5L oil into the fryer. The level should not exceed or below MAX and MIN level marked on the surface of the pot. Use only good quality vegetable oil or all-purpose shortening for deep frying. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures.

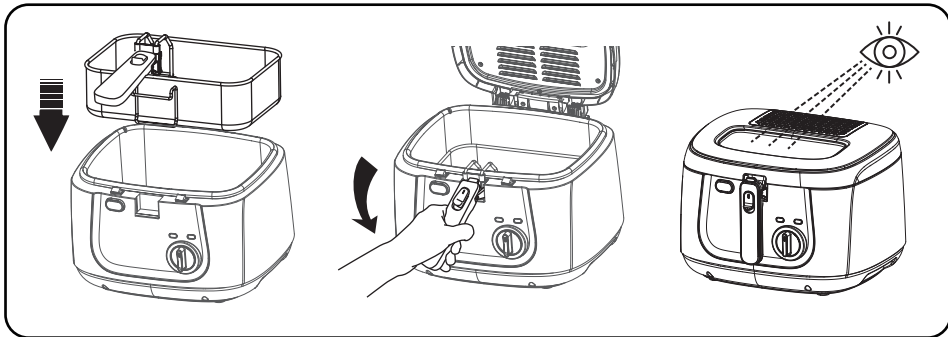


3. Plug in the mains, POWER LIGHT will light automatically. Set thermostat to the required temperature (see the reference menu), WORKING LIGHT will light automatically while the temperature keeps rising and go out when the set temperature is reached.
4. Add food (as dry as possible) into the basket first. Do not overload the basket.

### Tips:

- Place foods of uniform size into the basket so that they can be cooked evenly.
- Be sure to dry all food before frying. Do not add water or wet stuff into the cooking oil, even small amounts of water will cause oil to spatter.

5. Place the basket back into the fryer. Put down the handle and close the lid. You can check the frying process through viewing window.



6. After cooking, push the OPEN BUTTON to open the lid. Lift the basket out of the oil to drain.

**CAUTIONS**

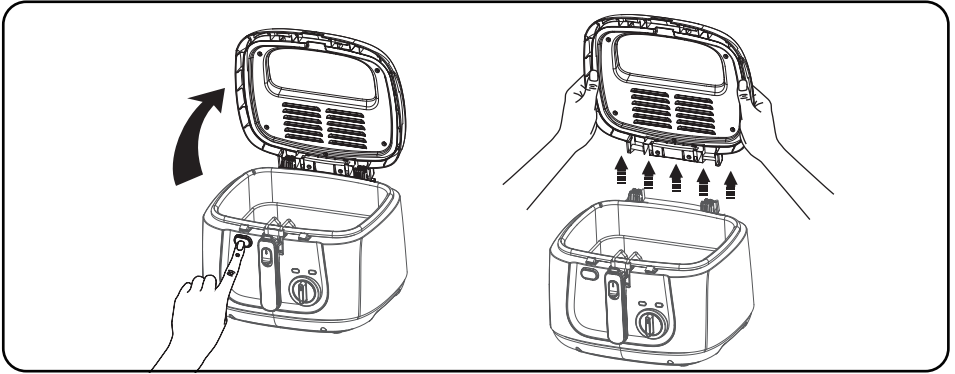
1. Use only metal kitchen utensils with insulated handles in hot oil.
2. Be careful when frying, especially when children are nearby.
3. Select the frying temperature according to food type. As a general guide, food that has been pre-cooked in some way need a higher temperature and less cooking time than those raw foods.

**REFERENCE MENU**

IRONING LABEL	TEMPERATURE(°C)	TIME(minutes)
Mushrooms	170°C	3-5
Crumbed chicken	190°C	10-14
Whole shrimp	170°C	3-5
Fish cakes	170°C	3-5
Fillets	170°C	5
Onions	190°C	2-4
French fries	190°C	8-12
Potato chips	190°C	12-18

**CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Unplug the power before cleaning.
2. Cool the oil completely before cleaning. Oil or fat retains its temperature for a long time after use.
3. The interior of the fryer has a plain aluminum surface. To avoid damage, do not use abrasives or sharp instruments for cleaning.
4. The exterior can be cleaned with damp, not to use abrasives or scouring pads.
5. To remove the lid for cleaning, lift the lid to a vertical position and pull it upwards.



## STORAGE

1. Always unplug the appliance before storage.
2. Always make sure the appliance is cool and dry before storage.

## DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliances free of charge.

**WARRANTY: 2 YEARS**




# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Antes de utilizar este aparato, lea las instrucciones con atención y consérvelas para futuras consultas.**

1. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos. No deje que los niños jueguen con este aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
2. No use el aparato si el cable eléctrico está dañado, o si el aparato no funciona correctamente. Llévelo a un centro autorizado para que lo examinen y reparen
3. No accione el aparato con un temporizador o un sistema de control remoto.
4. No sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua.
5. Este aparato está diseñado para uso doméstico exclusivamente.
6. Coloque el aparato sobre una superficie

estable con las asas colocadas de tal manera que se evite el derrame de líquidos calientes.

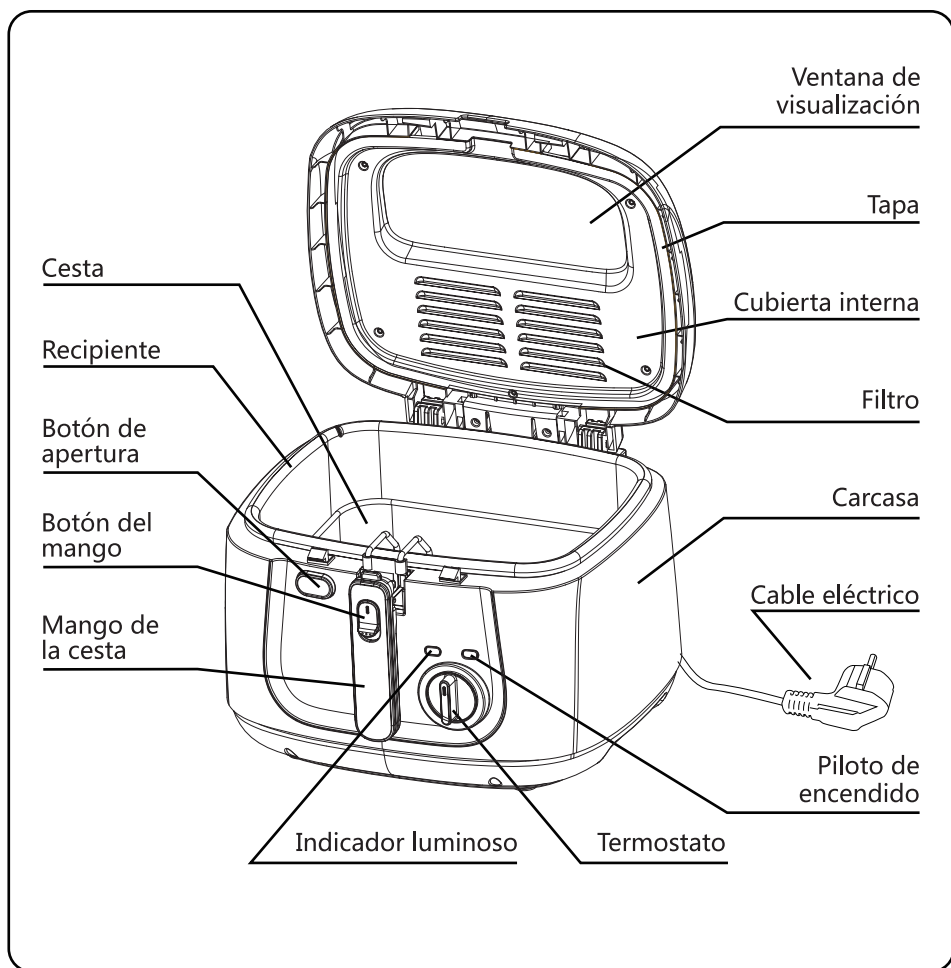
7. No toque las superficies calientes.  Use el asa para mover el aparato.
8. Refiérase al apartado de “Limpieza y mantenimiento” para más detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite.
9. Este aparato sigue las normas de la CE –Directivas de EMC y está diseñada acorde a los requisitos técnicos de seguridad más recientes
10. Conserve las instrucciones para futuras consultas.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo N°	300004HEX
Potencia	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo	1800W
Dimensiones	Largo 311*Ancho 294*Alto 212 mm

Las especificaciones y las medidas podrían variar del artículo real.

## IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

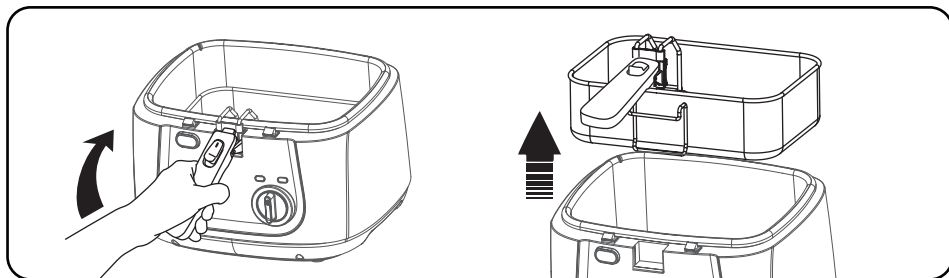


## ANTES DEL PRIMER USO

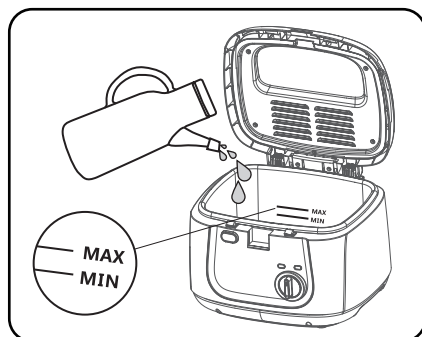
1. Antes del primer uso, lave la cesta y el recipiente de aceite con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Séquelos con un trapo suave y seco.
2. Nunca use la freidora sin aceite o grasa ya que podría dañar el aparato o quemarlo.
3. La freidora cuenta con un dispositivo de seguridad. Si el termostato fallara, el circuito eléctrico se corta automáticamente para evitar un sobrecalentamiento.
4. Para un uso seguro, nunca introduzca demasiados alimentos en la freidora ni utensilios de cocina.

## FUNCIONAMIENTO

1. Retire la cesta del depósito de aceite con el mango.



2. Llene de aceite por encima de la marca de cantidad mínima pero sin exceder la marca de cantidad máxima (2-2,5 l) como se indica en el interior del depósito de aceite. Utilice únicamente aceite vegetal o de cocina de buena calidad. No utilice margarina, aceite de oliva ni grasa animal para freír ya que comienzan a desprender humo a bajas temperaturas.

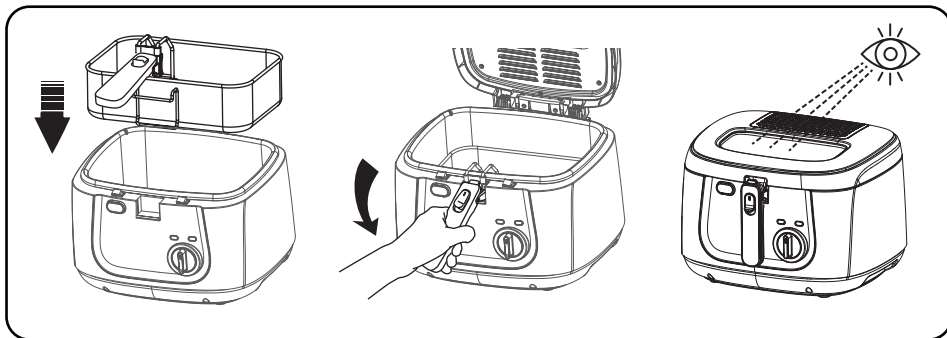


3. Enchufe la freidora en una toma de corriente apropiada. El INDICADOR DE ENCENDIDO se iluminará automáticamente. Seleccione la temperatura adecuada en el temporizador (vea la tabla de referencia)
4. Introduzca cuidadosamente los alimentos (lo más secos posibles) en la cesta de la freidora. No llene demasiado la cesta

### Consejos:

- Introduzca alimentos del mismo tamaño en la cesta para que se cocinen de forma uniforme.
- Asegúrese de secar bien los alimentos antes de freírlos. No añada agua ni productos húmedos en el aceite de cocina, ya que esto podría causar salpicaduras de aceite.

5. Coloque la cesta en el recipiente de aceite, baje el mango y cierre la tapa. Podrá controlar el proceso a través de la Ventana de visualización.



6. Cuando los alimentos estén fritos, pulse el BOTÓN DE APERTURA para abrir la tapa. Saque la cesta del recipiente de aceite y deje que se escurra.

## PRECAUCIÓN

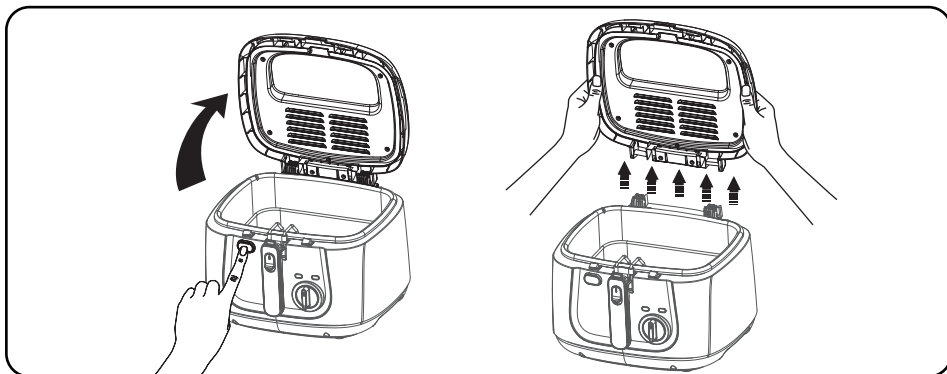
1. Utilice únicamente utensilios de cocina con mangos aislados para no quemarse.
2. Extreme la precaución cuando utilice la freidora en presencia de menores.
3. Seleccione la temperatura según el tipo de alimento que vaya a freír. Como norma general, los alimentos precocinados necesitarán una temperatura más alta y menos tiempo de cocción que los alimentos crudos.

## TABLA DE REFERENCIA

ALIMENTO	TEMPERATURA(°C)	TIEMPO(minutos)
Champiñones	170°C	3-5
Tiras de pollo	190°C	10-14
Gambas	170°C	3-5
Pastel de pescado	170°C	3-5
Filetes de pescado	170°C	5
Cebolla	190°C	2-4
Patatas fritas	190°C	8-12
Patatas congeladas	190°C	12-18

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de la limpieza.
2. Espere a que la unidad se haya enfriado. El aceite mantiene el calor durante un largo periodo de tiempo.
3. El interior de la freidora es de aluminio, para evitar dañarlo, no utilice instrumentos abrasivos ni afilados para limpiarlo.
4. Lave el exterior con un trapo húmedo. No utilice abrasivos ni esponjas metálicas.
5. Retire la tapa para limpiarla sacándola en posición vertical hacia arriba.



## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato antes de guardarlo.
2. Deje que el aparato se haya enfriado por completo antes de almacenarlo

## RECICLAJE



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente.

Le instamos a seguir los procedimientos de un reciclaje correcto del aparato y su embalaje. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, estará contribuyendo a proteger el medio ambiente y la salud humana de posibles daños que podrían ocasionarse en el caso contrario.

Recicle este aparato y su embalaje según las normas y reglas de su localidad.

Debido a los componentes electrónicos de este producto, no debe desecharse junto con los residuos domésticos no clasificados al final de su vida útil.

Para más información sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, contacte con el punto limpio de su localidad.


Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos.

Garantía: 2 Años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

## WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

**Przed użyciem frytkownicy dokładnie przeczytaj następujące instrukcje i zachowaj niniejszy dokument do przyszłego stosowania.**

1. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia oraz wiedzy, jeśli zostały one objęte nadzorem oraz instrukcjami dotyczącymi użytkownika urządzenia w sposób bezpieczny oraz są świadomi związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinna być dokonywana przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej.
2. Jeśli przewód zasilania jest zniszczony musi zostać wymieniony przez producenta, agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
4. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

5. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - obszary kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa wiejskie;
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych budynkach o charakterze mieszkalnym.
6. Urządzenia do gotowania powinny być podnoszone i przestawiane przy użyciu uchwytów (jeśli występują) i ustawiane w stabilnej pozycji tak by uniknąć rozlania się gorących płynów.
7. Podczas używania powierzchnie mogą być gorące.  Nie dotykaj ich rękami.
8. W celu szczegółów odnośnie tego jak czyścić powierzchnie mające kontakt z żywnością lub olejem zapoznaj się z działem " Czyszczenie i konserwacja' ' .
9. Urządzenie jest zgodne z dyrektywami CE dla EMC i zostało zaprojektowane zgodnie z najnowszymi wymaganiami bezpieczeństwa technicznego. Z zastrzeżeniem wprowadzania zmian technicznych bez wcześniejszego powiadomienia.
10. Zachowaj instrukcje do przyszłego stosowania.

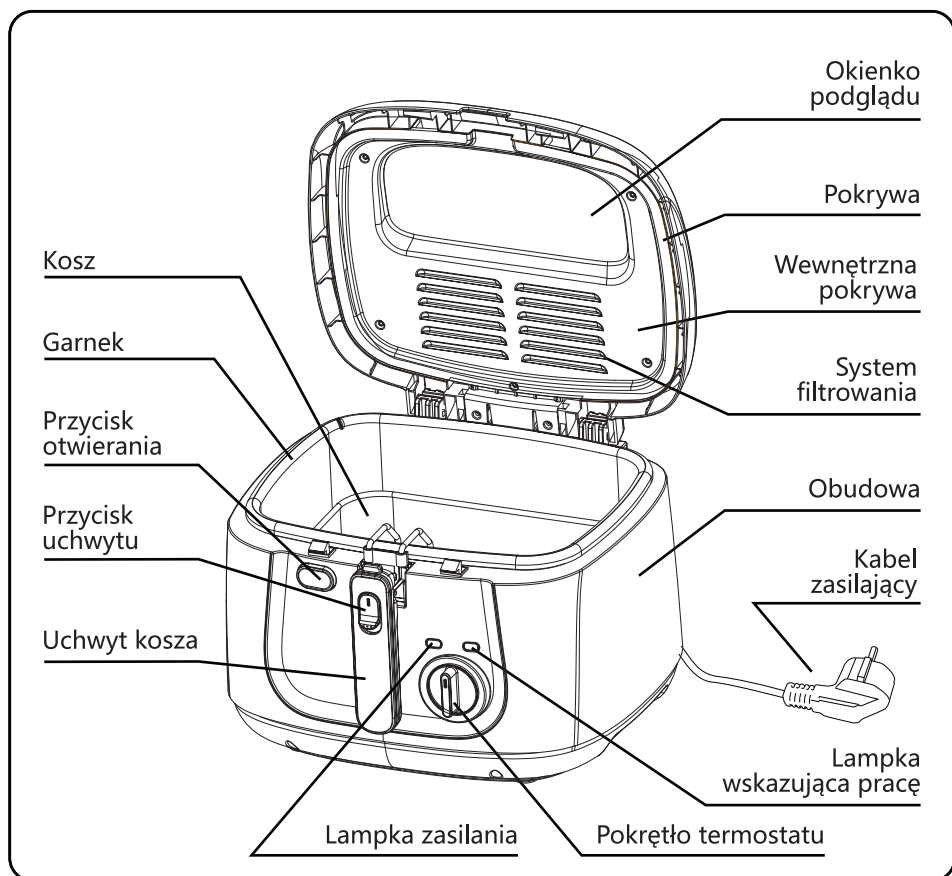


## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Model Nr.	300004HEX
Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Zużycie prądu	1800W
Wymiary	Dł.311*Szer.294*Wys.212mm

Specyfikacje i budowa mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

## BUDOWA I OPIS URZĄDZENI



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

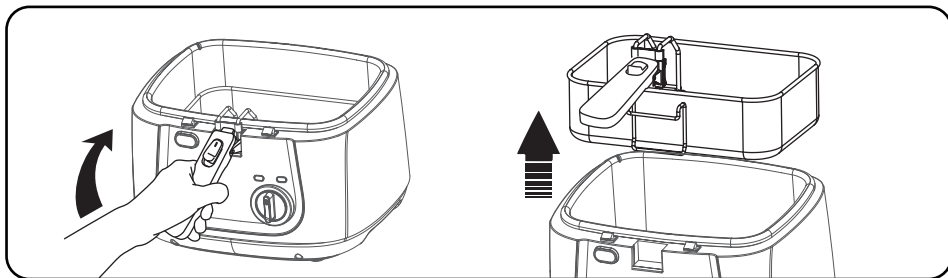
1. Przed pierwszym użyciem frytkownicy umyj garnek oraz koszyk w ciepłej wodzie

z płynem do mycia naczyń i dokładnie wysusz aluminiowy garnek by zachować jego walory estetyczne.

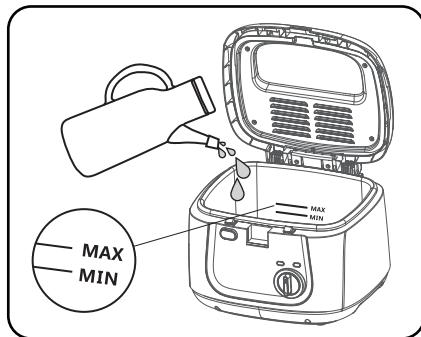
2. Nie używaj frytkownicy bez oleju lub innego tłuszczu. Smażenie na sucho może poważnie uszkodzić urządzenie.
3. Frytkownica posiada termalne urządzenie bezpieczeństwa. W przypadku awarii termostatu odcięty zostaje obwód elektryczny by zapobiec przegrzaniu.
4. By zapewnić bezpieczne działanie nie należy wkładać do frytkownicy zbyt dużej ilości żywności ani przyborów kuchennych.

## UŻYTKOWANIE

1. Wyjmij kosz z uchwytem z garnka.



2. Wlej do frytkownicy ok. 2-2.5 litrów oleju. Poziom oleju nie powinien przekroczyć oznaczenia MAX i nie powinien być niższy niż oznaczenie MIN znajdujące się na powierzchni garnka. Do smażenia na głębokim tłuszczu używaj jedynie dobrej jakości oleju roślinnego. Masło, margaryna, oliwa z oliwek lub tłuszcz pochodzenia zwierzęcego nie są zalecane, ponieważ posiadają niższe temperatury spalania.

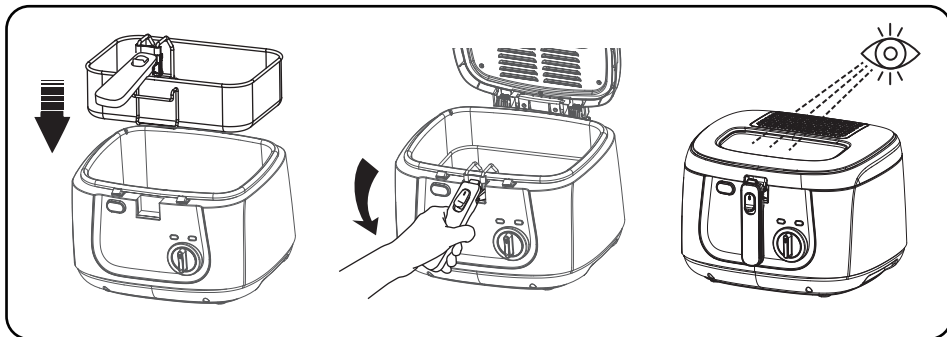


3. Gdy podłączysz zasilanie, zaświeci się lampka zasilania. Ustaw termostat na wymaganą temperaturę (patrz menu referencyjne), lampka wskazująca pracę zaświeci się automatycznie, gdy temperatura będzie wzrastać i zgaśnie po osiągnięciu wymaganej temperatury.
4. Umieść w koszu frytkownicy jedzenie (tak suche, jak to możliwe). Nie przekraczaj dozwolonego poziomu.

### Wskazówki:

- Umieszczaj w koszu jedzenie w kawałkach tej samej wielkości by równo się smażyło.
- Upewnij się, że jedzenie przed smażeniem jest suche. Nie wlewaj wody ani nie dodawaj mokrej żywności do oleju. Nawet mała ilość wody może spowodować, że gorący olej rozprysnie się.

5. Umieść kosz we frytkownicy i zamknij pokrywę. Możesz obserwować proces smażenia przez okienko podglądu.



6. Po smażeniu wciśnij przycisk by otworzyć pokrywę. Podnieś kosz i poczekaj, aż olej skapie.

## UWAGI

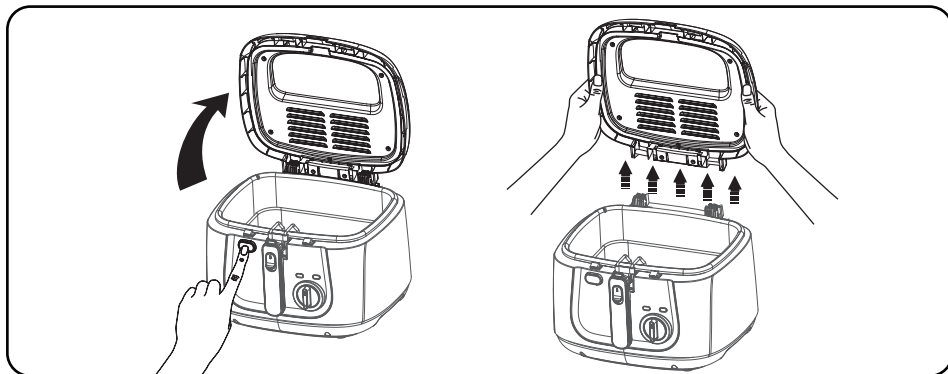
1. Używaj narzędzi kuchennych, które są metalowe i posiadają powlekane ręczki.
2. Zachowaj ostrożność podczas smażenia, w szczególności gdy w pobliżu są dzieci.
3. Wybierz temperaturę smażenia zgodnie z typem jedzenia. Zazwyczaj potrawy wstępnie gotowane wymagają wyższej temperatury i krótszego czasu smażenia niż produkty surowe.

## MENU REFERENCYJNE

TYP JEDZENIA	TEMPERATURA(°C)	CZAS(minuty)
Pieczarki	170°C	3-5
Kawałki kurczaka	190°C	10-14
Krewetki	170°C	3-5
Kotleciki rybne	170°C	3-5
Filety	170°C	5
Cebula	190°C	2-4
Frytki	190°C	8-12
Chipsy ziemniaczane	190°C	12-18

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
2. Przed czyszczeniem wystudź olej. Oleje i tłuszcze utrzymują wysoką temperaturę na długo po użyciu.
3. Wnętrze frytkownicy ma aluminiowe powierzchnie. By uniknąć szkód nie używaj do czyszczenia materiałów ściernych lub ostrych narzędzi.
4. Urządzenie z zewnątrz można wyczyścić za pomocą mokrej ściereczki. Nie używaj materiałów z powierzchnią ścierną.
5. Aby zdjąć pokrywę do czyszczenia, podnieś pokrywę do pozycji pionowej i pociągnij do góry.



## PRZECHOWYWANIE

1. Zawsze odłączaj urządzenie przed przechowywaniem.
2. Zawsze upewnij się, że urządzenie jest chłodne i suche zanim odłóżysz je na miejsce.

## UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko. W związku z tym nalegamy, aby postępować zgodnie z procedurą odpowiedzialnej utylizacji urządzenia i opakowania. Pomoże to w oszczędności zasobów naturalnych i zagwarantuje, że urządzenie oraz opakowanie zostanie poddane recyklingowi w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska. Wyrzucić urządzenie i jego opakowanie zgodnie z lokalnymi przepisami. Ze względu na to, że urządzenie zawiera elementy elektroniczne, urządzenie i jego akcesoria należy utylizować osobno od odpadów pochodzących z gospodarstwa domowego, gdy żywotność urządzenia dobiegnie końca. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby dowiedzieć się więcej o utylizacji i recyklingu w twoim regionie. Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu odbioru odpadów w celu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bez żadnych opłat.

**GWARANCJA: 2 LATA**


## PRECAUZIONI IMPORTANTI

**Prima di utilizzare questo apparecchio, si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni e conservarle per riferimenti futuri.**

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni purché siano controllati o istruiti all' uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli connessi. I bambini non dovrebbero effettuare la pulizia e la manutenzione utente a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
2. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona qualificata per evitare rischi.
3. Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
4. Non immergere l'apparecchio in acqua.
5. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
  - aree di cucina personale di negozi, uffici e altri

ambienti di lavoro;

- agriturismi;
- da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- bed and breakfast.

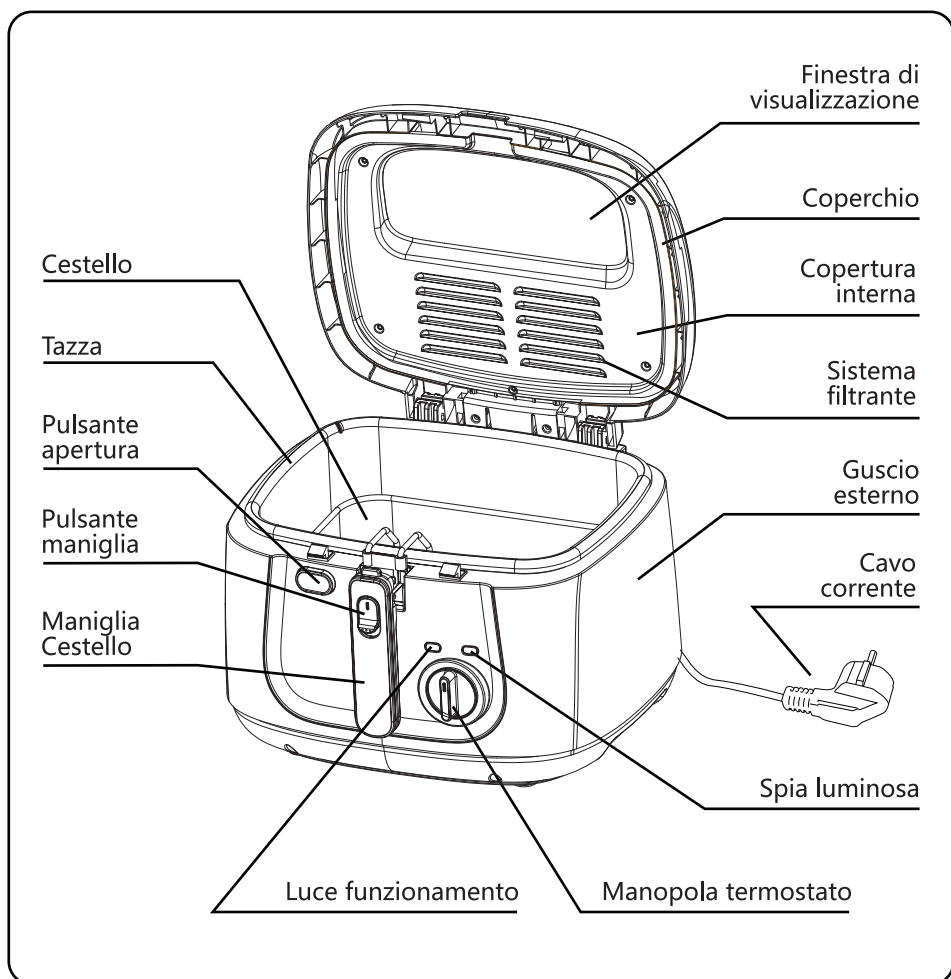
6. Gli apparecchi da cottura devono essere posizionati in una situazione stabile con le maniglie (se presenti) posizionate per evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.
7. Le superfici sono suscettibili a riscaldamento durante l'uso.  Non toccare con le mani.
8. Per i dettagli su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti o l'olio, si rimanda alla parte "Pulizia e manutenzione" .
9. Questo apparecchio rispetta CE -Directives per EMC è progettato con i più recenti requisiti tecnici di sicurezza. Soggetto a modifiche tecniche senza preavviso.
10. Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

## SPECIFICHE TECNICHE

Modello numero:	300004HEX
Alimentazione elettrica	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo di energia	1800W
Dimensioni	L311*W294*H212mm

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO E DESCRIZIONE

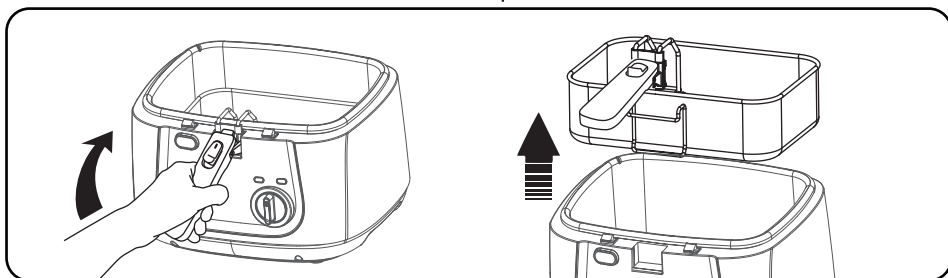


## PRIMO UTILIZZO

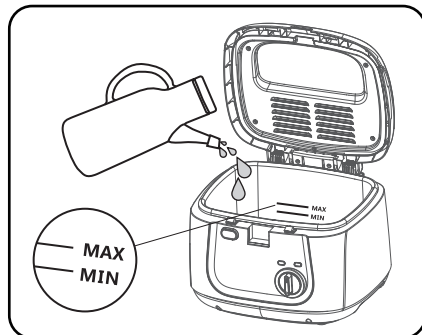
1. Prima di usare la friggitrice per il prima volta, lavare pentola e cestello con acqua calda e sapone, asciugare la pentola di alluminio con attenzione per mantenerne inalterato l' aspetto.
2. Non usare la friggitrice senza olio o grasso. La friggitrice potrebbe danneggiarsi gravemente.
3. Questa friggitrice ha un dispositivo di sicurezza termica. In caso di guasto del termostato, il circuito elettrico ha un interruttore automatico per evitare il surriscaldamento.
4. Per garantire la sicurezza, evitare l' eccesso di cibo o l' utilizzo di utensili nella friggitrice.

## FUNZIONAMENTO

1. Rimuovere il cestello con il manico dalla pentola.



2. Inserisci litri 2 ~ 2.5 di olio nella friggitrice. Il livello non deve superare o andare sotto i livelli MAX e MIN segnati sulla superficie della pentola. Utilizzare solo un buon olio vegetale o di qualità per tutti gli usi e per friggere. Burro, margarina, olio d'oliva o grasso animale non sono raccomandati perché hanno un punto di fumo a temperature più basse.



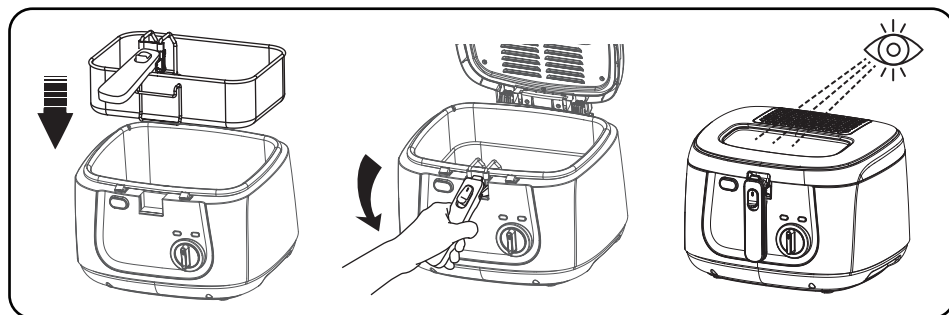
3. Collegare la rete, la luce POWER si accende automaticamente. Impostare il termostato alla temperatura desiderata (vedere il menu di riferimento), la luce di funzionamento si accende automaticamente mentre la temperatura continua a salire fino al raggiungimento della temperatura impostata.
4. Aggiungere il cibo (il più asciutto possibile) nel cestino. Non sovraccaricare il cestello.

### Suggerimenti:

- Mettere gli alimenti di dimensioni uniformi nel cestino in modo che possano essere cotti in modo uniforme.
- Assicurarsi di asciugare tutti gli alimenti prima di friggerli. Non aggiungere acqua o roba bagnata nell'olio di cottura, anche piccole quantità di acqua causerebbero schizzi d' olio. EVITARE CIBI ANCORA CONGELATI.



5. Posizionare il cestello nella friggitrice. Metti giù la maniglia e chiudere il coperchio. È possibile controllare il processo di frittura attraverso la finestra di visualizzazione.



6. Dopo la cottura, premere il PULSANTE APERTURA per aprire il coperchio. Sollevare il cestello di lasciar colare l'olio.

## PRECAUZIONI

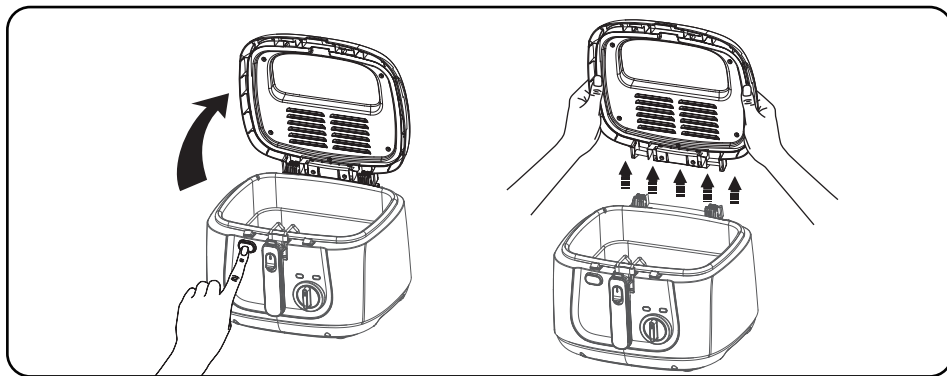
1. UTILIZZARE solo stoviglie in metallo con manici isolati.
2. Fare attenzione durante la frittura, soprattutto quando i bambini si trovano nelle vicinanze.
3. Selezionare la temperatura di frittura in base al tipo di cibo. Utilizzare la guida generale, i cibi pre-cotti, in qualche modo hanno bisogno di una temperatura più alta e meno tempo di cottura degli alimenti crudi.

## MENU DI RIFERIMENTO

CIBO	TEMPERATURA	TEMPO(minuti)
Funghi	170°C	3-5
Pollo panato	190°C	10-14
Gamberetti interi	170°C	3-5
Torte di pesce	170°C	3-5
Filetti	170°C	5
Cipolle	190°C	2-4
Patatine fritte	190°C	8-12
Chips di patate	190°C	12-18

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Staccate la spina della corrente prima della pulizia.
2. Far raffreddare completamente l'olio prima di pulire la friggitrice. L'olio o il grasso mantengono elevata la loro temperatura a lungo tempo dopo l'uso.
3. L'interno della friggitrice ha una superficie piana in alluminio. Per evitare danni, non utilizzare abrasivi o strumenti taglienti per la pulizia.
4. L'esterno può essere pulito con un panno umido, non utilizzare abrasivi o spugne abrasive.
5. Per rimuovere il coperchio per la pulizia, sollevare il coperchio in posizione verticale e tirarlo verso l'alto.



## CONSERVAZIONE

1. Staccare sempre l'apparecchio prima dello stoccaggio.
2. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia fresco e asciutto prima di riporlo.

## SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabili abbiamo a cuore l'ambiente.

Per questo motivo vi esortiamo a seguire la procedura di smaltimento corretta per i materiali di elettrodomestici e di imballaggio. Questo vi aiuterà a conservare le risorse naturali e assicurarvi che vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire di questo apparecchio e il suo confezionamento in base alle leggi e ai regolamenti locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine della sua vita.

Contattare le autorità locali per conoscere la procedura smaltimento e riciclaggio.

L'apparecchio dovrebbe essere consegnato al punto di raccolta locale per il riciclaggio. Alcuni punti di raccolta accettano apparecchi gratuitamente.


**GARANZIA: 2 ANNI**

# WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

**Bevor Sie dieses Gerät benutzen, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Gebrauch auf.**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie eine Aufsicht oder Anweisung für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und unter Aufsicht. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
2. wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
3. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
4. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
5. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten

und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.

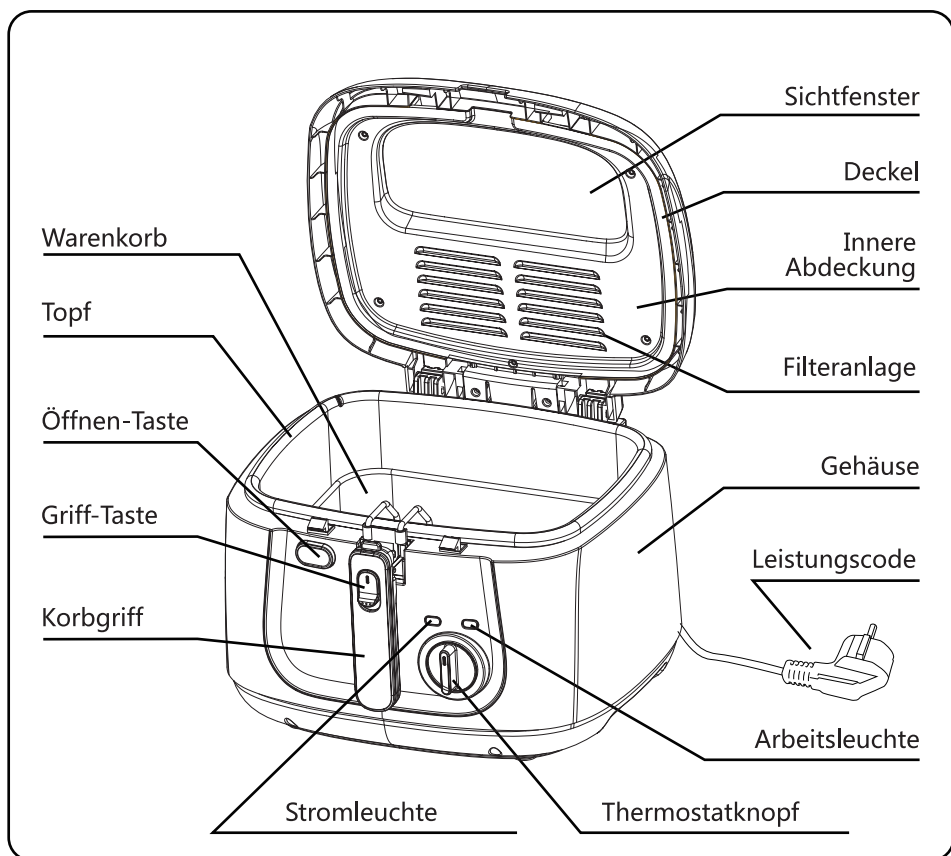
- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Umgebungen vom Typ Bed and Breakfast .
6. Die Kochgeräte sollten in einer stabilen Situation positioniert werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert sein sollten, dass ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
  7. die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.  Nicht mit den Händen berühren.
  8. Einzelheiten zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, finden Sie im Teil "Reinigung und Pflege".
  9. Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien für EMV und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Anforderungen entwickelt. Technische Änderungen vorbehalten.
  10. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

## TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	300004HEX
Netzteil	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	1800W
Abmessungen	L311*W294*H212mm

Technische Daten und Design können ohne Vorankündigung geändert werden.

## PRODUKTÜBERSICHT UND BESCHREIBUNG



## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

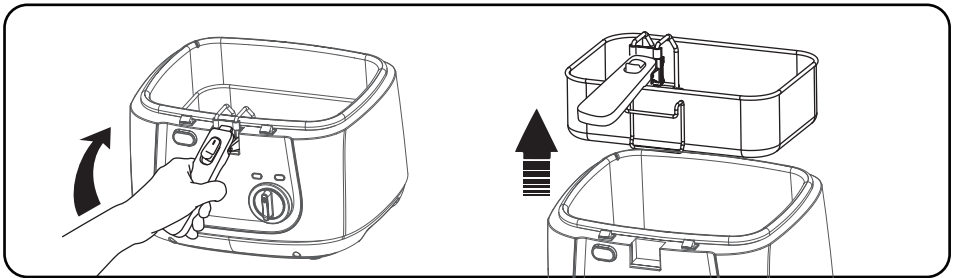
1. Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Topf und

den Korb gründlich mit warmem Seifenwasser, trocknen Sie den Aluminiumtopf sorgfältig, um das gute ästhetische Aussehen zu erhalten.

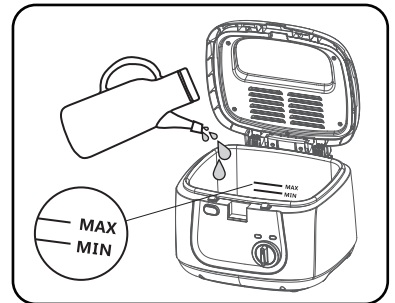
2. Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne Öl oder Fett. Die Fritteuse wird bei Trockenverbrennung stark beschädigt.
3. Diese Fritteuse verfügt über eine thermische Sicherheitsvorrichtung. Im Falle eines Thermostatausfalls verfügt der Stromkreis über eine automatische Abschaltung, um eine Überhitzung zu vermeiden.
4. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, dürfen keine überflüssigen Lebensmittel oder Utensilien in die Fritteuse gegeben werden.

## BETRIEB

1. Entfernen Sie den Korb mithilfe des Griffs aus dem Topf.



2. Geben Sie ca. 2~ 2,5L Öl in die Fritteuse. Der Pegel sollte den auf der Oberfläche des Topfes markierten MAX- und MIN-Wert nicht über- oder unterschreiten. Zum Frittieren nur hochwertiges Pflanzenöl oder Universalbackfett verwenden. Butter, Margarine, Olivenöl oder tierisches Fett werden aufgrund der niedrigeren Räuchertemperaturen nicht empfohlen.

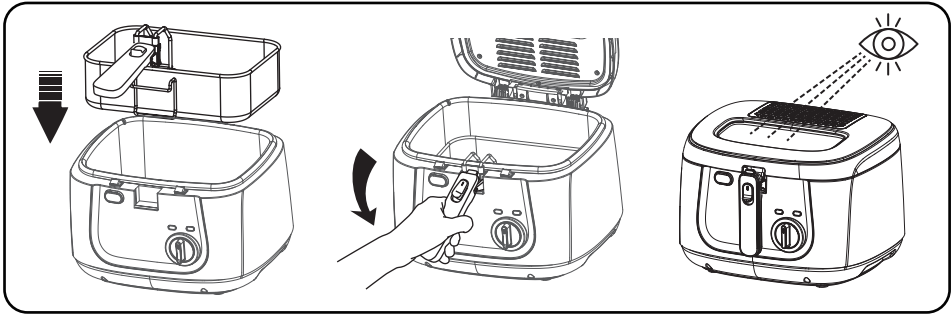


3. Schließen Sie das Stromnetz an, POWER LIGHT leuchtet automatisch. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Referenzmenü), die Arbeitsleuchte leuchtet automatisch, während die Temperatur weiter steigt, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Fügen Sie die Lebensmittel (so trocken wie möglich) zuerst in den Korb. Überladen Sie den Korb nicht.

### Tipps:

- Legen Sie Lebensmittel von einheitlicher Größe in den Korb, damit sie gleichmäßig gegart werden können.
- Achten Sie darauf, dass Sie alle Lebensmittel vor dem Braten trocknen. Fügen Sie dem Speiseöl kein Wasser und nichts Nasses hinzu, schon geringe Mengen Wasser führen zu Ölspritzern.

5. Stellen Sie den Korb wieder in die Fritteuse. Drücken Sie den Griff nach unten und schließen Sie den Deckel. Sie können den Frittiervorgang durch ein Sichtfenster überprüfen.



6. Drücken Sie nach dem Kochen die ÖFFNEN-Taste, um den Deckel zu öffnen. Heben Sie den Korb aus dem Öl, um ihn abtropfen zu lassen.

## VORSICHTSMAßNAHMEN

1. Verwenden Sie nur Metallgeschirr mit isolierten Griffen in heißem Öl.
2. Seien Sie beim Braten vorsichtig, besonders wenn Kinder in der Nähe sind.
3. Wählen Sie die Frittiertemperatur je nach Lebensmittelart. Als allgemeine Richtlinie gilt, dass Lebensmittel, die in irgendeiner Weise vorgegart wurden, eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit benötigen als Rohwaren.

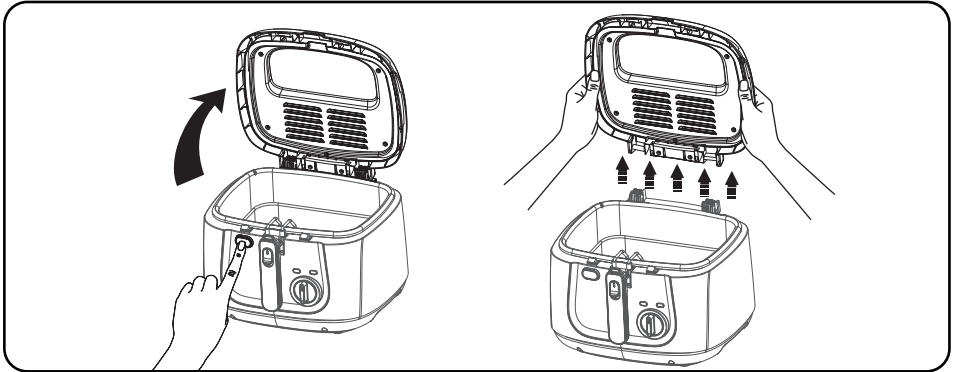
## REFERENZMENÜ

LEBENSMITTELART	TEMPERATUR(°C)	ZEIT(Minuten)
Pilze	170°C	3-5
Gebackenes Huhn	190°C	10-14
Ganze Garnelen	170°C	3-5
Fischkuchen	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Zwiebeln	190°C	2-4
Pommes frites	190°C	8-12
Kartoffelchips	190°C	12-18

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Vor der Reinigung das Öl vollständig abkühlen lassen. Öl oder Fett behält seine Temperatur nach Gebrauch über einen langen Zeitraum.

3. Das Innere der Fritteuse hat eine glatte Aluminiumoberfläche. Um Schäden zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder scharfen Instrumente.
4. Die Außenseite kann mit Feuchtigkeit gereinigt werden, nicht mit Schleifmitteln oder Scheuerschwämmen.
5. Um den Deckel zur Reinigung zu entfernen, heben Sie ihn in eine vertikale Position an und ziehen Sie ihn nach oben.



## LAGERUNG

1. Ziehen Sie vor der Lagerung immer den Netzstecker.
2. Achten Sie vor der Lagerung immer darauf, dass das Gerät kühl und trocken ist.

## ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler achten wir auf die Umwelt.

Daher bitten wir Sie, die korrekte Entsorgung der Geräte und Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies wird dazu beitragen, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass sie auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen dieses Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Komponenten enthält, müssen das Gerät und sein Zubehör getrennt vom Hausmüll entsorgt werden, wenn seine Lebensdauer abgelaufen ist.

Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um sich über Entsorgung und Recycling zu informieren.

Das Gerät sollte zur Wiederverwertung zu Ihrer örtlichen Sammelstelle gebracht werden. Einige Sammelstellen akzeptieren Geräte kostenlos.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE



# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

---

---

**Gelieve deze instructies aandachtig te lezen vooraleer het apparaat te gebruiken en bewaar deze voor latere referentie.**

1. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar als deze begeleiding krijgen en/of instructies omtrent het gebruik van het apparaat op een veilige manier en zij de risico's die gepaard gaan met het gebruik van het apparaat begrijpen. Reiniging en onderhoud dient niet te gebeuren door kinderen jonger dan 8 jaar zonder toezicht. Houdt het toestel en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar. Houd buiten het bereik van kinderen.
2. Indien het koord beschadigd is, dan moet dit vervangen worden door de fabrikant, verdeler of andere gekwalificeerde persoon om verdere schade te voorkomen.
3. Het apparaat dient niet bedient te worden door externe timers of afstandsbedieningen.
4. Dompel het apparaat niet onder in water.
5. Dit apparaat is bedoeld om binnenshuis gebruikt te worden alsook in vergelijkbare situaties, zoals:

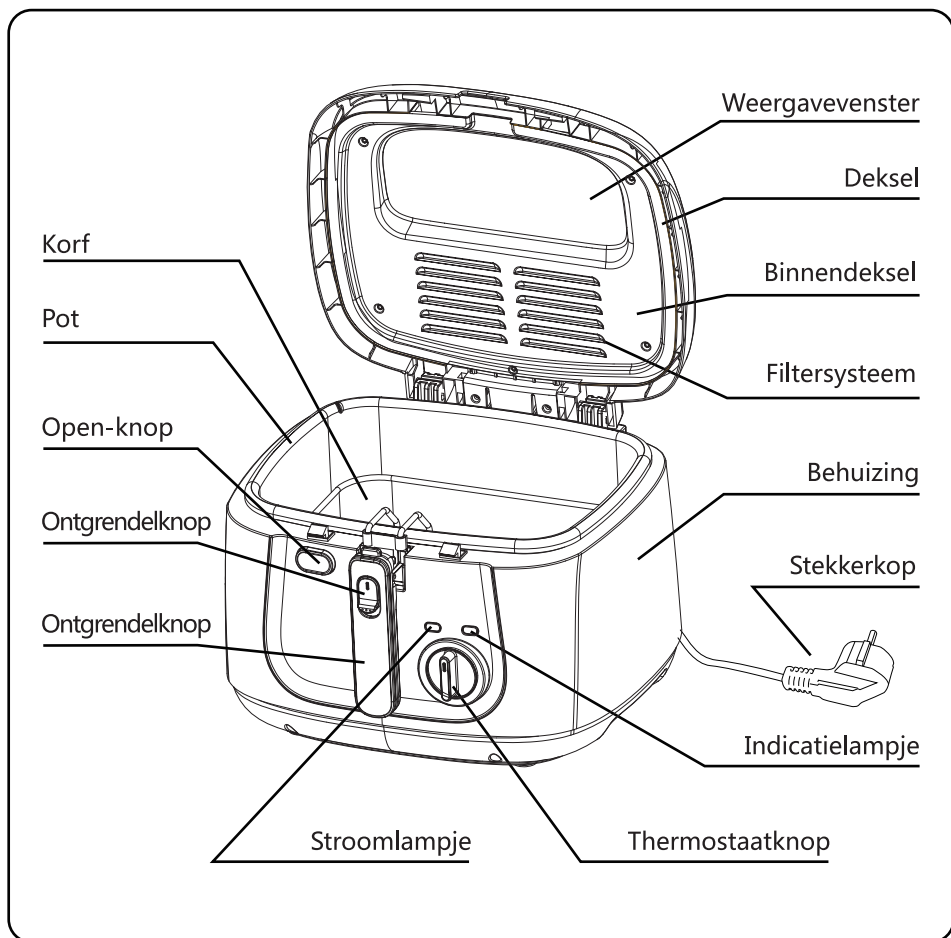
- Personeelskeuken in winkels, bureaus en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - omgevingen type bed and breakfast.
6. Kookapparatuur dient op een stabiel oppervlak geplaatst te worden en verplaatst met behulp van de handvatten om het morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
  7. Oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.  Raak het apparaat niet aan wanneer deze in werking is.
  8. Voor meer informatie over de reiniging van oppervlakken die in aanraking komen met voedsel of olie, zie "Reiniging en Onderhoud".
  9. Dit apparaat voldoet aan de EMC CE-richtlijnen en is ontworpen volgens de meest recente technische veiligheidseisen. Technische wijziging kunnen zonder voorafgaande kennisgeving doorgevoerd worden.
  10. Bewaar deze instructies voor latere referentie.  
farm houses;

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model nr.	300004HEX
Stroomtoevoer	220-240V ~ 50/60Hz
Stroomverbruik	1800W
Afmetingen	L311*B294*H212mm

Product specificaties en ontwerp kunnen veranderen zonder voorafgaande kennisgeving.

## PRODUCTOVERZICHT EN BESCHRIJVING

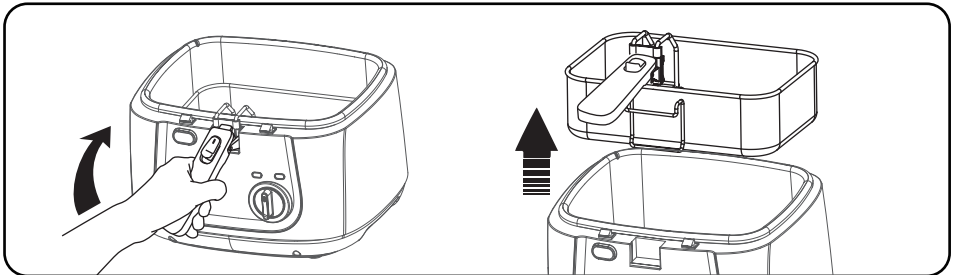


## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

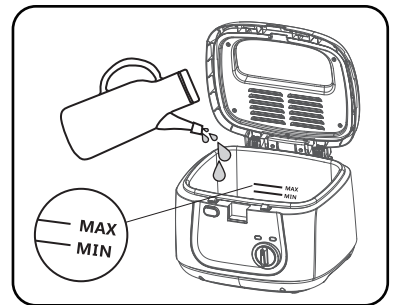
1. Voor het eerste gebruik, wast u de pot en de korf grondig met warm, water en zeep. Droog de aluminium pot zorgvuldig af.
2. Gebruik de friteuse niet zonder olie of vet. Friteuse kan ernstig beschadigd worden als deze leeg in werking gezet wordt.
3. De friteuse is voorzien van een thermische beveiliging. In geval van een thermostaatstoring zal het elektrische circuit automatische uitschakelen om oververhitting te voorkomen.
4. Om een veilige werking te garanderen, dient er geen overtollig voedsel of gereedschappen in de friteuse gestopt te worden.

## GEBRUIK

1. Haal de korf uit de friteuse met behulp van het handvat.



2. Giet 2 ~ 2.5L olie in de friteuse. De olie dient de MAX/MIN levels niet te overschrijden. Maak uitsluitend gebruik van plantaardige olie of universele frituurolie. Boter, margarine, olijfolie of dierlijke vetten zijn niet aangeraden omdat deze een lagere rooktemperatuur hebben.

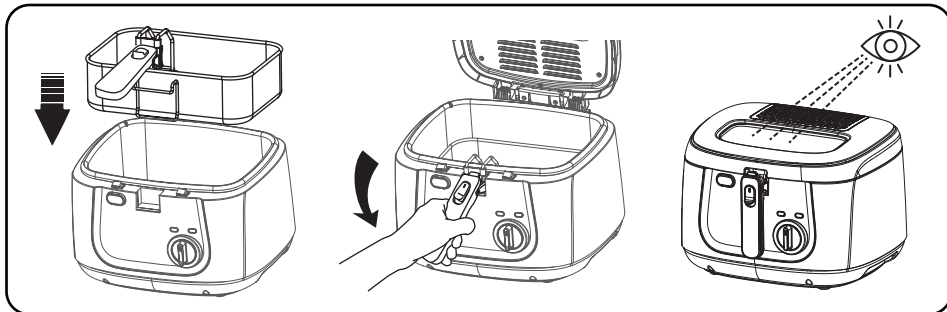


3. Steek de stekker in het stopcontact, het STROOMLAMPJE gaat automatisch branden. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur (zie het referentiemenu), het INDICATIELAMPJE gaat automatisch branden terwijl de temperatuur stijgt en gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
4. Plaats het voedsel (zo droog mogelijk) in de korf. Overlaad het mandje niet.

### Tips:

- Zorg dat de stukjes voedsel van vergelijkbare grootte zijn, zodat ze gelijkmatig gebakken worden.
- Zorg dat all het voedsel droog is voor het frituren. Houd water en nat voedsel uit de buurt van de kokende olie, zelfs kleine hoeveelheden water kunnen de olie doen spatten.

5. Plaats de korf terug in de friteuse. Doe de hendel omlaag en sluit het deksel. Je kan het frituurproces controleren via het weergavevenster.



6. Na het frituren drukt u op de OPEN-KNOP om het deksel te openen. Til de korf uit de olie en draineer de olie.

## WAARSCHUWING

1. Gebruik uitsluitend metalen voorwerpen die voorzien zijn van geïsoleerde handgrepen.
2. Wees voorzichtig tijdens het frituren, vooral als er kinderen in de buurt zijn.
3. Selecteer de baktemperatuur naargelang het voedseltype. Voorgebakken voedsel heeft vaak een hoge temperatuur maar minder baktijd nodig in vergelijking met rauw voedsel.

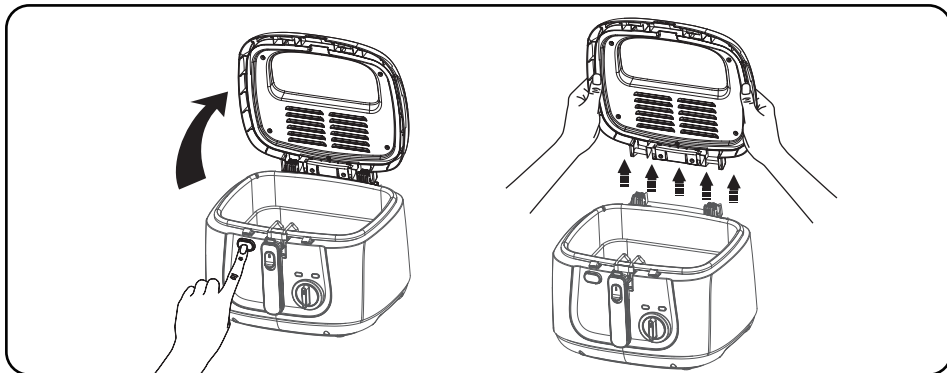
## REFERENTIEMENU

VOEDSELSOORT	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (minuten)
Champignons	170°C	3-5
Gefrituurde kip	190°C	10-14
Garnalen	170°C	3-5
Viskoekjes	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Ajuin	190°C	2-4
Frietjes	190°C	8-12
Chips	190°C	12-18

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact vooraleer het apparaat schoon te maken.

2. Laat de olie volledig afkoelen voor deze uit het apparaat te verwijderen. Olie en vet behouden hun temperatuur nog lang nadat het apparaat uitgeschakeld is.
3. De binnenkant van de friteuse is een effen aluminium oppervlak. Gebruik geen schurende of scherpe reinigingsinstrumenten om schade te voorkomen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
5. Verwijder het deksel voor het apparaat schoon te maken, hef het deksel tot deze zich in een verticale positie bevindt en trek omhoog.



## OPBERGING

1. Verwijder de stekker vooraleer het apparaat op te bergen.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig afgekoeld en schoon is vooraleer het apparaat op te bergen.

## AFVOER



Wij geven om het milieu.

Wij moedigen u dan ook aan om de correcte afvoeringsprocedure te volgen voor het apparaat en zijn verpakkingen. Dit helpt om natuurlijke grondstoffen te behouden en zorgt ervoor dat er op een milieuvriendelijke manier gerecycled wordt.

Dit apparaat en zijn verpakking dient volgens de lokale wetten en reguleringen afgevoerd te worden.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moeten het apparaat en zijn toebehoren aan het einde van de levensduur gescheiden van het huishoudelijk afval worden afgevoerd.

Neem contact op met de lokale overheid voor meer informatie over verwijdering en recycling.

Het apparaat dient voor recycling naar uw lokale verzamelpunt gebracht te worden. Bij sommige verzamelpunten kunnen apparaten binnengebracht worden zonder dat hier kosten voor aangerekend worden.

**GARANTIE: 2 JAAR**


## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

---

**Avant d' utiliser l' appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes et conservez-les pour référence ultérieure.**

1. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus s' ils sont sous surveillance, ont reçu des instructions relatives à l' utilisation de l' appareil en toute sécurité et en comprennent les risques. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et être sous supervision d' une personne responsable. Gardez l' appareil et le câble d' alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l' appareil.
2. Si le câble d' alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou des personnes de qualification similaire afin d' éviter tout danger.
3. Ne faites pas fonctionner l' appareil avec une minuterie ou un système de télécommande.
4. N' immergez jamais l' appareil dans l' eau.
5. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :

- les cuisines du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - par des clients d' hôtels, motels et autres environnements de type résidentiels.
6. Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) placées de manière à éviter tout déversement de liquides chauds.
  7. La surface est susceptible de chauffer pendant le fonctionnement,  ne la touchez pas avec les mains.
  8. Pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments ou l' huile, veuillez vous reporter à la section « Nettoyage et entretien ».
  9. Cet appareil est conforme à la norme CE. Les directives relatives à la compatibilité électromagnétique sont conçues pour répondre aux exigences techniques de sécurité les plus récentes. Sous réserve de modifications techniques sans préavis.
  10. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

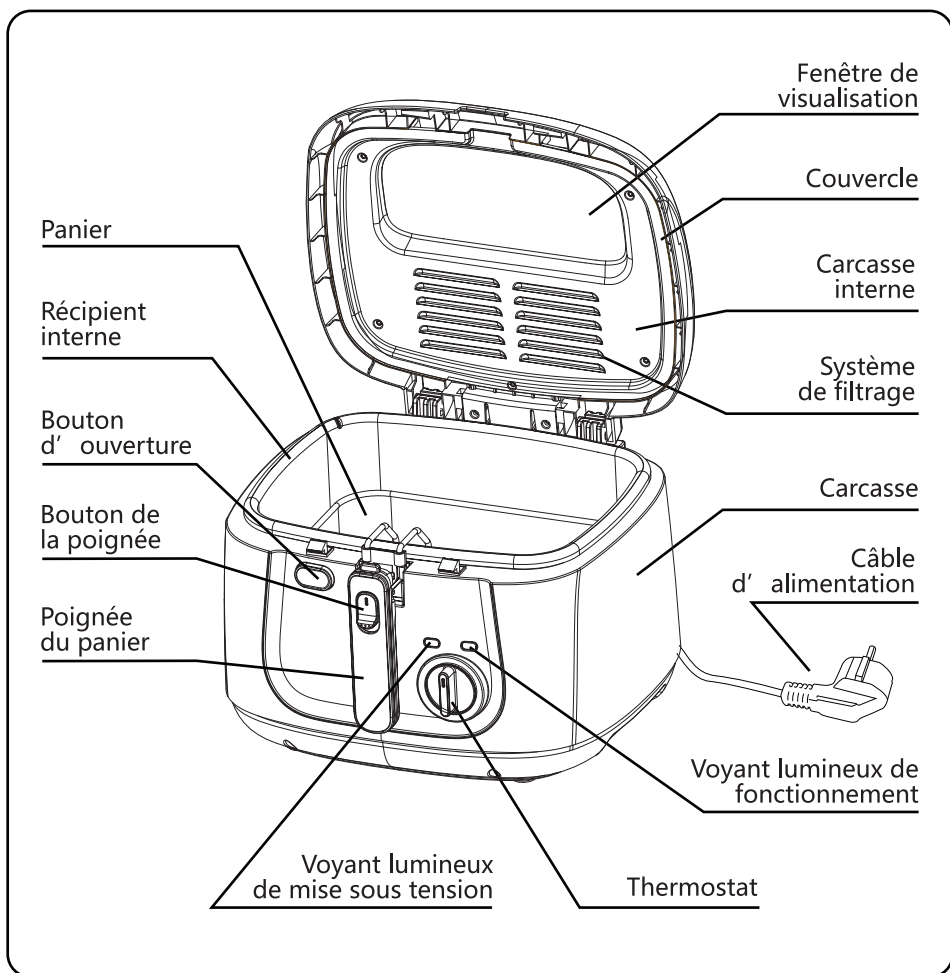


## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle No.	300004HEX
Puissance	220-240V ~ 50/60Hz
Consommation d' énergie	1800W
Dimensions	L311*W294*H212mm

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

## SCHÉMA DE L' APPAREIL

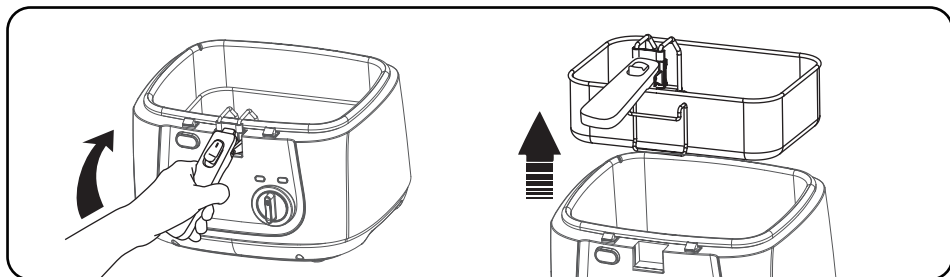


## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

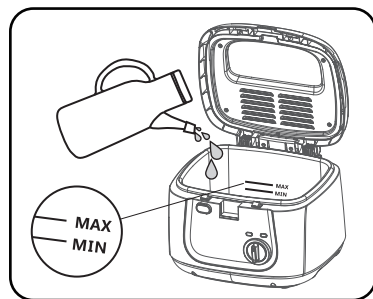
1. Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez soigneusement le récipient interne et le panier avec de l'eau tiède savonneuse et séchez soigneusement le récipient en aluminium afin de conserver un bel aspect esthétique.
2. N'utilisez pas la friteuse sans huile ni graisse. La friteuse sera gravement endommagée si elle fonctionne à vide.
3. Cette friteuse est dotée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique enclenche une coupure automatique pour éviter la surchauffe.
4. Pour assurer un fonctionnement en toute sécurité, évitez un excès d' aliments ou d' ustensiles dans la friteuse.

## FONCTIONNEMENT

1. Retirez le panier à l' aide de la poignée.



2. Versez entre 2 et 2,5 litres d' huile dans la friteuse. Le niveau d' huile doit toujours se situer entre les marques MIN et MAX indiquées à l' intérieur du récipient. Utilisez uniquement de l' huile végétale de bonne qualité ou de la graisse pour friteuse. L' utilisation de beurre, de margarine, d' huile d' olive ou de graisse animale est déconseillée car ils commencent à libérer de la fumée dès les basses températures.



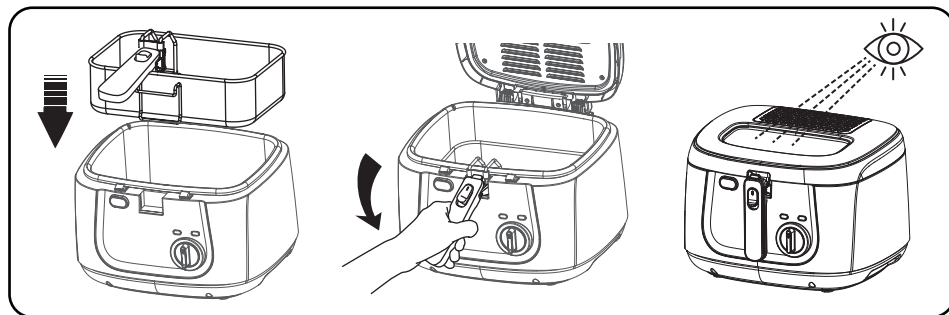
3. Branchez l' appareil, le VOYANT LUMINEUX DE MISE SOUS TENSION s'allumera automatiquement. Réglez le thermostat sur la température requise (voir les temps de référence), le VOYANT LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT s' allumera automatiquement pendant que la température monte et s' éteint lorsque la température définie est atteinte.

4. Ajoutez les aliments (aussi secs que possible) dans le panier. Ne remplissez pas trop le panier.

### Conseils :

- Placez des aliments de taille identique dans le panier pour avoir une cuisson uniforme.
- Assurez-vous de sécher tous les aliments avant de les faire frire. N' ajoutez pas d' eau ou d' aliments humides dans l' huile de cuisson, même de petites quantités d' eau provoqueraient des éclaboussures.

5. Remplacez le panier dans la friteuse. Posez la poignée et fermez le couvercle. Vous pouvez vérifier le processus de friture à travers de la fenêtre de visualisation.



6. Après la cuisson, appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle. Soulevez le panier de l'huile pour l'égoutter.

## PRÉCAUTIONS

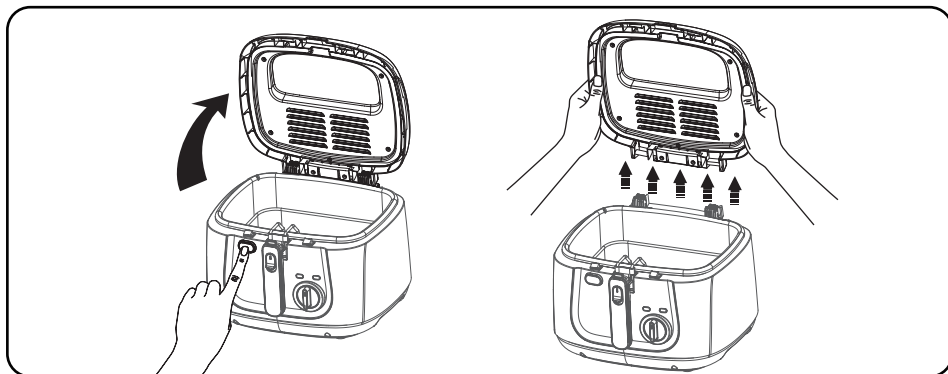
1. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en métal avec des poignées et manches isolés.
2. Soyez vigilants pendant la cuisson, surtout si des enfants se trouvent près de la friteuse.
3. Sélectionnez la température de friture en fonction du type d'aliment. En règle générale, les aliments précuits ont besoin d'une température plus élevée et d'un temps de cuisson plus court que les aliments crus.

## TEMPS DE CUISSON DE RÉFÉRENCE

ALIMENTS	TEMPERATURE(°C)	TEMPS (minutes)
Champignons	170°C	3-5
Poulet pané	190°C	10-14
Crevettes entières	170°C	3-5
Gâteau de poisson	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Oignons	190°C	2-4
Frites	190°C	8-12
Chips de pommes de terre	190°C	12-18

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la friteuse avant de la nettoyer.
2. Laissez refroidir complètement l'huile avant le nettoyage. L'huile et la graisse conservent leurs températures longtemps après utilisation.
3. L'intérieur de la friteuse a une surface en aluminium lisse. Pour éviter tout dommage, n'utilisez pas d'abrasifs ni d'instruments pointus pour le nettoyage.
4. L'extérieur peut être nettoyé avec un chiffon humide, n'utilisez pas d'abrasifs ou d'éponges à récurer.
5. Pour retirer le couvercle pour le nettoyer, soulevez-le à la verticale et tirez-le vers le haut.



## RANGEMENT

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
2. Assurez-vous toujours que l'appareil soit froid et sec avant de le ranger.

## RECYCLAGE



En tant que fabricant responsable, nous nous soucions de l'environnement.

Pour cette raison, nous vous invitons à suivre la procédure d'élimination appropriée pour l'appareil et les matériaux d'emballage. Cela contribuera à préserver les ressources naturelles et à garantir que celles-ci soient recyclées de manière à protéger la santé et l'environnement.

Vous devez éliminer cet appareil et son emballage conformément aux lois et règlements en vigueur.

Puisqu'ils contiennent des composants électroniques, l'appareil et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil atteint sa fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur l'élimination et le recyclage.


L'appareil doit être amené à votre point de collecte local pour recyclage. Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

GARANTIE: 2 ANS

# IMPORTANTES SALVAGUARDAS

**Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente as seguintes instruções e guarde estas instruções para referência futura.**

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que recebam supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem realizar a limpeza e a manutenção do usuário, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, para evitar perigos.
3. O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
4. Não mergulhe o aparelho na água.
5. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

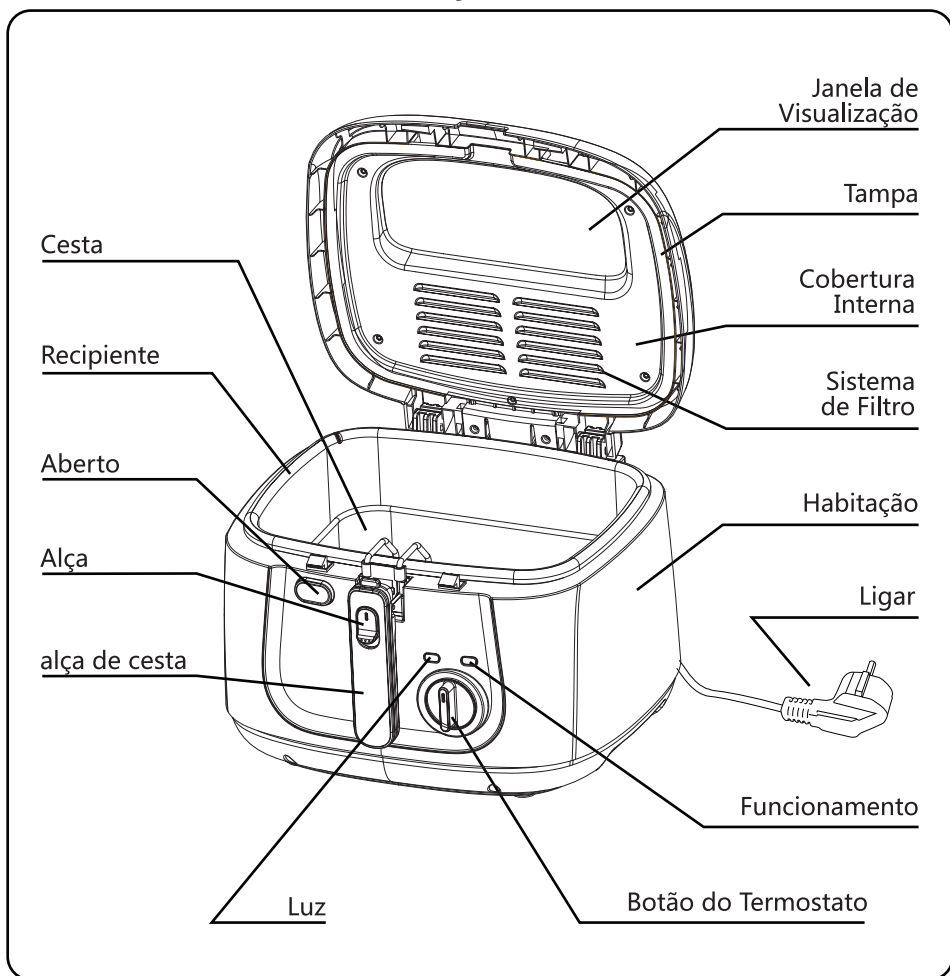
- áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de fazenda;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - ambientes tipo bed and breakfast.
6. Os utensílios de cozinha devem ser posicionados em uma posição estável, com as alças (se houver) posicionadas para evitar o derramamento dos líquidos quentes.
  7. As superfícies podem ficar quentes durante o uso. Não toque nas mãos. 
  8. Para obter detalhes sobre como limpar as superfícies em contato com alimentos ou óleo, consulte a seção "Limpeza e manutenção" .
  9. Este aparelho está em conformidade com o CE - Os direcionadores para EMC são projetados de acordo com os mais recentes requisitos técnicos de segurança. Sujeito a alterações técnicas sem aviso prévio.
  10. Mantenha estas instruções para referência futura.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No.	300004HEX
Potência	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo de energia	1800W
Dimensões	L311*W294*H212mm

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

## VISÃO GERAL E DESCRIÇÃO DO PRODUTO

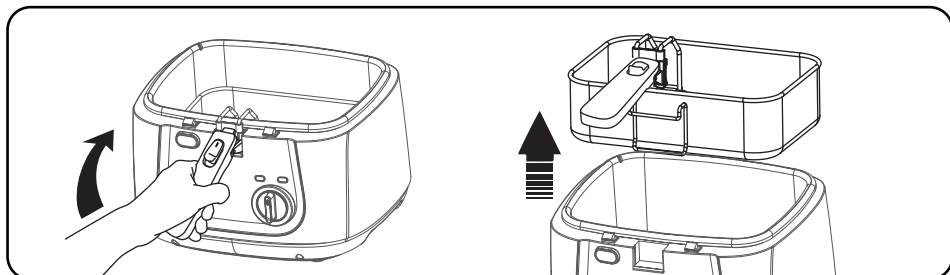


## ANTES DO PRIMEIRO USO

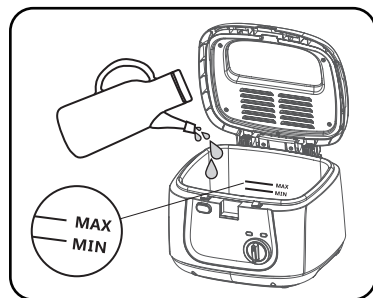
1. Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lave bem a panela e a cesta com água morna e sabão, panela de alumínio cuidadosamente seca para manter a boa aparência estética.
2. Não use fritadeira sem óleo ou gordura. A fritadeira será severamente danificada se queimar a seco.
3. Esta fritadeira possui um dispositivo de segurança térmica. Em caso de falha do termostato, o circuito elétrico possui um recorte automático para evitar o superaquecimento.
4. Para garantir uma operação segura, alimentos ou utensílios excessivos não devem ser colocados na fritadeira.

## OPERAÇÃO

1. Remova a cesta com a alça da panela.



2. Adicione cerca de 2 a 2,5 litros de óleo na fritadeira. O nível não deve exceder ou abaixo do nível MAX e MIN marcado na superfície do pote. Use apenas óleo vegetal de boa qualidade ou gordura para fritar. Manteiga, margarina, azeite ou gordura animal não são recomendados devido às suas baixas temperaturas de fumo.



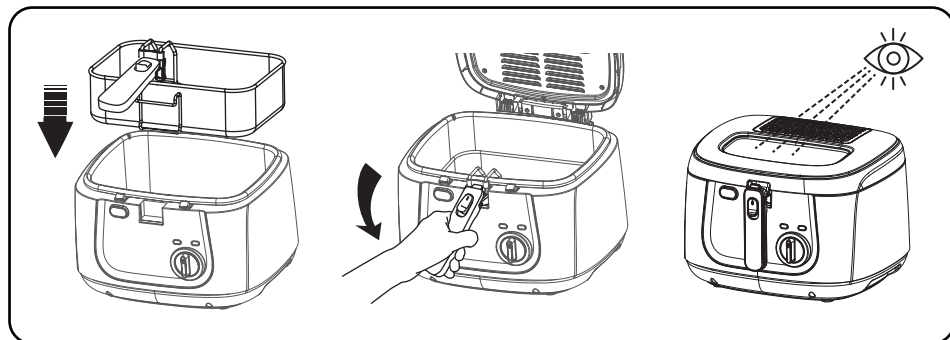
3. Ligue a corrente, a luz POWER acende automaticamente. Ajuste o termostato para a temperatura desejada (consulte o menu de referência), LUZ DE TRABALHO acenderá automaticamente enquanto a temperatura continuar subindo e apagando quando a temperatura definida for atingida.
4. Adicione o alimento (o mais seco possível) na cesta primeiro. Não sobrecarregue o cesto.

### Dicas:

- Coloque alimentos de tamanho uniforme na cesta para que eles possam ser cozidos uniformemente.
- Certifique-se de secar todos os alimentos antes de fritar. Não adicione água ou material úmido no óleo, mesmo pequenas quantidades de água podem causar salpicos de óleo.



5. Coloque a cesta de volta na fritadeira. Abaixee a alça e feche a tampa. Pode verificar o processo de fritura através da janela de visualização.



6. Após o cozimento, aperte o botão OPEN para abrir a tampa. Levante a cesta do óleo para drenar.

## CUIDADOS

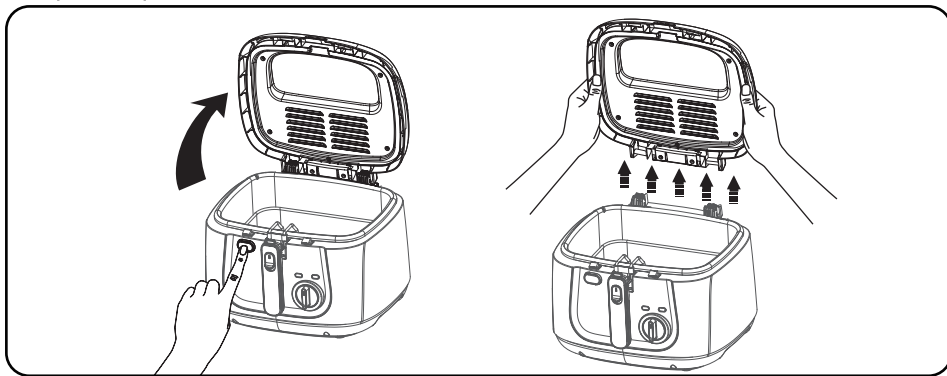
1. Use somente utensílios de cozinha de metal com alças isoladas em óleo quente.
2. Tenha cuidado ao fritar, especialmente quando as crianças estão por perto.
3. Selecione a temperatura de fritura de acordo com o tipo de alimento. Como um guia geral, os alimentos que foram pré-cozidos de alguma forma precisam de uma temperatura mais alta e menos tempo de cozimento do que os alimentos crus.

## MENU REFERÊNCIA

TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA(°C)	TEMPO(minutos)
Cogumelos	170°C	3-5
Frango empanado	190°C	10-14
Camarão inteiro	170°C	3-5
Bolo de peixe	170°C	3-5
Filetes	170°C	5
Cebolas	190°C	2-4
batatas fritas	190°C	8-12
Batata frita	190°C	12-18

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desconecte a energia antes de limpar.
2. Coloque o óleo completamente antes de limpar. O óleo ou a gordura retêm sua temperatura por muito tempo após o uso.
3. O interior da fritadeira tem uma superfície de alumínio simples. Para evitar danos, não use produtos abrasivos ou afiados para limpeza. O exterior
4. The pode ser limpadado com a humidade, para não usar abrasivos ou esfregões de limpeza.
5. Para remover a tampa para limpeza, levante a tampa para uma posição vertical e puxe-a para cima.



## ARMAZENAMENTO

1. Desligue sempre o aparelho antes de o guardar.
2. Certifique-se sempre de que o aparelho está frio e seco antes de o guardar.

## DISPOSIÇÃO



As a responsible varejista nos preocupamos com o meio ambiente.

Como tal, pedimos que siga o procedimento de descarte correto para o aparelho e os materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que ele seja reciclado de maneira a proteger a saúde e o meio ambiente.

Deve descartar este aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentações locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, o aparelho e seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando o aparelho atingir o fim de sua vida útil.

Entre em contato com a autoridade local para saber mais sobre descarte e reciclagem.

O aparelho deve ser levado ao ponto de coleta local para reciclagem. Alguns pontos de coleta aceitam aparelhos gratuitamente.

**GARANTIA: 2 ANOS**