

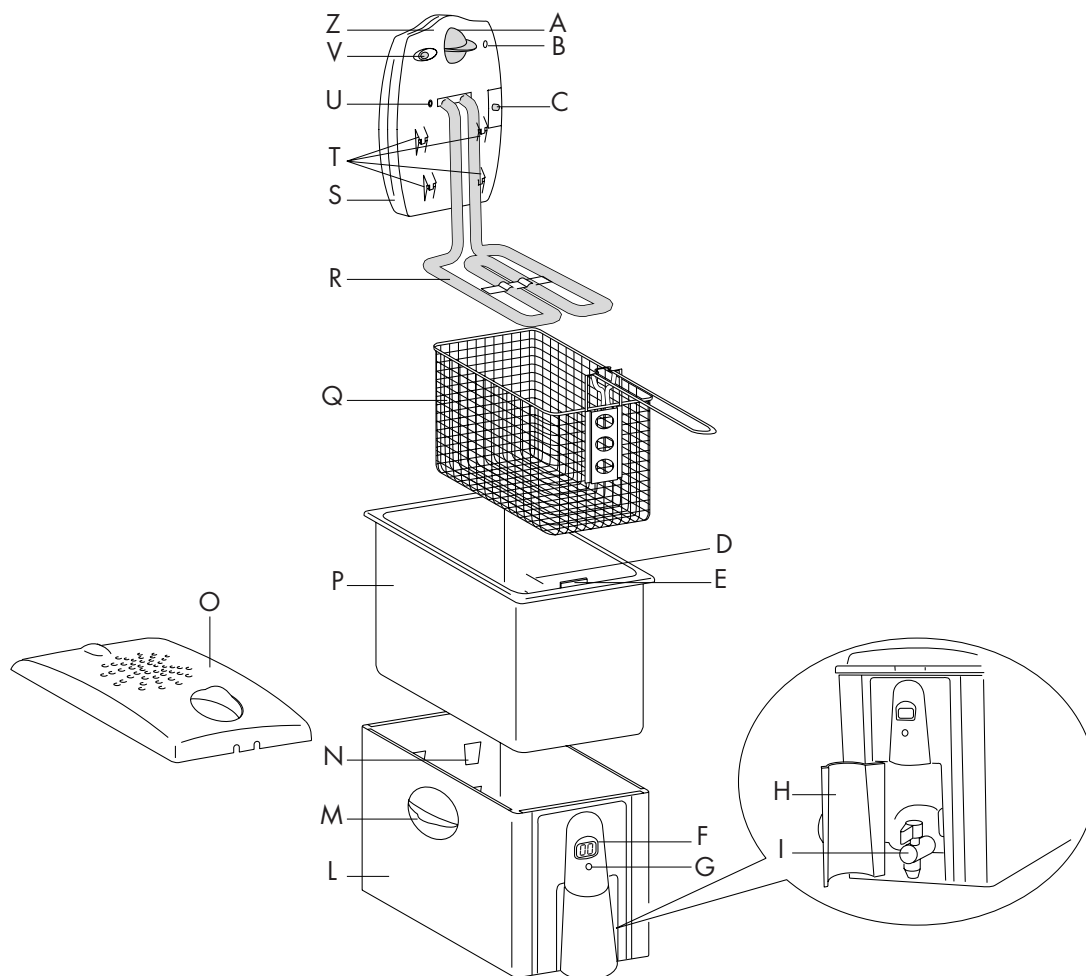
FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FREIDORA ELECTRICA
FRITADEIRA ELECTRICA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
ELEKTRISK FRITYRGRYTE
ELEKTRISK FRITÖS
SÄHKÖRASVAKEITIN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА
ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções

Οδηγίες χρήσης
Brugsanvisninger
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet

Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi

PG
ME 28



ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

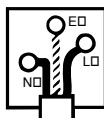
- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

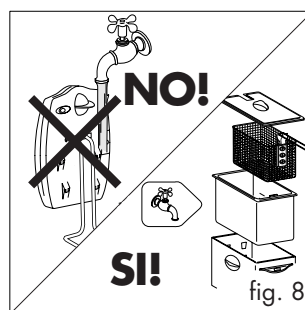
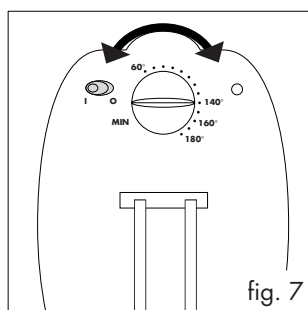
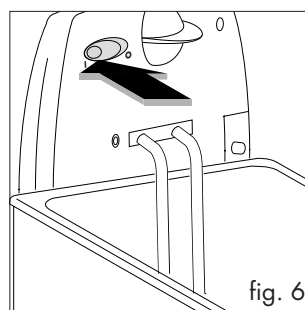
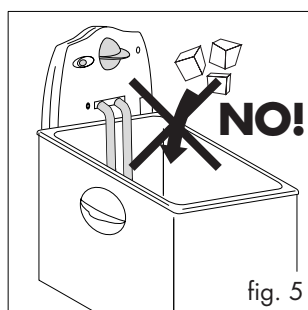
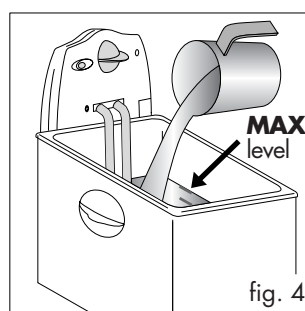
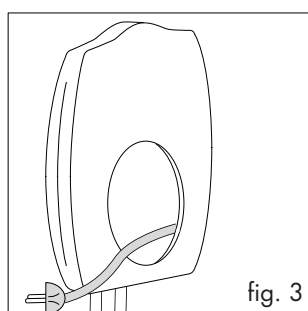
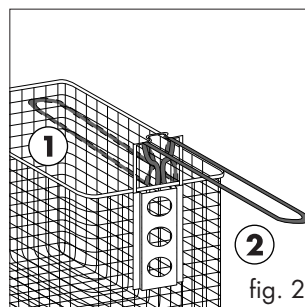
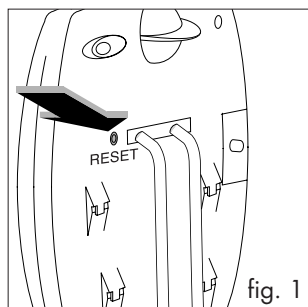


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol $\perp$ or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



I

LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E USARE L'APPARECCHIO. SOLO COSÌ POTRETE OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI E LA MASSIMA SICUREZZA D'USO.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO:

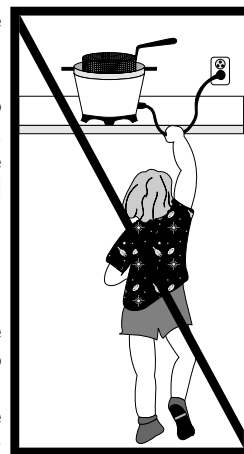
- A. Manopola termostato per la regolazione della temperatura
- B. Spia luminosa temperatura olio
- C. Microinterruttore di sicurezza
- D. Indicazione dei livelli MIN – MAX
- E. Supporto cestello
- F. Contaminuti (se previsto)
- G. Pulsante contaminuti (se previsto)
- H. Sportellino rubinetto scarico olio (se previsto)
- I. Rubinetto scarico olio (se previsto)
- L. Mantello
- M. Maniglie
- N. Sedi per il fissaggio del gruppo comandi
- O. Coperchio con maniglia e filtro permanente
- P. Vasca amovibile
- Q. Cestello con manico ribaltabile
- R. Resistenza elettrica
- S. Vano porta-cavo
- T. Ganci per il fissaggio della scatola comandi all'apparecchio
- U. Reset del dispositivo termico di sicurezza
- V. Interruttore luminoso
- Z. Gruppo comandi

AVVERTENZE IMPORTANTI:

- Questo apparecchio è stato progettato per friggere cibi e per uso esclusivamente domestico, non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Non avviare l'apparecchio se danneggiato (es. a causa di una caduta) o se presenta problemi di funzionamento. Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore.
- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella della targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10A e dotate di una efficiente messa a terra.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento, rivolgersi esclusivamente ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- Il cavo alimentazione non deve rimanere vicino o toccare le parti calde dell'apparecchio, sorgenti di

calore o spigoli taglienti.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore o a possibile presenza d'acqua.
- Gravi ustioni possono essere provocate da una friggitrice che cade dall'alto. Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe essere agevolmente a portata di mano di un bambino o essere d'impiccio all'utente. Non usare prolunghe.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo, usare solamente maniglie e manopole. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO ALLA PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature. L'apparecchio deve essere spostato solamente quando è freddo, utilizzando le apposite maniglie.
- La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla correttamente riempita con olio o grasso già liquefatto, infatti, se riscaldata a vuoto interviene un dispositivo termico di sicurezza che ne interrompe il funzionamento.
- Rispettare sempre i livelli MIN e MAX indicati all'interno del recipiente mobile.
- Il microinterruttore di sicurezza garantisce che l'elemento riscaldante possa funzionare solo se il gruppo comandi è correttamente posizionato.
- Tenere sempre l'apparecchio scollegato durante le operazioni di pulizia e quando non in uso.
- Non immergere mai il gruppo comandi, il cavo e la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- Senza opportuna sorveglianza l'uso di questo apparecchio non deve essere consentito a bambini e persone incapaci.
- L'olio ed il grasso sono infiammabili; se prendono fuoco, scollegare subito l'apparecchio dalla presa di corrente e smorzare il fuoco con il coperchio o con una coperta. Non utilizzare mai acqua per spegnere le fiamme.
- Per togliere la vasca amovibile attendere sempre che l'olio o il grasso siano completamente freddi.
- Quando la friggitrice è in funzione è possibile toccare solo manici e manopole, le altre parti potrebbero essere molto calde.
- Non eseguire più di tre cotture consecutive di patate.
- Conservare queste istruzioni.
- Non aprire lo sportellino del rubinetto di scarico olio (se previsto) quando l'olio è ancora caldo.



DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di errato utilizzo o di funzionamento anomalo. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, con l'aiuto di uno stuzzicadenti o qualcosa di simile, premere delicatamente il pulsante di riarmo del dispositivo di sicurezza "U" in prossimità della scritta RESET (vedi fig. 1). Se l'apparecchio non dovesse funzionare è necessario consultare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie, il cestello, la vasca ed il coperchio. Il gruppo comandi con cavo alimentazione e resistenza possono essere puliti con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel gruppo comandi e che non ci siano residui nel fondo della vasca amovibile. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Verificare che il gruppo comandi sia ben fissato al corpo friggitrice. Il microinterruttore di sicurezza "C" non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi "Z" non è correttamente posizionato nel mantello "L".

La friggitrice è ora pronta per l'utilizzo.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Togliere il coperchio "O" sollevandolo per la maniglia. Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello "Q" tirandolo verso l'alto.
- Estrarre dal vano portacavo "S" la lunghezza di cavo necessaria per collegare l'apparecchio alla rete (vedi fig. 3).
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca "P" fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 4). Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dal recipiente. Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo "D" (max. 4 lt. - min. 2,850 lt.). I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide.
- Se invece utilizzate dei pani di grasso tagliateli a pezzetti e fateli fondere in un altro recipiente e poi versate il grasso liquefatto in quello della friggitrice. Non fondere mai il grasso nel cestello o sulla resistenza della friggitrice (vedi fig. 5).
- Richiudere il coperchio "O".

PRERISCALDAMENTO

- Posizionare l'interruttore "V" nella posizione 1 (vedi fig. 6). La spia dell'interruttore si accende.
- Mettere il cibo da friggere nel cestello "Q", senza mai sovraccaricarlo (max 1,3 Kg. di patate fresche). Assicurarsi che il manico del cestello sia posizio-

to correttamente (pos. 2 di fig. 2).

- Posizionare la manopola "A" del termostato (vedi fig. 7) sulla temperatura desiderata (vedi tabella cottura).
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa "B" si spegne.

INIZIO FRITTURA

- Appena spenta la lampada spia, immergere il cestello "Q" nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
- E' normale che durante la frittura il vapore fuoriesca dal coperchio e che la condensa goccioli dal bordo del coperchio.
- Per evitare scottature, non mettere mai le mani sopra il filtro sul coperchio o sopra la friggitrice quando è in uso. Prima di aprire completamente il coperchio, aprirlo un poco per far uscire il vapore da un lato.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI (se previsto)

Premere il pulsante "G", sul display compare "00". Tener premuto il pulsante "G" fino a che si raggiunge il tempo desiderato. È possibile selezionare da 01 a 99 min.

A selezione avvenuta rilasciare il pulsante "G". Sul display comincia il conto alla rovescia:

- da 99 a 01 min. il display conteggia di min. in min.;
- da 01 min. il conteggio avviene di sec. in sec.

Un segnale acustico segnalerà la scadenza del tempo impostato per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti "G".

In caso di programmazione errata del timer è possibile azzerarlo tenendo premuto il pulsante "G" per qualche secondo.

Il contaminuti segnala la fine del tempo selezionato, ma non spegne l'apparecchio.

Per la sostituzione della batteria è necessario accedere alla parte interna del mantello "L" agendo come segue:

- Rimuovere tutti i componenti della friggitrice;
- Svitare le due viti che sostengono lo sportellino del timer;
- Sfilare il timer prestando attenzione a non perdere il pulsante;
- Aiutandosi con una moneta, rimuovere il coperchio della batteria, svitandolo in senso antiorario;
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo; Per reinserire il timer eseguire le stesse operazioni in senso contrario.

Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti, in quanto dannose per l'ambiente.

FINE FRITTURA

- Allo scadere del tempo di cottura aprire lentamente il coperchio facendo fuoriuscire il vapore di lato, alzare il cestello "Q" e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando la manopola "A" del termostato nella posizione "MIN" sino a sentire il click.
- Spegnere l'interruttore luminoso "V". La spia dell'interruttore risulterà spenta.
- Fate sgocciolare l'olio in eccesso agganciando il cestello "Q" nel supporto "E" della vasca.
- N.B. Se la cottura è richiesta in 2 fasi o si vogliono eseguire più cotture, al termine della prima fase agganciare il cestello "Q" nel supporto cestello "E" ed attendere che la spia si spenga nuovamente. Quindi reimmergere lentamente il cestello "Q" nell'olio per una seconda volta.

CONSIGLI PER LA COTTURA:

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo. Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. La durata dell'olio o grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. Come in una qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

E' importante seguire per ogni ricetta la temperatura consigliata. A temperatura troppo bassa, la frittura assorbe olio. A temperatura troppo alta si forma subito la crosta e l'interno rimane crudo. Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa "B" si spegne. Non sovraccaricare il cestello, ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme. Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, malgrado il bel l'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale. Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso per evitare spruzzi di olio; inoltre gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliato impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesci, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio. **Non eseguire più di tre cotture consecutive di patate.**

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione delle quantità e del gusto personale.

Alimento		Quantità max. (gr.)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Patatine fresche	Mezza porzione	700	170	1°fase 8 - 10 2°fase 1 - 2
	Porzione intera	1300	170	1°fase 11 - 13 2°fase 2 - 4
Pesce	Calamari	600	140	9 - 11
	Canestrelli	600	140	10 - 12
	Sardine	600	140	10 - 12
	Gamberetti	600	140	8 - 10
	Sogliole	500	140	6 - 8
Carne	Cotolette di maiale (3-4)	500	160	8 - 9
	Cotolette di pollo (3-4)	500	160	8 - 10
	Polpette (15)	700	160	8 - 10
Verdure	Carciofi	400	150	15 - 17
	Cavolfiore	600	150	10 - 11
	Funghi	500	150	8 - 10
	Melanzane	200	150	9 - 11
	Zucchine	500	150	13 - 15

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura del liquido di cottura. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità massime di alimenti per ogni frittura. Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura. Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare ribollimenti dell'olio.

I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere ed in funzione della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Alimento	Quantità max. (gr.)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Patatine precotte surgelate	600	180	9 - 11
Crocchette di patate	700	180	9 - 11
Pesce Bastoncini di merluzzo	500	180	7 - 8
Filetti di platessa	500	180	6 - 7
Carne Cotolette di pollo (3)	300	180	5 - 6

MODELLI DOTATI DI RUBINETTO SCARICO OLIO (se previsto)

Procedere nel seguente modo:

1. Togliere il cestello.
2. Aprire lo sportellino "H".
3. Aprire il rubinetto "I" ruotandolo in senso antiorario.
4. Fare defluire il liquido in un recipiente (vedi figura sotto) accertandosi che non trabocchi.

5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. Chiudere il rubinetto ruotandolo in senso orario.
7. Richiudere lo sportellino "H".

E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

Se si usa strutto o lardo, non lasciarlo raffreddare troppo, per evitare che si solidifichi.



PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia accertarsi che la spina sia disinserita.

Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto (vedi fig. 8). Infiltrandosi nel corpo comandi, l'acqua potrebbe provocare folgorazioni.

Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, successivamente, togliere il gruppo comandi e svuotare l'olio. Nei modelli sprovvisti del rubinetto scarico olio "I" estrarre la vasca "P" e svuotarla inclinandola.

Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente.

Escludendo il gruppo comandi, cavo alimentazione e resistenza, tutte le altre parti possono essere lavate con acqua calda e detergente per stoviglie.

Non utilizzate mai spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice.

A fine operazione asciugare tutto con molta cura, questo per evitare che durante il funzionamento fuoriescano spruzzi d'olio caldo.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Cattivo odore	L'olio si è deteriorato. Il liquido di cottura non è adatto.	Sostituire l'olio o il grasso. Usare olio di semi di girasole o olio vegetale di buona qualità
L'olio trabocca	L'olio si è deteriorato e si forma troppa schiuma Avete immerso nell'olio caldo degli alimenti non sufficientemente asciutti. Il cestello è stato immerso troppo rapidamente. Il livello dell'olio supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergerli lentamente. Diminuire la quantità di olio nella vasca.
Gli alimenti non raggiungono la doratura in fase di cottura	La temperatura dell'olio è troppo bassa. Il cestello è sovraccarico.	Selezionare una temperatura più alta. Ridurre la quantità di cibo.
L'olio non si scalda	La friggitrice è stata usata senza olio nella vasca, provocando il guasto del dispositivo termico di sicurezza.	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito)

GB

READ THIS INSTRUCTION BOOKLET CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE. THIS IS THE ONLY WAY TO ENSURE THE BEST RESULTS AND MAXIMUM SAFETY FOR THE USER.

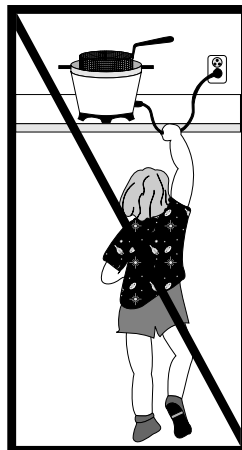
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

- A. Thermostat knob for setting the temperature
- B. Oil temperature light
- C. Safety micro-switch
- D. MIN- MAX level indicators
- E. Basket support
- F. Timer
- G. Timer button
- H. Oil drain tap cover (if fitted)
- I. Oil drain tap (if fitted)
- L. Casing
- M. Handles
- N. Slots for fitting the control unit
- O. Cover with handle
- P. Removable bowl
- Q. Basket with folding handle
- R. Electrical heating element
- S. Cable compartment
- T. Hooks for fastening the control box to the appliance
- U. Thermal safety device reset
- V. Switch with indicator light
- Z. Control unit

IMPORTANT WARNINGS:

- This appliance has been designed to fry foods exclusively for household use; it must not be used for other purposes and must not be modified or tampered with in any way.
- Do not turn the appliance on if it is damaged (e.g. after having been dropped) or if operating problems arise. Contact a service centre authorised by the manufacturer.
- Before using the appliance check that the mains voltage corresponds to the value specified on the appliance rating plate.
- Only connect the appliance to power points with a minimum rating of 10A that are properly earthed.
- The power cable for this appliance must not be replaced by the user, in that this operation requires the use of special tools. In the event of damage, only contact a service centre authorised by the manufacturer.
- Do not remove the plug by tugging the power cable: always use the plug itself.
- The power cable must not be placed near or against the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp edges.

- Do not position the appliance near sources of heat or where water may be present.
- Serious burns may be caused by the deep fryer falling. Do not leave the cable hanging from the edge of the surface the deep fryer rests on, where it may be within the reach of a child or represent an obstacle to the user. Do not use extension cords.
- During operation the appliance is hot; as a consequence, only use the handles and knobs.

DO NOT LEAVE THE APPLIANCE WITHIN THE REACH OF CHILDREN.

- Do not move the deep fryer when the oil is hot, as this risks causing serious burns. The appliance must only be moved when cold, using the handles.
- The deep fryer must be operated only after having correctly filled it with oil or liquefied fat; if heated when empty, a thermal safety device is activated to stop operation.
- Always respect the MIN and MAX levels indicated inside the removable container.
- The safety micro-switch ensures that the heating element operates only if the control unit is correctly positioned.
- Always keep the appliance disconnected during cleaning operations and when not in use.
- Never immerse the control unit, the cable and the electrical plug in water or other liquids.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The oil and fat are inflammable; if these substances catch fire, immediately disconnect the appliance from the power point and dampen the fire using the lid or a blanket. Never use water to extinguish the flames.
- When removing the bowl, always wait for the oil or fat to cool completely.
- When the deep fryer is in operation, touch handles and knobs only as other parts could become extremely hot.
- Never fry more than three batches of potatoes consecutively.
- Keep these instructions.
- Do not open the tap of oil drain system (if fitted) when the oil is hot.

THERMAL SAFETY DEVICE

The appliance is fitted with a thermal safety device that stops the appliance from heating in the event of incorrect use or irregular operation. Once the appliance has cooled, using a toothpick or similar, delicately press the safety device reset button "U" marked RESET (see Fig. 1). If the appliance does not start operating again, contact a service centre authorised by the manufacturer.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the deep fryer for the first time, carefully clean, using warm water and dishwashing detergent, the basket, the bowl and the cover. The control unit, power cable and heating element may be cleaned using a damp cloth. Check that water does not enter into the control unit and that there is no residual water in the bottom of the removable bowl. Carefully dry all the parts. Check that the control unit is properly fastened to the deep fryer body. The safety micro-switch "C" will not allow the appliance to be operated if the control unit "Z" is not correctly positioned in the casing "L". The deep fryer is now ready for use.

FILLING WITH OIL OR FAT

- Remove the cover "O" by lifting it by the handle. Turn the folding handle of the basket until it locks into place (pos. 2, Fig. 2). Remove the basket "Q" by lifting it upwards.
- Remove the length of cable required to connect the appliance to the mains, from the cable compartment "S" (see Fig. 3).
- If oil is used, pour it into the bowl "P" until reaching the maximum level indicated (see Fig. 4). Never exceed this limit, as oil may overflow from the container. The level of oil must always be between the maximum and minimum limits, "D" (max. 4 lt. - min. 2,850 lt.). For best results, use good quality peanut oil.
- If lumps of fat are used, cut the lumps into pieces and melt them in another container, then pour the liquefied fat into the deep fryer bowl. Never melt the fat in the basket or on the deep fryer heating element (see Fig. 5).
- Close the cover "O".

PREHEATING

- Move the switch "V" to position 1 (see Fig. 6). The light on the switch will turn on.
- Place the food to be fried in the basket "Q", without overfilling (max 1.3 kg of fresh potatoes). Check that the handle of the basket is correctly positioned (pos. 2 in Fig. 2).
- Move the thermostat knob "A" (see Fig. 7) to the required temperature (see cooking table).
- When the set temperature is reached, the light "B" will turn off.

STARTING FRYING

- As soon as the light goes off, place the basket "Q" into the oil, lowering it very slowly to prevent the hot oil from spraying or overflowing.
- A significant amount of steam will be released: this is completely normal.
- It is normal during frying for steam to be released from the cover and condensate to drip from the edge of the cover.
- To avoid the risk of burns, never place your hands above the filter on the cover or above the deep fryer when frying. Before opening the cover completely, open it slowly to release the steam from the side.

SETTING THE TIMER (if featured)

Press the button "G"; the display will show "00". Keep the button "G" pressed until the required time is shown on the display. The set time can range from 01 to 99 minutes.

Once the required time has been set, release the button "G". The display will start counting down:

- from 99 to 01 minutes, the display will count down minute by minute;
- from 01 minutes on, the countdown will be in seconds.

An audible signal will indicate the end of the set time; to switch off the audible signal, simply press the timer button "G".

To change the setting of the timer, reset it by holding the button "G" for a number of seconds.

The timer signals the end of the set time, but does not stop the appliance.

To replace the battery, access the inside of the casing "L", proceeding as follows:

- Remove all the deep fryer components;
- Unscrew the two screws that support the timer;
- Remove the timer being careful not to let go of the button;
- Turn the battery cover in an anticlockwise direction until it is released.
- Replace the battery with another of the same type; To re-insert the timer, perform the same operations in reverse.

When either replacing or disposing of the appliance, the battery must be removed and disposed according to the laws in force, in that it may damage the environment.

END OF FRYING TIME

- At the end of cooking, open the cover slowly to allow steam to escape from one side. Lift the basket "Q" and make sure the food has reached the required colour.
- If the food is completely cooked, turn the appliance off by moving the thermostat knob "A" to the "MIN" position, until it clicks.
- Turn off the switch "V". The light on the switch will go off.
- Allow the excess oil to drain by hooking the basket "Q" onto the support "E" on the bowl.
- N.B. When cooking in two phases or if more food needs to be cooked, at the end of the first phase hook the basket "Q" onto the basket support "E" and wait for the light to go off again. Then slowly place the basket "Q" in the oil a second time.

COOKING HINTS:

HOW LONG THE OIL OR FAT LASTS

The level of oil or fat must never fall below the minimum. Every now and then it must be completely changed. The life of the oil or fat depends on what foods are being fried. Food coated in breadcrumbs, for example, dirties the oil more than simple frying. As for any deep fryer, the oil deteriorates after being heated a number of times! Therefore, even if used correctly, it should be completely changed on a regular basis.

CORRECT FRYING

The recommended temperature should be followed for all recipes. If the temperature is too low, the oil will be absorbed. If the temperature is too high, a crust will form immediately and the inside of the food will not be cooked.

The food being fried must only be immersed in the oil when the oil has reached the correct temperature, that is when the light "B" has turned off.

Never overfill the basket, as this may cause a sudden drop in the temperature of the oil and thus greasier and less uniform frying.

Check that the food is sliced into thin, even pieces. If the slices are too thick, the food will not be well cooked inside, despite its appearance, while even slices will be perfectly cooked at the same time.

Carefully dry the food before immersing it in the oil or fat, to avoid oil being sprayed; furthermore, wet food will be less crisp after cooking (especially potatoes).

Foods with a high water content (fish, meat, vegetables) should be crumbed before frying, making sure the excess flour or breadcrumbs are removed before immersing the food in the oil. Never fry more than three batches of potatoes consecutively.

FRYING NON-FROZEN FOOD

When referring to the following table, please keep in mind that the cooking times and temperatures are approximate, and must be adjusted according to the quantity of food and personal tastes.

Food		Max quantity. (g.)	Temperature (°C)	Time (minutes)	
Fresh potato chips	Half portion	800	170	phase1	8 - 10
	Full portion	1300	170	phase 2	1-2
Fish				phase 1	11 - 13
				phase 2	2-4
	Calamari	600	140		9 - 11
	Canestrelli	600	140		10-12
	Sardines	600	140		10-12
	Prawns	600	140		8 - 10
Meat	Tongue-fish	500	140		6 - 8
	Pork cutlets	500	160		8 - 9
	Chicken cutlets	500	160		8 - 10
	Meatballs	700	160		8 - 10
Vegetables	Artichokes	400	150		15-17
	Cauliflower	600	150		10-11
	Mushrooms	500	150		8 - 10
	Aubergines	200	150		9 - 11
	Courgettes	500	150		13-15

FRYING FROZEN FOODS

Frozen foods are stored at very low temperatures. Consequently, they significantly lower the temperature of the liquid used for cooking.

For best results, never exceed the maximum recommended quantity of food when frying.

Frozen foods are often covered with a layer of ice; this ice should be removed before cooking. Immerse the basket in the oil very slowly to prevent the oil from boiling over.

The cooking times are approximate and must be adjusted according to the initial temperature of the food being fried and the temperatures indicated on the packaging of the food.

Food	Max quantity. (g.)	Temperature (°C)	Time (minutes)
Pre-cooked frozen potato chips	600	180	9 - 11
Potato croquettes	700	180	9 - 11
Fish Fish-fingers	500	180	7 - 8
Fish fillets	500	180	6 - 7
Meat Chicken cutlets	300	180	5 - 6

MODELS FITTED WITH OIL DRAIN TAP (if fitted)

Proceed as follows:

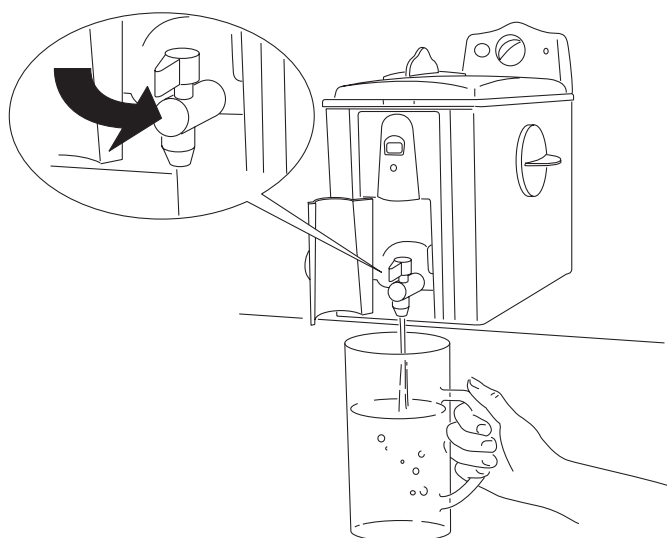
1. Remove the basket.
2. Open the cover "H".
3. Open the tap "I" by turning it anticlockwise.
4. Run the liquid into a container (see the figure below), making sure it doesn't overflow.
5. Remove any deposits from the bowl using a sponge or tissue paper.

6. Close the tap by turning it clockwise.

7. Close the cover "H".

It is a good idea to keep the oil used to fry fish separate from that used to fry other food.

If lard or fat is used, make sure it does not cool down too much, otherwise it will solidify.



CLEANING

Before cleaning, make sure that the power plug is disconnected.

Never immerse the deep fryer in water and never place it under running tap water (see Fig. 8). The infiltration of water into the control unit may cause electrocution.

Check that the oil has cooled down, and then remove the control unit and drain the oil. In the models without the oil drain tap "I", remove the bowl "P" and empty it by tilting it. Remove the deposits from the bowl using a sponge or absorbent paper.

Except for the control unit, power cable and heating element, all the other parts can be cleaned with warm water and dishwashing detergent.

Never use abrasive sponges, to avoid damaging the deep fryer.

When this procedure has been completed, carefully dry all parts, to prevent hot oil from spraying out during operation.

OPERATING FAULTS

FAULT	CAUSE	REMEDY
Bad smell	The oil has deteriorated. The cooking liquid is unsuitable.	Replace the oil or fat. Use a good quality sunflower or vegetable oil.
The oil overflows	The oil has deteriorated and causes too much foam. You have immersed food which is not sufficiently dry in the hot oil. The basket has been immersed too quickly. The oil level in the deep fryer is over the maximum limit.	Replace the oil or fat. Dry the food well. Immerse it slowly. Reduce the amount of oil in the fryer bowl.
Food does not brown during cooking	Oil temperature is too low. The basket is over loaded	Select a higher temperature. Reduce a food quantity.
The oil does not heat up	The deep fryer has previously been used without oil in the fryer bowl, causing the thermal safety device to break.	Contact the Service Centre (the device must be replaced).

F

AVANT TOUTE INSTALLATION ET UTILISATION DE L'APPAREIL, LIRE AVEC ATTENTION CE LIVRET D'INSTRUCTIONS, CONDITION INDISPENSABLE À GARANTIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX EN TOUTE SÉCURITÉ.

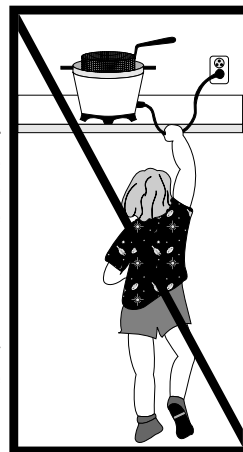
DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

- A. Poignée thermostat pour le réglage de la température
- B. Témoin lumineux de température de l'huile
- C. Micro-interrupteur de sécurité
- D. Indication de niveau MIN – MAX
- E. Support panier
- F. Compte-minutes
- G. Bouton-poussoir compte-minutes
- H. Volet robinet vidange huile (si prévu)
- I. Robinet vidange huile (si prévu)
- L. Carcasse
- M. Poignées
- N. Emplacement pour fixation du groupe des commandes
- O. Couvercle avec poignée
- P. Cuve amovible
- Q. Panier avec manche amovible
- R. Résistance électrique
- S. Compartiment porte-câble
- T. Crochets pour fixation du boîtier des commandes à l'appareil
- U. Rétablissement dispositif thermique de sécurité
- V. Interrupteur lumineux
- Z. Groupe des commandes

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS:

- Cet appareil a été conçu pour frire des aliments et pour un usage exclusivement domestique; ne pas le destiner à d'autres usages, le modifier ou chercher à le réparer de quelque façon que ce soit.
- Ne pas tenter de mettre l'appareil en fonction si ce dernier est endommagé (par ex. à la suite d'une chute) ou s'il présente des problèmes de fonctionnement. S'adresser à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.
- Avant toute utilisation, contrôler que la tension du réseau d'alimentation correspond à celle de la plaque d'identification de l'appareil.
- Brancher uniquement l'appareil à des prises de courant d'une portée minimale de 10A et équipées d'une mise à la terre efficace.
- Ne pas remplacer le câble d'alimentation de l'appareil, son remplacement exigeant des outils spécifiques. En cas d'endommagement, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.
- Ne jamais débrancher la prise en tirant le câble d'alimentation. Agir directement sur la prise.

- Ne pas laisser le câble d'alimentation à contact avec les parties chauffées de l'appareil, avec une source de chaleur ou un angle coupant.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de sources de chaleur ou de l'eau.
- La chute d'une friteuse peut provoquer de graves brûlures. Ne pas laisser pendre le câble du bord de la surface où est posée la friteuse, ne pas laisser l'appareil à portée des enfants ou dans une position où il pourrait représenter une gêne pour l'utilisateur.
- L'appareil chauffe durant le fonctionnement; ne le manipuler qu'au moyen de sa poignée ou de poignées de tissu.

NE PAS LAISSER L'APPAREIL À PORTÉE DES ENFANTS

- Ne pas transporter la friteuse lorsque l'huile est chaude, sous risque de brûlures graves. Ne déplacer l'appareil que lorsque ce dernier est froid et au moyen des poignées prévues.
- Ne mettre la friteuse en fonction qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse déjà fondue; si l'appareil est chauffé à vide, un dispositif thermique de sécurité intervient et en interrompt le fonctionnement.
- Toujours respecter les niveaux MIN et MAX indiqués à l'intérieur du récipient mobile.
- Le micro-interrupteur de sûreté garantit le fonctionnement de l'élément chauffant uniquement si le corps des commandes est correctement positionné.
- Toujours débrancher l'appareil durant les opérations de nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais immerger le corps des commandes, le câble et la prise électrique dans l'eau ou autres liquides.
- L'usage de cet appareil par des enfants ou des personnes handicapées n'est autorisé que sous la surveillance d'un adulte.
- L'huile et la graisse sont des matières inflammables; si ces dernières s'enflamment, débrancher immédiatement l'appareil et étouffer le feu au moyen du couvercle ou d'une couverture. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre les flammes.
- Pour retirer la cuve amovible, toujours attendre que l'huile ou la graisse aient refroidi.
- Lorsque la friteuse est en marche, ne toucher que les manches et les boutons, les autres parties pouvant être très chaudes.
- Éviter d'effectuer plus de trois cuissons consécutives de pommes de terre.
- Conserver ces instructions.
- N'ouvrez pas le volet du robinet de vidange d'huile (si prévu) quand l'huile est encore chaude.

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité en interrompant le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrects. Après le refroidissement de l'appareil, et avec l'aide d'un cure-dent ou similaire, presser délicatement le bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité "U" à proximité de l'inscription RÉTABLISSEMENT (voir fig. 1). Si l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, le panier, le bac et le couvercle. Le groupe commandes, le câble d'alimentation et la résistance peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le groupe commande et de l'absence de résidus au fond de la cuve mobile. Sécher soigneusement toutes les parties. Contrôler que le groupe commandes est solidement fixé au corps de la friteuse. Le micro-interrupteur de sûreté "C" empêche tout fonctionnement de l'appareil si le groupe commandes "Z" n'est pas correctement positionné dans la carcasse "L". La friteuse est prête à l'utilisation.

REPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Retirer le couvercle "O" en le soulevant par la poignée. Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier "Q" en le tirant vers le haut.
- Extraire du compartiment porte-câble "S" la longueur de câble nécessaire à brancher l'appareil au réseau d'alimentation (voir fig. 3).
- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac "P" jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 4). Ne jamais dépasser cette limite pour éviter tout débordement d'huile du récipient. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max et min "D" (max. 4 lt. - min. 2,850 lt.). Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.
- En cas d'utilisation d'un pain de graisse, couper ce dernier en petits morceaux et les faire fondre dans un autre récipient avant de verser la graisse dans la friteuse. Ne jamais faire fondre la graisse dans le panier ni sur la résistance de la friteuse (voir fig. 5).
- Refermer le couvercle "O".

PRÉCHAUFFAGE

- Positionner l'interrupteur "V" en position 1 (voir fig. 6). Le témoin de l'interrupteur s'allume.
- Placer les aliments à frire dans le panier "Q", sans jamais surcharger ce dernier (max 1,3 kg de pommes de terre fraîches). Contrôler que le manche du panier est correctement positionné (pos. 2 fig. 2).

- Positionner le levier "A" du thermostat (voir fig. 7) sur la température désirée (voir tableau de cuisson).
- Une fois atteinte la température définie, le témoin lumineux "B" s'éteint.

DÉBUT FRITURE

- Dès que la lampe témoin s'éteint, immerger le panier "Q" dans l'huile, en procédant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- La production d'une grande quantité de vapeur est normale.
- Il est normal, pendant la friture, que la vapeur s'échappe du couvercle et que des gouttes de condensation coulent du bord.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais poser les mains sur le filtre sur le couvercle ni sur la friteuse quand celle-ci est en marche. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, le soulever un peu sur le côté pour laisser la vapeur s'échapper.

RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES (si prévu)

Enfoncer le bouton-poussoir "G", sur l'afficheur apparaît "00". Maintenir enfoncé le bouton "G" jusqu'à la fin du temps désiré. Il est possible de sélectionner entre 1 et 99 min.

La sélection effectuée, relâcher le bouton "G". L'écran affiche le compte à rebours:

- de 99 à 1 min. l'écran compte de min en min.
- à partir d'1 min. le compte se fait de sec. en sec.

Un signal acoustique signale l'échéance du temps préfixé; pour éteindre le signal acoustique, il suffit d'enfoncer le bouton compte-minutes "G".

En cas de programmation incorrecte du compteur, enfoncer pendant quelques secondes le bouton "G" pour le remettre à zéro.

Le compte-minutes signale la fin du temps L, mais n'éteint pas l'appareil.

Pour remplacer la pile, accéder à l'intérieur de la carcasse "L" de la façon suivante:

- Retirer tous les composants de la friteuse;
- Desserrer les deux vis soutenant le compteur;
- Enlever le compte-minutes en faisant attention à ne pas perdre le bouton;
- Tourner le couvercle des piles dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à le débloquent.
- Remplacer la pile par une neuve de même type; pour remonter le compte-minutes effectuer les mêmes opérations en sens inverse.

En cas de remplacement ou d'élimination de l'appareil, retirer et éliminer la batterie conformément aux normes en vigueur, cette dernière contenant des substances représentant un danger pour l'environnement.

FIN FRITURE

- À la fin du temps de cuisson, ouvrir lentement le couvercle pour laisser la vapeur s'échapper sur le côté, puis remonter le panier "Q" et contrôler si les aliments sont dorés à point.
- Si la cuisson est satisfaisante, éteindre l'appareil en déplaçant le levier "A" du thermostat en position "MIN" jusqu'au déclic.
- Éteindre l'interrupteur lumineux "V". Le témoin de l'interrupteur s'éteint.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier "Q" sur le support "E" du bac.
- N.B. En cas de cuisson en 2 temps ou de cuissons multiples, à la fin de la première phase accrocher le panier "Q" sur le support panier "E" et attendre que le témoin s'éteigne à nouveau. Immerger ensuite à nouveau le panier "Q" une seconde fois dans l'huile.

CONSEILS POUR LA CUISSON:

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimal. De temps en temps, il est nécessaire de les changer complètement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type de friture effectuée. Les aliments panés, par ex., salissent davantage l'huile que les aliments simplement frits. Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile chauffée plusieurs fois se détériore! Par conséquent, même si utilisée correctement, il est conseillé de remplacer complètement le corps gras avec une certaine régularité.

POUR FRIRE CORRECTEMENT

Pour chaque recette, il est important de se conformer à la température conseillée. A température trop basse, la friture absorbe l'huile et, à une température trop élevée, la croûte se forme immédiatement autour de l'aliment et l'intérieur reste cru.

Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile a atteint la température voulue, c'est-à-dire quand le témoin lumineux a "B" s'éteint.

Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme.

Contrôler que les aliments sont en tranche mince et de même épaisseur, les aliments trop épais cuisant mal à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteignent simultanément un degré de cuisson idéal.

Parfaitement sécher les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse, afin d'éviter les projections d'huiles; en outre, les aliments humides restent mous après la cuisson, en particulier les pommes de terre.

Il est conseillé de paner ou de passer dans la farine les aliments riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer le surplus de pain ou de farine avant de les plonger dans l'huile. Éviter d'effectuer plus de trois cuissons consécutives de pommes de terre.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Consulter le tableau suivant, sans oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la quantité et des goûts de chacun.

Aliment		Quantité max. (gr.)	Température (°C)	Temps (minutes)
Pommes frites fraîches	Demi-portion	700	170	1°phase 8 - 10 2°phase 1 - 2
	Portion entière	1300	170	1°phase 11 - 13 2°phase 2 - 4
Poisson	Calamars	600	140	9 - 11
	Mollusques	600	140	10 - 12
	Sardines	600	140	10 - 12
	Crevettes	600	140	8 - 10
	Soles	500	140	6 - 8
Viande	Côtes de porc	500	160	8 - 9
	Croquettes de poulet	500	160	8 - 10
	Boulettes	700	160	8 - 10
Légumes	Artichauts	400	150	15 - 17
	Choux-fleurs	600	150	10 - 11
	Champignons	500	150	8 - 10
	Aubergines	200	150	9 - 11

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

Les surgelés ayant une température très basse, ils entraînent une baisse notable de la température du liquide de cuisson.

Pour obtenir de bons résultats, ne pas dépasser la quantité maximale d'aliments recommandée pour chaque friture.

Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne.

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

Aliment	Courgettes	500	150	13 - 15
		Quantité max. (gr.)	Température (°C)	Temps (minutes)
Pommes frites précuites surgelées		600	180	9 - 11
Croquettes de pommes de terre		700	180	9 - 11
Poisson	Bâtonnets de poisson	500	180	7 - 8
	Filets de sole	500	180	6 - 7
Viande	Croquettes de poulet	300	180	5 - 6

MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE (si prévu)

Procéder de la façon suivante

1. Retirer le panier.
2. Ouvrir le volet "H".
3. Ouvrir le robinet "I" en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure ci-dessous) en veillant à ce qu'il ne déborde pas.
5. Passer une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.

6. Fermer le robinet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Refermer le volet "H".

Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et celle utilisée pour et les autres aliments.

Attention, le saindoux et le lard se solidifient ! Éviter de les laisser refroidir trop longtemps.



NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 8). Toute infiltration d'eau dans le corps des commandes comporte des risques d'électrocution. Contrôler que l'huile est suffisamment refroidie, puis retirer le groupe commandes et vider l'huile. Pour les modèles sans robinet "I" de vidange d'huile, retirer la cuve "P" et l'incliner pour la vider.

Retirer le dépôt de la cuve au moyen d'une éponge ou d'un papier absorbant.

A l'exception du groupe des commandes, du câble d'alimentation et des résistances, toutes les autres parties peuvent être lavées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Ne jamais utiliser d'éponges abrasives risquant d'abîmer la friteuse.

Une fois l'opération terminée, sécher soigneusement le tout pour éviter toute projection d'huile chaude durant le fonctionnement.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTIONS
Odeur désagréable	L'huile s'est détériorée. Liquide de cuisson inadéquat.	Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser de l'huile de graines de tournesol ou de l'huile végétale de bonne qualité
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et entraîne la formation d'un excès de mousse. Introduction dans l'huile chaude d'aliments humides. Le panier a été immergé trop rapidement. Le niveau de l'huile dépasse la limite maximum.	Remplacer l'huile ou la graisse. Bien sécher les aliments. Immerger lentement les aliments. Réduire la quantité d'huile dans la cuve.
Les aliments ne sont pas dorés à point	La température de l'huile est trop basse. Le panier est surchargé.	Sélectionner une température plus élevée. Réduire la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été mise en fonction sans huile dans la cuve, et a provoqué la rupture du dispositif thermique de sécurité.	S'adresser au Centre d'assistance (le dispositif doit être remplacé)

D

LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER INSTALLATION UND DER ERSTEN INBETRIEBSETZUNG DES GERÄTES AUFMERKSAM DURCH. NUR SO KÖNNEN SIE BESTE ERGEBNISSE UND HÖCHSTE BETRIEBSSICHERHEIT ERZIELEN.

GERÄTEBESCHREIBUNG:

- A. Thermostatrehknopf zur Temperatureinstellung
- B. Kontrollleuchte Öltemperatur
- C. Mikroschutzschalter
- D. Standanzeige MIN.– MAX.
- E. Korbhalterung
- F. Minutenzähler
- G. Drucktaste Minutenzähler
- H. Klappe Ölablasshahn
- I. Ölablasshahn
- L. Mantel
- M. Griffe
- N. Sitze zur Befestigung der Schalteinheit
- O. Deckel mit Griff
- P. Herausnehmbare Wanne
- Q. Frittierkorb mit Klappgriff
- R. Elektrischer Widerstand
- S. Kabelstaufach
- T. Haken zur Befestigung des Schaltkastens am Gerät
- U. Reset-Taste der Thermoschutzvorrichtung
- V. Leuchtschalter
- Z. Schalteinheit

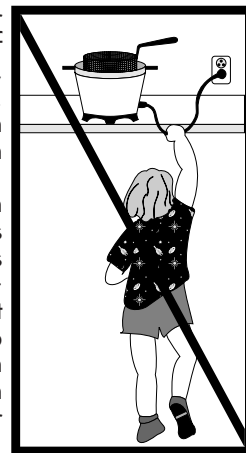
WICHTIGE HINWEISE:

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch und für das Frittieren von Speisen konzipiert und darf weder zweckentfremdet benutzt noch verändert oder umgerüstet werden.
- Setzen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn es Schäden (z.B. in Folge eines Sturzes) oder sonstige Betriebsstörungen aufweist. Wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer selbst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Wenden Sie sich bei Beschädigungen ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Ziehen Sie zum Herausnehmen des Steckers niemals am Speisekabel: immer nur am Stecker selbst ziehen.
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen und nicht in der Nähe von Wärmequellen oder spitzen Kanten aufbewahrt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Wasser auf.

- Durch das eventuelle Herunterfallen der Fritteuse können schwere Verbrennungen verursacht werden. Achten Sie also darauf, dass das Kabel nicht vom Bord der Auflagefläche, wo die Fritteuse steht, herabhängt, weil es so Kindern zugänglich wäre oder sich der Benutzer selbst darin verfangen könnte. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß, sodass nur die Griffe und Drehschalter benutzt werden sollen.

DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.

- Transportieren Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist, da sonst Verbrennungsgefahr besteht. Das Gerät darf erst dann verstellt werden, wenn es abgekühlt ist. Dazu tragen Sie es an den dafür vorgesehenen Griffen
- Die Fritteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des bereits verflüssigten Fettes in Betrieb genommen werden. Wird das Gerät nämlich leer in Betrieb gesetzt, wird dieser durch einen Thermoschutzschalter unterbrochen.
- Achten Sie stets auf die an der Innenseite des beweglichen Behälters angebrachte MIN. und MAX. Standanzeige.
- Der Mikroschutzschalter sorgt dafür, dass das Heizelement nur dann in Betrieb gesetzt wird, wenn die Schalteinheit korrekt positioniert ist.
- Bei Nichtgebrauch des Gerätes oder für dessen Reinigung ziehen Sie bitte immer den Netzstecker.
- Tauchen Sie niemals die Schalteinheit, das Kabel sowie den Netzstecker ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder unbefähigten Personen unbeaufsichtigt benutzt werden.
- Öl und Fett sind entflammbar; sollte es vorkommen, dass sie Feuer fangen, sofort den Netzstecker des Gerätes ziehen und das Feuer mit dem Deckel oder einer Decke löschen. Verwenden Sie auf keinen Fall Wasser, um die Flammen zu löschen.
- Bevor Sie die abnehmbare Wanne herausnehmen, warten Sie bitte immer ab, dass Öl und Fett vollkommen abgekühlt sind.
- Wenn die Fritteuse in Betrieb ist, darf diese nur an Trage- und Handgriffen angefasst werden, da die anderen Teile zum Teil sehr heiß sein könnten.
- Beim Frittieren von Kartoffeln, führen sie bitte nicht mehr als drei aufeinander folgende Frittiervorgänge durch.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung gut auf.
- Nicht die Klappe des Ölablasshahns öffnen (wenn vorgesehen), wenn das Öl noch heiß ist.



THERMOSCHUTZVORRICHTUNG

Das Gerät ist mit einer Thermoschutzvorrichtung ausgestattet, die dazu dient, den Heizvorgang zu unterbrechen, wenn das Gerät unsachgemäß oder falsch benutzt wird oder es nicht einwandfrei funktioniert. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie unter Zuhilfenahme eines Zahnstochers oder etwas Ähnlichem leicht die Reset-Taste der Sicherheitsvorrichtung nahe der Aufschrift RESET (siehe Abb.1). Sollte das Gerät nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse, reinigen Sie den Korb, die Wanne und den Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel. Die Schalteinheit samt Netzkabel und Widerständen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in die Schalteinheit eingedrungen ist und dass keine Speisereste am Boden der herausnehmbaren Wanne liegen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Überprüfen Sie, dass die Schalteinheit gut an der Fritteereinheit befestigt ist. Der Mikroschutzschalter „C“ unterbindet den Betrieb des Gerätes wenn die Schalteinheit „Z“ nicht einwandfrei am Mantel „L“ positioniert ist.

Nun ist die Fritteuse gebrauchsbereit.

FÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Entnehmen Sie den Deckel „O“, indem Sie ihn am Griff anheben. Den Klappgriff des Frittierkorbs solange drehen bis er fest einrastet (Pos.2, Abb.2) Ziehen Sie den Frittierkorb „Q“ nach oben heraus.
- Ziehen Sie aus dem Kabelstaufach „S“ die erforderliche Kabellänge zum Anschluss des Gerätes an das Stromnetz heraus (siehe Abb. 3).
- Bei der Verwendung von Öl, geben Sie dieses bitte in die Wanne „P“ bis zum angegebenen Höchststand (siehe Abb. 4). Überschreiten Sie niemals diese Höchstgrenze, da es sonst vorkommen kann, dass das Öl aus dem Behälter tritt. Der Ölstand muss immer innerhalb der Höchst- und Mindestanzeige „D“ liegen (max. 4 lt. - min. 2,850 lt.). Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ein hochwertiges Erdnussamenöl benutzen.
- Wenn Sie stattdessen Fett in Tafeln verwenden, schneiden Sie diese in Stücke und schmelzen sie in einem anderen Gefäß. Dann geben Sie das verflüssigte Fett in den Behälter der Fritteuse. Schmelzen Sie niemals das Fett im Frittierkorb oder auf den Widerständen der Fritteuse (siehe Abb.5)
- Schließen Sie wieder den Deckel „O“.

VORHEIZEN

- Den Schalter „V“ auf die Position 1 stellen (siehe Abb. 6). Die Kontrolllampe des Schalters leuchtet auf.
- Das Frittiergut in den Korb „Q“ geben, ohne ihn jedoch zu überfüllen (max. 1,3 kg frische Kartoffel) . Stellen Sie sicher, dass der Korbgriff richtig positioniert ist (Pos.2, Abb.2).

- Drehen Sie den Drehschalter „A“ des Thermostats (siehe Abb. 7) auf die gewünschte Temperatur (siehe Tabelle Frittieren).
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die Kontrolllampe „B“ aus.

FRITTIEREN

- Nach dem Erlöschen der Kontrollleuchte, den Frittierkorb „Q“ in das Öl eintauchen. Dazu senken Sie den Korb sehr langsam, damit Spritzer oder das Heraustreten von heißem Öl vermieden wird.
- Es ist vollkommen normal, wenn eine große Menge an Dampf austritt.
- Es ist vollkommen normal, wenn während des Frittiervorgangs Dampf aus dem Deckel austritt und Kondenswasser vom Rand des Deckels tropft.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, legen Sie bitte niemals die Hände auf den sich am Deckel befindlichen Filter oder auf die sich in Betrieb befindliche Fritteuse. Bevor Sie den Deckel vollständig öffnen, öffnen Sie diesen erst ein bisschen, damit so der Dampf von der Seite her entweichen kann.

EINSTELLUNG DES MINUTENZÄHLERS (wenn vorgesehen)

Drücken Sie die Taste „G“, auf dem Display erscheint „00“. Halten Sie die Taste „G“ solange gedrückt, bis Sie die gewünschte Zeit erreichen. Man kann von 01 bis 99 Minuten auswählen.

Bei erfolgter Auswahl lassen Sie die Taste „G“ wieder los. Auf dem Display beginnt die Rückwärtsrechnung:

- von 99 bis 01 Min. zählt das Display in Min.;
- ab 01 Min. erfolgt die Zählung in Sekunden.

Ein Tonsignal zeigt an, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Zum Abstellen des Tonsignals drücken Sie einfach die Taste Minutenzähler „G“.

Bei nicht korrekt ausgeführter Programmierung des Timers kann dieser rückgesetzt werden. Dazu die Taste „G“ einige Sekunden lang gedrückt halten.

Der Minutenzähler zeigt zwar an, dass die einprogrammierte Zeit abgelaufen ist, schaltet jedoch nicht das Gerät aus.

Das Auswechseln der Batterien erfolgt intern im Mantel „L“, so dass dieser geöffnet werden muss. Dazu wie folgt vorgehen:

- Sämtliche Komponenten der Fritteuse entfernen;
- Die beiden zur Befestigung des Timers erforderlichen Schrauben abschrauben;
- Die Zeitschaltuhr herausnehmen. Dabei darauf achten, den Knopf nicht zu verlieren;
- Die Abdeckung der Batterie gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich löst.
- Die Batterie durch eine neue desselben Typs ersetzen; um die Zeitschaltuhr wieder einzubauen, dieselben Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Sowohl bei Auswechseln als auch bei Entfernen des Gerätes muss die Batterie auf Grund ihrer Umweltschädlichkeit entfernt und entsprechend den geltenden Gesetzen entsorgt werden.

ENDE DES FRITTIERVORGANGES

- Nach Ablauf der Frittierzeit, öffnen Sie den Deckel langsam, um so den Dampf von der Seite her entweichen zu lassen, dann heben Sie den Frittierkorb „Q“ hoch und überprüfen, ob das Frittiertgut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.
- Wenn Sie der Ansicht sind, dass der Frittiervorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus. Dazu drehen Sie den Drehknopf „A“ des Thermostats auf die Position „MIN.“ bis ein Klicken zu vernehmen ist.
- Schalten Sie den Leuchtschalter „V“ aus. Die Kontrolllampe des Schalters erlischt.
- Haken Sie den Frittierkorb „Q“ in die Halterung „E“ der Wanne ein, sodass das überschüssige Öl abtropfen kann.
- Hinweis: Wenn für den Frittiervorgang 2 Phasen vorgesehen sind oder wenn Sie auf mehrere Male frittieren wollen, haken Sie den Frittierkorb „Q“ nach Ablauf der ersten Frittierphase in die Korhalterung „E“ ein und warten ab, bis die Kontrolllampe wieder erlischt. Erst dann tauchen Sie den Frittierkorb „Q“ ein zweites Mal langsam in das Öl.

TIPPS FÜR DAS FRITTIEREN:

VERWENDUNGSDAUER DES FRITTIERFETTS – ODER ÖLS

Das Öl bzw. Fett darf niemals unter den Mindeststand sinken. Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, das Frittieröl- oder fett vollständig zu erneuern. Seine Verwendungsdauer hängt von dem Frittiertgut ab. Zum Beispiel wird beim Panieren das Öl mehr als bei einem einfachen Frittiervorgang verschmutzt. Wie bei einer jeden Fritteuse, verliert das Öl an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird. Wir empfehlen daher, auch bei einem vorschriftsmäßigen Gebrauch, das Öl regelmäßig vollständig zu erneuern.

RICHTIGES FRITTIEREN

Es ist wichtig, für jedes Rezept die empfohlene Temperatur einzuhalten. Bei einer zu niedrigen Temperatur, nimmt das Frittiertgut zuviel Öl auf. Ist die Temperatur hingegen zu hoch, bildet sich um das Frittiertgut eine Kruste und innen bleibt es roh.

Das Frittiertgut darf erst in das Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrollleuchte „B“ erlischt. Nicht zuviel Frittiertgut in den Korb geben, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiertgut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.

Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiertgut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig geschnittenes Frittiertgut auch zur gleichen Zeit gart. Bevor Sie das Frittiertgut in das Öl bzw. Fett eintauchen, trocknen Sie es gut ab. Damit können Ölspritzer vermieden werden. Zudem wird noch feuchtes Frittiertgut nicht knusprig und bleibt trotz Frittieren weich (insbesondere Kartoffeln). Es wird empfohlen, stark wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) zu panieren oder in Mehl zu wenden. Achten Sie jedoch darauf, das überschüssige Paniermehl oder Mehl abzuklopfen bevor Sie das Frittiertgut ins Öl eintauchen. Beim Frittieren von Kartoffeln, führen sie bitte nicht mehr als drei aufeinander folgende Frittiervorgänge durch.

FRITTIEREN VON FRISCHKOST

Bei der nachstehenden Tabelle ist zu berücksichtigen, dass es sich bei den angegebenen Frittierzeiten- und -temperaturen um Richtwerte handelt, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.

Lebensmittel		Menge max. (g.)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
Frische				
Pommes frites	Halbe Portion	700	170	1° Phase 8 – 10 2° Phase 1 – 2
	Ganze Portion	1300	170	1° Phase 11 – 13 2° Phase 2 – 4
Fisch	Tintenfische	600	140	9 - 11
	Kammuscheln	600	140	10 - 12
	Sardinen	600	140	10 - 12
	Garnelen	600	140	8 - 10
	Seezunge	500	140	6 - 8
Fleisch	Schweineschnitzel	500	160	8 - 9
	Hähnchenschnitzel	500	160	8 - 10
	Frikadellen	700	160	8 - 10
Gemüse	Artischocken	400	150	15 - 17
	Blumenkohl	600	150	10 - 11
	Pilze	500	150	8 - 10
	Auberginen	200	150	9 - 11
	Zucchini	500	150	13 - 15

FRITTIEREN VON TIEFKÜHLKOST

Tiefkühlkost hat bekanntlich sehr niedrige Temperaturen. Demzufolge sinkt beim Frittieren die Temperatur der Frittierflüssigkeit erheblich ab.

Wenn Sie die in der Tabelle von uns empfohlenen Höchstmengen einhalten, können dennoch gute Ergebnisse erzielt werden.

Vor dem Frittieren sollten Sie die Eiskristalle entfernen, die sich häufig auf der Tiefkühlkost bilden. Danach wird der Frittierkorb sehr langsam in das Frittieröl eingetaucht, um ein Aufwallen des Öls zu verhindern.

Bei den angegebenen Frittierzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Anfangstemperatur des Frittierguts und der vom Hersteller der Tiefkühlkost empfohlenen Temperatur zu variieren sind.

Lebensmittel	Menge max. (g.)	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)
Tiefgekühlte vorgekochte			
Pommes frites	600	180	9 - 11
Kartoffelkroketten	700	180	9 - 11
Fisch Kabeljau-Fischstäbchen	500	180	7 - 8
Flunderfilet	500	180	6 - 7
Fleisch Hähnchenschnitzel	300	180	5 - 6

MODELLE MIT ÖLABLASSHAHN (wenn vorgesehen)

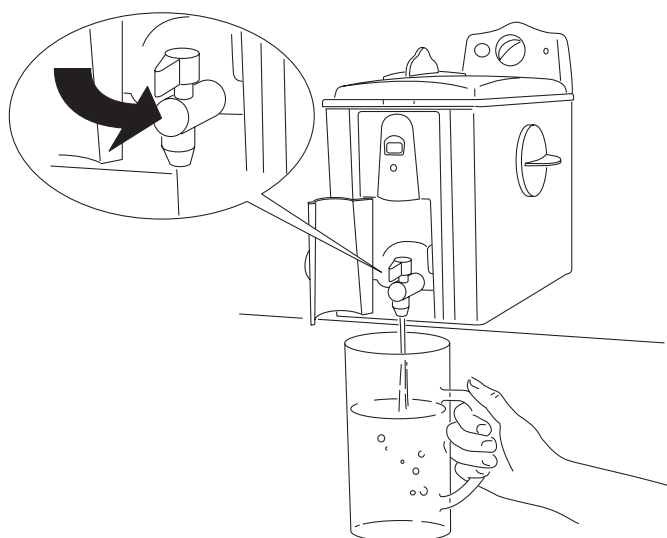
Wie folgt vorgehen:

1. Den Frittierkorb entnehmen.
2. Die Klappe „H“ öffnen.
3. Den Hahn „I“ öffnen, indem Sie ihn nach links aufdrehen.
4. Die Flüssigkeit in ein Gefäß abfließen lassen (siehe Abbildung unten) und dabei darauf achten, dass es nicht überläuft.
5. Mit einem Schwamm oder Löschpapier eventuelle Ablagerungen aus der Wanne entfernen.

6. Durch Drehen nach rechts den Hahn zudrehen.
7. Die Klappe „H“ wieder schließen.

Es wird empfohlen, das zum Frittieren von Fisch verwendete Öl separat von dem für das Frittieren anderer Speisen gebrauchten Öl aufzubewahren.

Wenn Sie Schweinefett oder – schmalz verwenden, dieses/n nicht zu sehr abkühlen lassen, da es/er sonst hart wird.



REINIGUNG

Stellen Sie vor jedem Reinigungsvorgang sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und der Stecker gezogen ist. Tauchen Sie die Fritteuse niemals ins Wasser und stellen Sie sie nicht unter den Wasserhahn (siehe Abb.8). Durch das womöglich in die Schalteinheit durchsickernde Wasser könnte ein elektrischer Schlag verursacht werden.

Überprüfen Sie, dass das Öl ausreichend abgekühlt ist. Danach entfernen sie die Schalteinheit und entleeren das Öl. Bei den Modellen ohne Ölauslasshahn „I“, die Wanne „P“ herausziehen und diese durch Schräghalten entleeren.

Entfernen Sie mit einem Schwamm oder mit Küchenpapier die Lebensmittelreste aus der Wanne.

Mit Ausnahme der Schalteinheit, des Speisekabels und den Widerständen, können allen anderen Teile mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals Scheuerschwämme, da sonst die Fritteuse beschädigt wird.

Bei Abschluss des Vorgangs alles sorgfältig trocknen, damit während des Betriebs keine heißen Ölspritzer herausspritzen.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Unangenehmer Geruch	Das Öl ist verbraucht. Die Frittierflüssigkeit ist ungeeignet.	Frittieröl bzw. -fett wechseln. Sonnenblumenöl oder pflanzliches Öl guter Qualität benutzen.
Öl läuft über	Das Öl ist verbraucht und deshalb bildet sich zu viel Schaum. Das eingetauchte Frittiertgut war nicht trocken genug. Der Korb wurde zu schnell eingesenkt. Der Ölstand übersteigt die Höchstmarke.	Frittieröl bzw. -fett wechseln Die Lebensmittel gut abtrocknen. Langsam eintauchen. Ölmenge im Frittierbecken reduzieren.
Das Frittiertgut erhält beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur. Der Korb wurde überfüllt.	Eine höhere Temperatur einstellen. Menge des Frittiertguts reduzieren.
Das Öl wird nicht erhitzt	Die Fritteuse wurde ohne Öl im Frittierbecken benutzt, und folglich der Wärmeschutzschalter ausgelöst.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt werden)

NL

LEES AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN ALVORENS HET APPARAAT TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN. ALLEEN OP DEZE MANIER GARANDEERT U DE BESTE RESULTATEN EN DE MAXIMALE GEBRUIKSVEILIGHEID.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A. Thermostaatknop voor de regeling van de temperatuur
- B. Controlelampje temperatuur olie
- C. Microbeveiligingsschakelaar
- D. Aanduiding MIN / MAX-niveau
- E. Houder frituurmand
- F. Klok
- G. Drukknop klok
- H. Deurtje aftapkraan olie (indien aanwezig)
- I. Aftapkraan olie (indien aanwezig)
- L. Mantel
- M. Handvaten
- N. Zittingen voor de bevestiging van de bedieningsgroep
- O. Deksel met handvat
- P. Uitneembare frituurpan
- Q. Frituurmand met plooibare handgreep
- R. Elektrische weerstand
- S. Snoervak
- T. Haken om het bedieningshuis vast te maken aan het apparaat
- U. Reset van het thermisch beveiligingsmechanisme
- V. Schakelaar met controlelampje
- Z. Bedieningsgroep

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

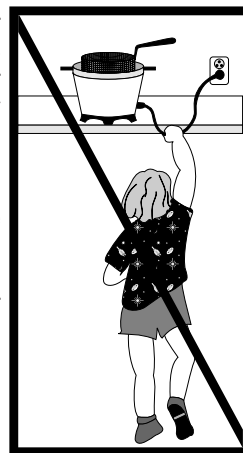
- Dit apparaat is bestemd voor het frituren van etenswaren en voor uitsluitend huishoudelijke doeleinden. Het apparaat dient niet voor andere doeleinden te worden gebruikt, of te worden gewijzigd.
- Het apparaat niet inschakelen als het beschadigd is (vb. na een val) of als er werkingsproblemen worden vastgesteld. Wendt u tot een Service-centrum erkend door de fabrikant.
- Alvorens het apparaat te gebruiken controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum vermogen van 10A en voorzien van een goed functionerende aardleiding.
- Het stroomsnoer van dit apparaat wordt niet vervangen door de gebruiker, aangezien hiervoor speciaal gereedschap vereist is. Indien het stroomsnoer beschadigd is, wendt u zich uitsluitend tot een Service-centrum erkend door de fabrikant.
- Trek nooit aan het stroomsnoer om het uit het stopcontact te halen.
- Het stroomsnoer komt nooit nabij of in aanraking met

de warme delen van het apparaat, warmtebronnen of snijdende randen.

- Plaats het apparaat nooit vlakbij een warmtebron of in aanwezigheid van water.
- Een friteuse die valt kan ernstige brandwonden veroorzaken. Laat het stroomsnoer nooit van het draagvlak hangen waarop de friteuse staat, om te vermijden dat kinderen het vastgrijpen of dat volwassenen worden belemmerd. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Tijdens de werking is het apparaat warm, raak alleen de handvaten en knoppen aan.

HET APPARAAT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

- De friteuse niet verplaatsen wanneer de olie heet is, om ernstige brandwonden te vermijden. Het apparaat wordt alleen verplaatst als het afgekoeld is, met behulp van de daarvoor bestemde handvaten.
- De friteuse dient pas in werking gesteld te worden nadat ze gevuld is met olie of reeds vloeibaar vet. Indien de friteuse leeg wordt opgewarmd, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking waardoor de werking onderbroken wordt.
- Respecteer steeds de MIN / MAX-niveaus aangegeven aan de binnenkant van de frituurpan.
- De microbeveiligingsschakelaar garandeert dat het verwarmingselement alleen kan functioneren als het bedieningshuis correct geplaatst is.
- Sluit het apparaat steeds af van de netvoeding vóór elke onderhoudsbeurt en wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Dompel het bedieningshuis, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter in aanwezigheid van kinderen of onbekwame personen.
- Olie en vet zijn brandbaar; als ze vuur vatten, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blust u het vuur met het deksel of een deken. Gebruik nooit water om de vlammen te doven.
- Vóór u de frituurpan verwijdt wacht u steeds tot de olie of het vet volledig afgekoeld zijn.
- Wanneer de friteuse in werking is, alleen de knoppen en handvaten aanraken. De andere onderdelen kunnen heet zijn.
- Aardappelen niet meer dan drie keer na elkaar bakken.
- Bewaar deze instructies.
- Deurtje aftapkraan olie (indien aanwezig) niet openen wanneer de olie nog warm is.



THERMISCH BEVEILIGINGSMECHANISME

Het apparaat is voorzien van een thermisch beveiligingsmechanisme dat de verwarming onderbreekt bij een verkeerd gebruik of een abnormale werking. Nadat het apparaat afgekoeld is, drukt u met behulp van een tandenstoker of iets gelijkaardigs op het knopje om het beveiligingsmechanisme terug te stellen "U", naast het opschrift RESET (zie fig. 1). Indien het apparaat niet functioneert, wendt u zich tot een Service-centrum erkend door de fabrikant.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, maakt u de frituurmand, de frituurpan en het deksel grondig schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel. De bedieningsgroep en het stroomsnoer worden schoongemaakt met een vochtige doek. Waak erover dat er geen water in de bedieningsgroep sijpelt en dat er geen restjes achterblijven in de uitneembare frituurpan. Droog alle onderdelen goed af. Controleer of de bedieningsgroep goed bevestigd is aan het friteusehuis. De micro-beveiligingsschakelaar "C" verhindert de werking van het apparaat als de bedieningsgroep "Z" niet correct geplaatst is in de mantel "L". De friteuse is nu klaar voor het gebruik.

HET VULLEN MET OLIE OF VET

- Hef het deksel "O" met behulp van het handvat. Draai de plooibare handgreep van de frituurmand tot hij blokkeert (stand 2 in fig. 2). Verwijder de frituurmand "Q" langs boven.
- Haal uit het snoervak "S" voldoende snoerlengte om het apparaat aan te sluiten op het stroomnet (zie fig. 3).
- Als u olie gebruikt, giet u deze in de frituurpan "P" tot aan het aangeduid maximumniveau (zie fig. 4). Ga nooit over deze limiet, om te voorkomen dat olie uit de mand spat. Het olieniveau moet zich steeds tussen de MAX / MIN-aanduidingen "D" bevinden (max. 4 lt. - min. 2,850 lt.). U bekomt de beste resultaten met een goede arachideolie.
- Als u de voorkeur geeft aan een blok vet, snijdt u dit in stukjes die u laat smelten in een andere kom, waarna u het vloeibaar geworden vet in de frituurpan giet. Laat het vet nooit smelten in de frituurmand of op de weerstand van de friteuse (zie fig. 5).
- Hersluit het deksel "O".

VOORVERWARMING

- Zet de schakelaar "V" op de stand 1 (zie fig. 6). Het controlelampje van de schakelaar brandt.
- Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand "Q", maar maak hem niet te vol (max 1,3 kg verse frites). Zorg ervoor dat de handgreep van de mand correct geplaatst is (stand 2 in fig. 2).
- Zet de thermostaatknop "A" (zie fig. 7) op de gewenste

temperatuur (zie tabel baktijden).

- Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje "B".

BEGIN FRITUREN

- Van zodra het controlelampje gedoofd is, laat u de frituurmand "Q" langzaam in de olie zakken, om te voorkomen dat hete olie uit de pan spat.
- Het is volkomen normaal als een behoorlijke hoeveelheid stoom ontstaat.
- Het is normaal dat tijdens het frituren wat waterdamp uit het deksel komt en van de rand van het deksel drupt.
- Om brandwonden te voorkomen, de handen nooit op de filter in het deksel of op de friteuse leggen wanneer het apparaat in werking is. Alvorens het deksel volledig te heffen, langzaam optillen om de waterdamp opzij te laten opsnappen.

INSTELLING VAN DE KLOK (indien voorzien)

Druk op de knop "G", op de display verschijnt "00". Houd de knop "G" ingedrukt tot de gewenste tijd bereikt wordt. U kunt van 01 tot 99 min. instellen.

Na de selectie lost u de knop "G". Op de display begint de ingestelde tijd terug te tikken:

- van 99 tot 01 min. wordt de tijd op de display minuut per minuut weergegeven;
 - vanaf 01 min, wordt de tijd in seconden weergegeven.
- Een geluidssignaal duidt het einde van de ingestelde tijd aan, om dit signaal uit te schakelen drukt u nogmaals op de knop "G".

Als u de timer verkeerd hebt geprogrammeerd, kunt u hem terugstellen door de knop "G" gedurende enkele seconden ingedrukt te houden.

De klok signaleert het einde van de ingestelde tijd, maar schakelt het apparaat niet uit.

Om de batterij te vervangen, dient u de interne onderdelen van de mantel "L" te bereiken, door als volgt te werk te gaan:

- Verwijder alle componenten uit de friteuse;
- Schroef de twee schroeven van de timer los;
- Verwijder de klok, maar let erop de drukknop niet te verliezen.
- Draai het deksel van de batterij in tegenwijzerzin tot hij opengaat.
- Vervang de batterij door een nieuwe van hetzelfde type; om de klok terug te plaatsen voert u dezelfde handelingen in omgekeerde volgorde uit.

Ingeval van vervanging of vernietiging van het apparaat, dient de batterij verwijderd en vernietigd te worden volgens de wetgeving van kracht, en uit respect voor de natuur.

NA HET FRITUREN

- Na de baktijd, het deksel langzaam optillen om de waterdamp opzij te laten opsnappen, de frituurmand "Q" optillen en controleren of het voedsel voldoende gaar is.
- Als u van mening bent dat de bereiding voltooid is, zet u het apparaat uit door de thermostaatknop "A" in de stand "MIN" te schuiven tot u een klik hoort.
- Zet de schakelaar "V" uit. Het controlelampje van de schakelaar dooft.
- Laat de overtollige olie uitlekken door de frituurmand "Q" vast te haken in de houder "E" van de frituurpan.
- Bij het frituren in twee fasen, of indien u meerdere bakfasen wenst, haakt u de frituurmand "Q" na de eerste fase vast aan de houder "E" en wacht u tot het controlelampje opnieuw dooft. Daarna dompelt u het mandje "Q" nogmaals onder in de olie.

TIPS VOOR HET FRITUREN:

DE DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

De olie of het vet mogen nooit onder het minimumniveau zakken. Af en toe moet u de olie of het vet volledig vervangen. De duur hangt af van de etenswaren die gefrituurd worden. Gepaneerd voedsel, bijvoorbeeld, vervuilt de olie meer dan andere. Zoals bij alle friteuses, bederft olie dat meerdere keren wordt verhit! Daarom dient u de olie of het vet dus regelmatig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik.

GOED FRITUREN

Het is belangrijk voor elk recept de aanbevolen temperatuur te volgen. Bij een te lage temperatuur, neemt het voedsel olie op. Bij een te hoge temperatuur wordt direct een korst gevormd en blijft het voedsel vanbinnen rauw. De te frituren etenswaren worden in de olie ondergedompeld, als deze de juiste temperatuur bereikt heeft, dus nadat het controlelampje "B" gedoofd is.

Doe het mandje niet te vol, anders daalt de temperatuur van de olie te snel en zijn de etenswaren te vet en onregelmatig gefrituurd.

Controleer of de etenswaren in dunne en evengrote stukken gesneden zijn. Dikke stukken zijn moeilijk gaar te krijgen vanbinnen, ook al zien ze er van buiten goed uit, terwijl stukken met een gelijke dikte gelijktijdig gaar zijn. Maak de etenswaren perfect droog voor u ze onderdompelt in olie of vet, om oliespatten te vermijden; bovendien zijn vochtige etenswaren na het bakken week (vooral frites).

Het is aangeraden etenswaren met een hoog vochtgehalte (vis, vlees, groenten) te paneren of met meel te bestuiven. Verwijder zorgvuldig overtollig meel of paneermeel alvorens de etenswaren in de olie te laten zakken. Aardappelen niet meer dan drie keer na elkaar bakken.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

De volgende tabel raadplegen, rekening houdend met het feit dat de aangegeven baktijden en -temperaturen bij benadering zijn en moeten worden aangepast volgens de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Voedsel		Max. hoeveelheid (gr.)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Verse frites	Halve portie	700	170	1e fase 8 - 10 2e fase 1 - 2
	Hele portie	1300	170	1e fase 11 - 13 2e fase 2 - 4
Vis	Calamares	600	140	9 - 11
	Canestrelli	600	140	10 - 12
	Sardines	600	140	10 - 12
	Garnalen	600	140	8 - 10
	Tong	500	140	6 - 8
Vlees	Rundkoteletten	500	160	8 - 9
	Kippenbouten	500	160	8 - 10
	Gehaktballen	700	160	8 - 10
Groenten	Artisjokken	400	150	15 - 17
	Bloemkool	600	150	10 - 11
	Champignons	500	150	8 - 10
	Aubergines	200	150	9 - 11
	Courgettes	500	150	13 - 15

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

Diepgevroren etenswaren hebben een heel lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van het frituurvocht behoorlijk omlaag halen.

Om een goed resultaat te bereiken, raden we aan de maximale hoeveelheden bij het frituren niet te overschrijden.

Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen, die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren. Laat daarna het mandje heel langzaam in de olie zakken zodat die niet overkookt.

De baktijden zijn bij benadering en moeten worden aangepast aan de begintemperatuur van de te frituren etenswaren en de temperatuur aangeduid op de verpakking van de diepgevroren etenswaren.

Voeding		Max. hoeveelheid (gr.)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Voorgebakken diepvriesfrites		600	180	9 - 11
	Aardappelkroketten	700	180	9 - 11
Vis	Kabeljauwsticks	500	180	7 - 8
	Pladijsfilets	500	180	6 - 7
Vlees	Kippenbouten	300	180	5 - 6

MODELLEN VOORZIEN VAN EEN AFTAPKRAAN VOOR DE OLIE (indien aanwezig)

Als volgt te werk gaan:

1. De frituurmand verwijderen.
2. Het deurtje "H" openen.
3. De kraan "I" tegen de wijzers in opendraaien.
4. De vloeistof in een recipiënt laten lopen (zie onderstaande figuur). Zorg ervoor dat de vloeistof niet overloopt.
5. Verwijder eventuele restjes uit de frituurpan, met behulp van een spons of absorberend keukenpapier.

6. Draai de kraan in wijzerzin dicht.
7. Doe het deurtje "H" dicht.

Het is aangewezen de olie gebruikt om vis te frituren te scheiden van de olie gebruikt om ander voedsel te frituren.

Indien u reuzel of spek gebruikt, niet teveel laten afkoelen om te voorkomen dat het hard wordt.



ONDERHOUD

Vóór elke onderhoudsbeurt controleert u of de stekker uit het stopcontact is.

Dompel de friteuse nooit onder in water, en spoel hem nooit af onder stromend kraantjeswater (zie fig. 8). Het water kan binnendringen in het bedieningshuis en elektrische schokken veroorzaken.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is, waarna u de bedieningsgroep verwijderd en de olie weggiet. Voor de modellen die niet voorzien zijn van een aftapkraan "I" voor de olie, de frituurpan "P" verwijderen en schuin houden om te ledigen.

Verwijder etensrestjes uit de frituurpan met behulp van een sponsje of keukenpapier.

Uitgezonderd de bedieningsgroep, stroomsnoer en weerstand, mogen alle onderdelen afgewassen worden met warm water en vloeibare afwaszeep.

Vermijd het gebruik van schurende sponzen, om de friteuse niet te beschadigen.

Na deze handeling droogt u alles zorgvuldig af, om te voorkomen dat tijdens de werking van het apparaat hete olie opspat.

PROBLEMEN BIJ DE WERKING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Geurtjes	De olie is bedorven. De bakvloeistof is niet geschikt.	Vervang de olie of het vet. Gebruik zonnebloemolie of plantaardige olie van goede kwaliteit.
De olie kookt over	De olie is bedorven en vormt bijgevolg te veel schuim. U hebt niet voldoende afgedroogde etenswaren ondergedompeld in de olie. U hebt de frituurmand te snel in de olie laten zakken. Het niveau van de olie overschrijdt het MAX-niveau.	Vervang de olie of het vet. Droog de etenswaren goed af. Dompel de etenswaren langzaam onder. Doe minder olie in de oliepan.
De etenswaren krijgen geen bruinebakken kleurtje tijdens de bakfase	De temperatuur van de olie is te laag. De frituurmand is te vol.	Selecteer een hogere temperatuur. Doe minder etenswaren in de frituurmand.
De olie verhit niet	De friteuse is in gebruik genomen zonder olie in de oliepan, zodat de thermische beveiliging defect is.	Wendt u zich tot een Service-centrum (om de beveiliging te laten vervangen)

E

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO. SOLAMENTE DE ESTE FORMA SE PODRÁN OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS Y LA MÁXIMA SEGURIDAD DE USO.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Botón termostato para la programación de la temperatura.
- B. Indicador luminoso temperatura aceite
- C. Microinterruptor de seguridad
- D. Indicación de los niveles MIN – MAX
- E. Soporte cesta
- F. Minutero
- G. Pulsador minutero
- H. Portezuela del grifo para vaciar el aceite (si previsto).
- I. Grifo para vaciar el aceite (si previsto).
- L. Cuerpo exterior
- M. Asas
- N. Sedes para la fijación del grupo mandos
- O. Tapadera con asa
- P. Cubeta amovible
- Q. Cesta con empuñadura abatible
- R. Resistencia eléctrica
- S. Alojamiento porta cable
- T. Ganchos para la fijación de la caja de mandos del aparato
- U. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad
- V. Interruptor luminoso
- 7. Grupo mandos

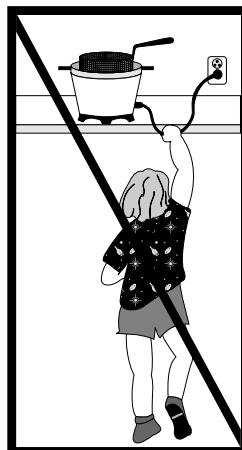
ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Este aparato ha sido proyectado para freír alimentos y para un uso exclusivamente doméstico, no debe ser utilizado para otras finalidades y no se debe modificar o abrir bajo ningún concepto.
- Si el aparato está estropeado (por ej. a causa de una caída) o si presenta problemas de funcionamiento no poner en marcha el aparato. Contactar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- Antes de utilizar el aparato, comprobar que la tensión de la red corresponde a la tensión de la placa datos del aparato.
- Enchufar el aparato solamente a tomas de corriente con una capacidad mínima de 10ª y equipadas con una puesta a tierra eficaz.
- El usuario no puede sustituir el cable de alimentación de este aparato ya que para la sustitución se requieren herramientas especiales. Si se estropea, contactar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- Extraer el enchufe para desenchufar el aparato. No tirar del cable de alimentación.

- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, fuentes de calor o cantos agudos.
- No colocar el aparato en las proximidades de fuentes de calor o en superficies con eventual presencia de agua.
- La caída de este aparato desde una posición elevada puede provocar graves quemaduras. No dejar nunca que el cable cuelgue por el borde de la superficie sobre la que se apoya la freidora, donde sería fácilmente accesible para un niño o de estorbo para el usuario. No utilizar alargadores.
- Durante su funcionamiento, el aparato está caliente, usar solamente las asas y guantes de cocina.

NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

- No cambiar de lugar la freidora cuando el aceite contenido está aún caliente, porque podría provocar graves quemaduras. Cambiar de lugar el aparato solamente cuando esté frío y utilizar las asas específicas.
- Encender solamente la freidora después de haberla llenado correctamente con aceite o grasa derretida, ya que, si se calienta vacía, un dispositivo térmico de seguridad interviene e interrumpe el funcionamiento.
- Respetar siempre los niveles MIN. y MAX. indicados en el interior del recipiente amovible.
- El microinterruptor de seguridad garantiza que el elemento calentador pueda funcionar solamente con el cuerpo de mandos colocado correctamente.
- No dejar nunca el aparato enchufado durante las operaciones de limpieza y cuando no se utiliza.
- No introducir nunca el cuerpo mandos, el cable y el enchufe en el agua o en otros líquidos.
- Sin vigilancia oportuna, no dejar nunca usar este aparato a niños o personas no capacitadas.
- El aceite y la grasa son inflamables, si prenden fuego, desenchufar inmediatamente el aparato de la toma de corriente y apagar el fuego con la tapadera o con una manta. No utilizar nunca agua para apagar las llamas.
- Para quitar la cubeta amovible esperar que el aceite o la grasa se hayan enfriado completamente.
- Cuando la freidora está funcionando sólo se pueden tocar las asas y los mandos, las demás partes podrían estar muy calientes.
- No efectuar más de tres cocciones seguidas de patatas.
- Conservar estas instrucciones.
- Si el aceite está todavía caliente, no abrir la portezuela del grifo para vaciar el aceite (si previsto).



DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el calentamiento en caso de utilización incorrecta o de funcionamiento anómalo. Después de que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de palillos para dientes o de otros objetos similares, pulsar delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo de seguridad "U", situado junto a la palabra RESET (véase fig. 1). Si el aparato no funciona, es necesario consultar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegurarse que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Secar meticulosamente todas las partes.

Comprobar que el grupo mandos esté bien fijado al cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad "C" no permite el funcionamiento del aparato si el grupo de mandos "Z" no está correctamente colocado en el cuerpo exterior "L".

La freidora estará lista para la utilización.

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Quitar la tapadera "O" levantándola por el asa. Girar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Sacar la cesta "Q" tirando hacia arriba de ella.
- Sacar del alojamiento porta cable "S" la longitud de cable necesaria para enchufar el aparato a la red (véase fig. 3).
- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta "P" hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 4). No superar nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones máximo y mínimo "D" (max. 4 lt. - min. 2,850 lt.). Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.
- Pero si utilizan barras de grasa, cortarlas en trozos y deshacerlos en otro recipiente y verter a continuación la grasa derretida en la cubeta de la freidora. No fundir nunca la grasa en la cesta o sobre la resistencia de la freidora (véase fig. 5).
- Cerrar de nuevo la tapadera "O".

PRECALENTAMIENTO

- Colocar el interruptor "V" en la posición 1 (véase fig. 6). El indicador luminoso interruptor se enciende.
- Poner los alimentos para freír en la cesta "Q", sin sobrecargarla nunca (máx. 1,3 kg. De patatas frescas). Asegurarse que la empuñadura de la cesta

esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).

- Colocar el botón "A" del termostato (véase fig. 7) sobre la temperatura deseada (véase la tabla cocción).
- Cuando se alcanza la temperatura programada, el indicador luminoso "B" se apaga.

INICIO FRITURA

- Inmediatamente después del apagado de indicador luminoso, colocar la cesta "Q" en el aceite, sumergirla muy lentamente para evitar salpicaduras o salidas de aceite caliente.
- Es perfectamente normal que salga una cantidad de vapor
- Es normal que durante la fritura el vapor salga por la tapadera y que la condensación gotee por el borde de la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no poner nunca las manos en el filtro, en la tapadera o en la freidora cuando está funcionando. Antes de abrir del todo la tapadera, empezar abriéndola un poco para que salga el vapor por un lado.

PROGRAMACIÓN DEL MINUTERO (si está previsto)

Pulsar el pulsador "G", sobre la pantalla aparece "00". Mantener pulsado el pulsador "G" hasta que se alcance el tiempo deseado. Es posible seleccionar de 01 a 99 min.

Cuando se ha hecho la selección soltar el pulsador "G". en la pantalla aparece la cuenta atrás.

- De 99 a 01 min., la pantalla cuenta de min. en min.;
 - De 01 min. la cuenta se hace de segundo en segundo.
- Una señal acústica indicará el vencimiento del tiempo programado; para apagar la señal acústica es suficiente pulsar el pulsador minuterio "G".

Si se programa incorrectamente el temporizador, mantener pulsado el pulsador "G" durante unos segundos para ponerlo a cero.

El minuterio indica el final del tiempo seleccionado, pero no tiene la función de apagar el aparato.

Para sustituir la batería hay que acceder a la parte interna del cuerpo exterior "L" y actuar de la siguiente forma:

- Quitar todos los componentes de la freidora;
- Desenroscar los dos tornillos que sostienen el temporizador;
- Extraer el temporizador teniendo cuidado de no perder el pulsador;
- Gire la tapa de la pila en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta desbloquearla.
- Sustituir la batería con otra batería del mismo tipo; invertir el orden de las operaciones para volver a colocar el temporizador.

En caso de sustitución y de eliminación, extraer la batería para eliminarla según lo establecido por la leyes vigentes, ya que es perjudicial para el ambiente.

FINAL FRITURA

- Cuando se acaba el tiempo de cocción, abrir lentamente la tapadera para dejar salir el vapor por un lado, levantar la cesta "Q" y controlar que los alimentos hayan alcanzado el punto de dorado deseado.
- Cuando se considera finalizada la cocción, situar el botón A del termostato en la posición MÍN en el tope para apagar aparato.
- Apagar el interruptor luminoso "V". El indicador luminoso del interruptor se apaga.
- Enganchar la cesta "Q" en el soporte "E" de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.
- N.B. Si se debe efectuar la cocción en 2 fases o si se deben efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganchar la cesta "Q" en el soporte cesta "E" y esperar hasta que el indicador luminoso se haya apagado de nuevo. A continuación, introducir de nuevo lentamente la cesta "Q" en el aceite por segunda vez.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN:

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, hay que renovarlo completamente. La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fríe. El rebozado por ejemplo ensucia más el aceite que una simple operación de fritura. ¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite varias veces lo deteriora! Por tanto aconsejamos, aunque se utilice correctamente, sustituir todo el aceite con una cierta frecuencia.

PROCEDIMIENTO PARA FREIR CORRECTAMENTE

Es importante seguir para cada receta la temperatura aconsejada. Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra y la parte interna sigue estando cruda.

Poner en el aceite los alimentos que se desean freír, solamente cuando el aceite alcance la temperatura correcta, es decir cuando el indicador luminoso "B" se apaga.

No sobrecargar la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controlar que los alimentos no sean gruesos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cuecen mal en el interior, aunque presenten luego un aspecto bonito, sin embargo los que tienen un grosor uniforme alcanzan al mismo tiempo una cocción ideal.

Secar perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite; además los alimentos mojados resultan blandos después de la cocción (especialmente las patatas).

Aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina sobrantes antes de ponerlos en el aceite. No efectuar más de tres cocciones seguidas de patatas.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consultar la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento	Cantidad máxima (gr.)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas frescas	Media ración	170	1ª fase 8-10 2ª fase 1-2
	Ración entera	170	1ª fase 11 - 13 2ª fase 2-4
Pescado	Calamares	140	9 - 11
	Vieiras	140	10 - 12
	Sardinas	140	10 - 12
	Quisquillas	140	8 - 10
	Lenguados	140	6 - 8
Carne	Chuletas de cerdo	160	8 - 9
	Filetes de pollo	160	8 - 10
	Albóndigas	160	8 - 10
Verduras	Alcachofas	150	15 - 17
	Coliflor	150	10 - 11
	Setas	150	8 - 10
	Berenjenas	150	9 - 11
	Calabacines	150	13 - 15

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Los productos congelados tienen una temperatura muy baja. Por consiguiente, provocan un notable descenso de la temperatura del líquido de cocción.

Para obtener un buen resultado, es aconsejable no superar las cantidades máximas de alimentos para cada fritura.

Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay que intentar eliminar antes de la cocción. Introducir a continuación la cesta en el aceite de fritura muy lentamente para evitar hervores del aceite.

Los tiempos de cocción son aproximados y deben modificarse en función de la temperatura inicial de los alimentos que se freirán y en función de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Alimento	Cantidad máxima (gr.)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas fritas			
precocinadas congeladas	600	180	9 - 11
Croquetas de patatas	700	180	9 - 11
Pescado			
Palitos de merluza	500	180	7 - 8
Filetes de platija	500	180	6 - 7
Carne			
Filetes de pollo	300	180	5 - 6

MODELOS CON GRIFO PARA VACIAR EL ACEITE (si previsto)

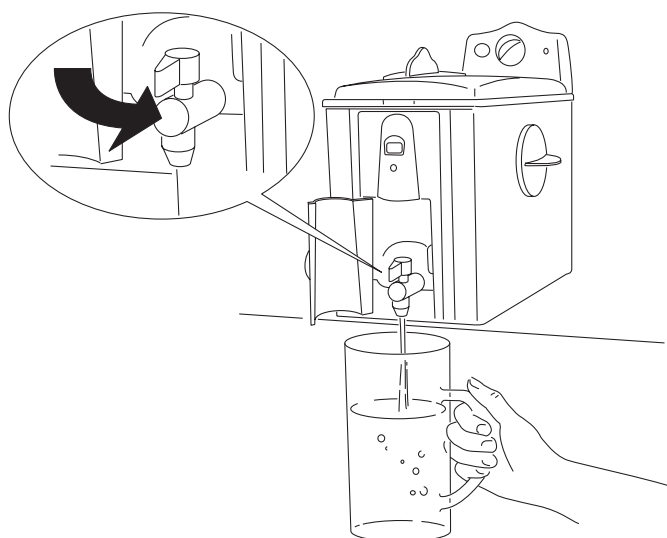
Efectuar las siguientes operaciones:

1. Extraer la cesta.
2. Abrir la portezuela "H".
3. Abrir el grifo "I" dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
4. Verter el líquido en un recipiente (véase la figura inferior), asegurarse de que no se derrame.
5. Eliminar los eventuales depósitos presentes en la cubeta con una esponja o papel absorbente.

6. Dar vueltas al grifo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.
7. Cerrar de nuevo la portezuela "H".

Es conveniente conservar por separado el aceite usado para freír el pescado y el aceite usado para freír otros alimentos.

Si se usa manteca o lardo, no dejar que se enfríe excesivamente para evitar que se solidifique.



LIMPIEZA

Asegurarse que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

No introducir nunca la freidora en el agua y no ponerla bajo el chorro del grifo (véase fig. 8). Si el agua se filtra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución.

Controlar que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quitar el grupo de mandos y vaciar el aceite. En los modelos sin grifos para el vaciado del aceite "I", extraer la cubeta "P" y vaciarla inclinándola.

Quitar el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente.

Si se excluye el grupo de mandos, cable alimentación y resistencia, se pueden lavar todas las demás partes con agua caliente y detergente para vajilla.

No utilizar nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora.

Al final de la operación, secar todo meticulosamente para evitar que durante el funcionamiento del aparato se produzcan salpicaduras de aceite caliente.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituir el aceite o la grasa. Use aceite de semillas de girasol o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se salta.	El aceite se ha deteriorado y por este motivo se forma demasiada espuma. Los alimentos introducidos en el aceite caliente no estaban suficientemente secos. La cesta ha sido sumergida demasiado rápidamente. El nivel del aceite supera el límite máximo.	Sustituir el aceite o la grasa. Seque correctamente los alimentos. Introduzca lentamente los alimentos. Disminuya la cantidad de aceite en la cuba.
Los alimentos no se doran durante la fase de cocción.	Temperatura del aceite demasiado baja. Cesta demasiado cargada.	Seleccione una temperatura más alta. Disminuya la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Utilización de la freidora sin aceite en la cuba, lo cual ha provocado la rotura del dispositivo térmico de seguridad.	Contacte el centro de asistencia (el dispositivo debe ser sustituido).

P

LER COM ATENÇÃO ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR E USAR O APARELHO. SÓ ASSIM SE PODERÃO OBTER OS MELHORES RESULTADOS E A MÁXIMA SEGURANÇA DE USO.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A. Botão termóstato para a regulação da temperatura
- B. Lâmpada-piloto da temperatura do óleo
- C. Micro-interruptor de segurança
- D. Marcas dos níveis MÍN – MÁX
- E. Suporte do cesto
- F. Contador de minutos
- G. Botão do contador de minutos
- H. Portinhola da torneira de descarga do óleo (se incluída)
- I. Torneira de descarga do óleo (se incluída)
- L. Carcaça
- M. Asas
- N. Encaixes para a fixação do grupo de comandos
- O. Tampa com asa
- P. Cuba amovível
- Q. Cesto com punho dobrável
- R. Resistência eléctrica
- S. Alojamento para o cabo de alimentação
- T. Ganchos para a fixação da caixa de comandos ao aparelho
- U. Reset do dispositivo térmico de segurança
- V. Interruptor luminoso
- Z. Grupo de comandos

CONSELHOS IMPORTANTES:

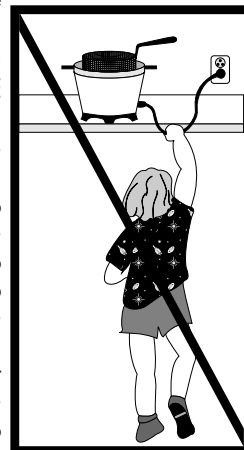
- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para uso exclusivamente doméstico, não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou mexido de modo nenhum.
- Não ligar o aparelho se estiver danificado (por ex. por causa de uma queda) ou se apresentar problemas de funcionamento. Contactar um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Antes de usar o aparelho, verificar se a tensão da rede corresponde à da placa de identificação do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente com uma capacidade mínima de 10A e com uma ligação à terra eficiente.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utilizador pois a sua substituição requer o uso de ferramentas especiais. Em caso de avaria, contactar exclusivamente um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Não desligar a ficha puxando pelo cabo de alimentação: pegar sempre na ficha.
- O cabo de alimentação não deve estar próximo ou

tocar nas partes quentes do aparelho, fontes de calor ou arestas cortantes.

- Não colocar o aparelho junto a fontes de calor ou onde seja possível a presença de água.
- A queda da fritadeira pode provocar queimaduras graves. Não deixar que o cabo fique pendurado fora do bordo da superfície onde está apoiada a fritadeira, pois pode ficar ao alcance das mãos de uma criança ou ser um obstáculo para o utilizador. Não usar extensões.
- Durante o funcionamento o aparelho está quente, tocar somente nas asas e nos botões.

NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

- Não transportar a fritadeira quando o óleo está quente, porque existe o perigo de sofrer queimaduras graves. O aparelho só deve ser deslocado quando está frio, utilizando as respectivas asas.
- A fritadeira só deve ser ligada depois de correctamente enchida com óleo ou gordura já liquefeita, de facto, se for aquecida com a cuba vazia intervirá um dispositivo térmico de segurança que interrompe o seu funcionamento.
- Respeitar sempre os níveis MÍN e MÁX indicados pelas marcas na cuba amovível.
- O micro-interruptor de segurança garante que o elemento aquecedor só possa funcionar se o corpo de comandos estiver colocado correctamente.
- Ter sempre o aparelho desligado durante a limpeza e quando não está a ser usado.
- Nunca mergulhar o corpo de comandos, o cabo e a ficha eléctrica em água ou outros líquidos.
- Sem uma vigilância adequada, não deve ser consentida a utilização deste aparelho a crianças ou pessoas incapazes.
- O óleo e a gordura são inflamáveis; se pegarem fogo, desligar imediatamente o aparelho da tomada de corrente e apagar o fogo com a tampa ou com um cobertor. Nunca utilizar água para apagar as chamas.
- Para retirar a cuba amovível aguardar sempre que o óleo ou a gordura estejam completamente frios.
- Quando a fritadeira está a funcionar só se podem tocar nas pegs e nos botões, as outras partes poderão estar muito quentes.
- Não fritar batatas mais de duas ou três vezes seguidas.
- Conservar estas instruções.
- Não abrir a portinhola da torneira de descarga do óleo (se incluída) quando o óleo ainda está quente



DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURANÇA

O aparelho tem um dispositivo térmico de segurança que interrompe o aquecimento em caso de utilização errada ou de funcionamento anormal. Depois que o aparelho tenha arrefecido, com o auxílio de um palito ou de qualquer coisa semelhante pontiaguda, carregar com cuidado no botão de rearme do dispositivo de segurança "U" que se encontra junto à palavra RESET (ver a fig. 1). Se o aparelho não funcionar é necessário consultar um centro de assistência autorizado pelo fabricante.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpar bem, com água quente e detergente para louça, o cesto, a cuba e a tampa. O grupo de comandos com cabo de alimentação e resistência só podem ser limpos com um pano húmido. Assegurar-se que não tenha entrado água no grupo de comandos e que não tenham ficado resíduos no fundo da cuba amovível. Enxugar bem todas as partes.

Verificar se o grupo de comandos está bem fixado à carcaça da fritadeira. O micro-interruptor de segurança "C" não permite o funcionamento do aparelho se o grupo de comandos "Z" não estiver bem colocado na carcaça "L".

A fritadeira está agora pronta para a utilização.

ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Retirar a tampa "O" levantando-a pela pega. Girar o punho do cesto até ficar bloqueado (pos. 2 da fig. 2). Extrair o cesto "Q" puxando-o para cima.
- Extrair do seu alojamento "S" o comprimento de cabo necessário para ligar o aparelho à corrente de rede (ver a fig. 3).
- Se estiver a utilizar óleo, deite-o na cuba "P" até atingir o nível máximo indicado (ver a fig. 4). Nunca ultrapassar este limite, arrisca-se a saída de óleo da cuba. O nível do óleo deve encontrar-se sempre entre as marcas de máximo e mínimo "D" (max. 4 lt. - min. 2,850 lt.). Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim.
- Se estiver a utilizar blocos de gordura, corte-os em pedaços, funda-os noutro recipiente e depois deite a gordura liquefacta na cuba da fritadeira. Nunca fundir a gordura no cesto ou na resistência da fritadeira (ver a fig. 5).
- Fechar a tampa "O".

PRÉ-AQUECIMENTO

- Pôr o interruptor "V" na posição 1 (ver a fig. 6). Acende-se a lâmpada-piloto do interruptor.
- Colocar os alimentos a fritar no cesto "Q", sem nunca o sobrecarregar (máx. 1,3 kg. de batatas frescas). Assegurar-se que o punho do cesto esteja bem

colocado (pos. 2 da fig. 2).

- Pôr o botão "A" do termóstato (ver a fig. 7) na temperatura desejada (ver a tabela de tempos de cozedura).
- Quando se alcança a temperatura programada, a lâmpada-piloto "B" apaga-se.

INÍCIO DA FRITURA

- Logo que se apaga a lâmpada-piloto, mergulha-se o cesto "Q" no óleo, abaixando-o muito lentamente para evitar salpicos ou a saída do óleo quente.
- É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.
- É normal que durante a fritura o vapor saia pela tampa e que a condensação pingue pelo bordo da tampa.
- Para evitar queimaduras, nunca pôr as mãos no filtro da tampa ou por cima da fritadeira quando está a ser usada. Antes de abrir completamente a tampa, entreabri-la um pouco para que possa sair o vapor por um dos lados.

PROGRAMAÇÃO DO CONTADOR DE MINUTOS (se previsto)

Carregar no botão "G", no visor aparece "00". Manter o botão carregado "G" até aparecer o tempo desejado. É possível seleccionar de 01 a 99 min.

Depois de efectuada a selecção largar o botão "G". No visor inicia a contagem decrescente:

- de 99 a 01 min. o visor conta de min. em min.;
 - a partir de 01 min. a contagem dá-se de seg. em seg.
- Um sinal sonoro indicará que terminou o tempo programado, para desligar o sinal sonoro basta carregar no botão do contador de minutos "G".

Em caso de programação errada do temporizador, é possível pô-lo a zeros carregando por alguns segundos no botão "G".

O contador de minutos assinala o final do tempo seleccionado, mas não desliga o aparelho.

Para a substituição da pilha é necessário abrir a parte interna da carcaça (H) procedendo do seguinte modo:

- Retirar todos os componentes da fritadeira;
- Desapertar os dois parafusos que fixam o temporizador;
- Desenfiar o temporizador tomando atenção para não perder o botão;
- Girar a cobertura da pilha para a esquerda até se soltar.
- Substituir a pilha por outra do mesmo tipo; para introduzir o temporizador, executar as mesmas operações no sentido inverso.

Quer no caso de substituição como de eliminação do aparelho, a pilha deve ser extraída e eliminada de acordo com as leis em vigor, pois é nociva para o bem ambiente.

FIM DA FRITURA

- Quando termina o tempo de cozedura abrir lentamente a tampa deixando sair o vapor de lado, levantar o cesto "Q" e verificar se os alimentos têm o grau de fritura desejado.
- Se considerar que a cozedura está terminada, desligar o aparelho levando o botão "A" do termostato para a posição "MIN" até sentir um clique.
- Desligar o interruptor luminoso "V". A lâmpada-piloto do interruptor apaga-se.
- Deixar escorrer o óleo em excesso encaixando o cesto "Q" no suporte "E" da cuba.
- N.B. Se a cozedura tiver que ser feita em 2 fases ou se desejar efectuar mais cozeduras, no final da primeira fase, encaixar o cesto "Q" no seu suporte "E" e aguardar que a lâmpada-piloto se apague novamente. Então mergulhar lentamente o cesto "Q" no óleo pela segunda vez.

CONSELHOS PARA A COZEDURA:

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

O óleo ou a gordura não devem nunca descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando é necessário renová-lo completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento que se fritar. Os panados, por exemplo, sujam mais o óleo que a frito simples. Como em qualquer fritadeira, o óleo, quando é aquecido várias vezes deteriora-se! Portanto, mesmo se utilizado correctamente, aconselhamos a sua substituição completa com uma certa frequência.

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

É importante seguir a temperatura aconselhada para cada receita. Com uma temperatura muito baixa, os fritos absorvem óleo. Com uma temperatura muito alta forma-se imediatamente a crosta e o interior fica cru. Os alimentos a fritar só devem mergulhados quando o óleo atingiu a temperatura, isto é quando a lâmpada-piloto "B" se apagar. Não sobre-carregar o cesto, isso provocará um abaixamento repentino da temperatura do óleo e portanto uma fritura muito gordurosa e não uniforme. Verificar se os alimentos são finos e de espessura uniforme, pois os alimentos muito grossos cozem mal por dentro, apesar do seu bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme atingem ao mesmo tempo a cozedura ideal. Enxugar muito bem os alimentos antes de mergulhá-los no óleo ou na gordura para evitar que o óleo salpique; por outro lado, os alimentos húmidos ficam muito moles após a cozedura (especialmente as batatas). É aconselhável panar ou enfarinhar os alimentos ricos de água (peixe, carne, verduras), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de mergulhá-los no óleo. Não fritar batatas mais de duas ou três vezes seguidas.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Consultar a seguinte tabela tendo presente que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função das quantidades e da preferência pessoal.

Alimento		Quantidade máx. (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Batatas frescas	Meia porção	700	170	1ª fase 8 – 10 2ª fase 1 – 2
	Porção inteira	1300	170	1ª fase 11 – 13 2ª fase 2 – 4
Peixe	Lulas	600	140	9 - 11
	Lulas às rodelas	600	140	10 - 12
	Sardinhas	600	140	10 - 12
	Gambas	600	140	8 - 10
	Solhas	500	140	6 - 8
Carne	Panados de porco	500	160	8 - 9
	Panados de frango	500	160	8 - 10
	Croquetes	700	160	8 - 10
Legumes	Alcachofras	400	150	15 - 17
	Couve-flor	600	150	10 - 11
	Cogumelos	500	150	8 - 10
	Beringelas	200	150	9 - 11
	Courgettes	500	150	13 - 15

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Por consequência provocam um abaixamento considerável da temperatura do líquido de cozedura. Para se obter um bom resultado, aconselhamos de não ultrapassar as quantidades máximas de alimentos para cada fritura.

Os alimentos congelados muitas vezes estão cobertos com numerosos cristais de gelo que é necessário tentar eliminar antes de fritar. Mergulhar depois o cesto no óleo de fritar muito lentamente para evitar a fervura do óleo.

Os tempos de cozedura são aproximados e devem ser alterados em função da temperatura inicial dos alimentos a fritar e em função da temperatura aconselhada pelo produtor dos congelados.

Alimento	Quantidade máx. (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Batatas pré-cozinhadas congeladas	600	180	9 - 11
Croquetes de batata	700	180	9 - 11
Peixe Filetes de pescada	500	180	7 - 8
Filetes de linguado	500	180	6 - 7
Carne Panados de frango	300	180	5 - 6

MODELOS DOTADOS DE TORNEIRA DE DESCARGA DO ÓLEO (se incluída)

Proceda da seguinte forma:

1. Retire o cesto.
2. Abra a portinhola "H".
3. Abra a torneira "I", rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
4. Deite o líquido num recipiente (ver a figura abaixo) certificando-se de que não transborda.
5. Elimine eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou papel absorvente.

6. Feche a torneira, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
7. Feche novamente a portinhola "H".

É aconselhável conservar separadamente o óleo usado para fritar peixe do óleo usado para fritar outros alimentos.

Se utilizar banha ou lardo, não os deixe arrefecer demasiado, para evitar que se solidifiquem.



LIMPEZA

Antes de efectuar a limpeza assegurar-se que a ficha esteja desligada.

Nunca mergulhar a fritadeira em água e não pô-la por baixo da torneira da água (ver a fig. 8). Infiltrando-se no corpo de comandos, a água pode provocar descargas eléctricas.

Verificar se o óleo está suficientemente frio, depois retirar o grupo de comandos e esvaziar o óleo.

Nos modelos não equipados com a torneira de descarga do óleo "I" extraia a cuba "P" e esvazie-a inclinándola.

Extrair os restos de comida depositados na cuba com uma esponja ou com papel absorvente.

Excluindo o grupo de comandos, o cabo de alimentação e a resistência, todas as outras partes podem ser lavadas com água quente e detergente para louça.

Nunca utilizar esponjas abrasivas para não danificar a fritadeira.

Enxugar tudo muito bem no final da operação para evitar que salpique óleo quente durante o funcionamento.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Mau cheiro	○ óleo deteriorou-se. ○ líquido de fritura não é o adequado.	Substituir o óleo ou a gordura. Usar óleo de sementes de girassol ou óleo vegetal de boa qualidade
○ óleo transborda	○ óleo deteriorou-se e por isso forma-se muita espuma - Mergulharam-se alimentos pouco enxutos no óleo quente. ○ cesto foi mergulhado muito rapidamente. O nível do óleo ultrapassa o nível máximo.	Substituir o óleo ou a gordura Enxugar bem os alimentos. Mergulhá-los lentamente. Diminuir a quantidade de óleo na cuba.
Os alimentos não ficam dourados durante a fritura	- A temperatura do óleo está muito baixa ○ cesto está muito carregado.	Seleccionar uma temperatura mais alta. Reduzir a quantidade dos alimentos.
○ óleo não aquece	A fritadeira foi usada sem óleo na cuba, provocando a ruptura do dispositivo térmico de segurança.	Contactar o Centro de Assistência (o dispositivo tem que ser substituído)

GR

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ. ΜΟΝΟΝ ΕΤΣΙ ΘΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

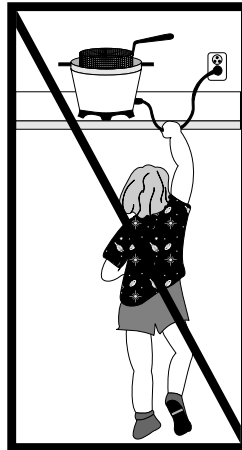
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- A. Διακόπτης θερμοστάτη για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας
- B. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας λαδιού
- C. Μικροδιακόπτης ασφαλείας
- D. Ένδειξη στάθμης MIN - MAX
- E. Στήριγμα καλαθιού
- F. Χρονόμετρο
- G. Διακόπτης χρονομέτρου
- H. Πορτάκι ρουμπινέτου εκκένωσης λαδιού (αν υπάρχει)
- I. Ρουμπινέτο εκκένωσης λαδιού (αν υπάρχει)
- L. Περιβλήμα
- M. Χειρολαβές
- N. Θέσεις στερέωσης μονάδας χειριστηρίων
- O. Καπάκι με χειρολαβή
- P. Αφαιρούμενο δοχείο
- Q. Καλάθι με αναδιπλούμενη χειρολαβή
- R. Ηλεκτρική αντίσταση
- S. Θέση καλωδίου
- T. Γάντζοι για τη στερέωση της μονάδας χειριστηρίων στη συσκευή
- U. Επαναφορά του θερμικού συστήματος ασφαλείας
- V. Φωτεινός διακόπτης
- Z. Μονάδα χειριστηρίων

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για τηγάνισμα φαγητών και αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτε να τροποποιείται και να επισκευάζεται με οποιονδήποτε τρόπο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβες (π.χ. λόγω πτώσης) ή προβλήματα λειτουργίας. Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζες με ελάχιστη παροχή 10A και αποτελεσματική γείωση.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη, εφόσον η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση βλάβης, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Μην αποσυνδέετε το φινιρίσμα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: τραβάτε μόνον το φινιρίσμα.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να ακουμπά θερμά μέρη της συσκευής, πηγές θερμότητας ή αιχμηρές γωνίες.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε σημεία που μπορεί να είναι βρεγμένα.
- Η φριτέζα, εάν πέσει από ψηλά, μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας στήριξης της φριτέζας, όπου θα μπορούσε να το φτάσει εύκολα ένα παιδί ή να μπερδευτεί στο χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή είναι ζεστή. Χρησιμοποιείτε μόνον τις χειρολαβές και τους διακόπτες. **ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.**
- Μη μεταφέρετε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, για να αποφύγετε τον κίνδυνο σοβαρών εγκαυμάτων. Η συσκευή πρέπει να μετακινείται μόνον όταν είναι κρύα, χρησιμοποιώντας τις ειδικές χειρολαβές.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού γεμίσει σωστά με λάδι ή με υγροποιημένο λίπος. Πράγματι, αν θερμανθεί άδεια, επεμβαίνει το θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία της.
- Τηρείτε πάντοτε τη Μέγιστη και Ελάχιστη στάθμη που υποδεικνύονται στο εσωτερικό του κινητού δοχείου.
- Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας, επιτρέπει τη λειτουργία του θερμαντικού στοιχείου μόνον όταν η μονάδα χειριστηρίων τοποθετηθεί σωστά.
- Έχετε πάντοτε τη συσκευή αποσυνδεδεμένη όταν την καθαρίζετε ή δεν την χρησιμοποιείτε.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα χειριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και το φινιρίσμα σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Χωρίς κατάλληλη επιτήρηση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα.
- Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα. Αν πάρουν φωτιά, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ρεύματος και σβήστε τη φωτιά με το καπάκι ή με μία κουβέρτα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να σβήσετε τη φωτιά.
- Για να βγάλετε το αφαιρούμενο δοχείο, περιμένετε να κρυώσει καλά το λάδι ή το λίπος.
- Όταν η φριτέζα είναι αναμμένη, μπορείτε να αγγίξετε μόνο τις χειρολαβές και τους διακόπτες, τα άλλα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά.
- Μην τηγανίζετε πατάτες πάνω από τρεις συνεχόμενες φορές.
- Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες.
- Μην ανοίγετε το πορτάκι του ρουμπινέτου εκκένωσης λαδιού (αν υπάρχει) όταν το λάδι είναι ακόμα ζεστό.



ΘΕΡΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η συσκευή διαθέτει θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη θέρμανση σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης ή ανώμαλης λειτουργίας. Αφού κρυώσει η συσκευή, με τη βοήθεια μιας οδοντογλυφίδας ή παρόμοιου οργάνου, πιέστε προσεκτικά το κουμπί επαναφοράς του συστήματος ασφαλείας "U", κοντά στην ένδειξη RESET (βλέπε εικ. 1). Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα, το καλάθι, το δοχείο και το καπάκι. Η μονάδα χειριστηρίων με το ηλεκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, μπορούν να καθαριστούν με ένα υγρό πανί. Βεβαιωθείτε ότι δεν τρέχει νερό στο εσωτερικό της μονάδας χειριστηρίων και ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα στον πάτο του αφαιρούμενου κάδου. Σκουπίστε προσεκτικά όλες τις επιφάνειες.

Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα χειριστηρίων στρώθηκε σωστά στο σώμα της φριτέζας. Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας "C" δεν επιτρέπει τη λειτουργία της συσκευής αν η μονάδα χειριστηρίων "Z" δεν τοποθετηθεί σωστά στο περίβλημα "L". Η φριτέζα είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Αφαιρέστε το καπάκι "O" σηκώνοντάς το από τη χειρολαβή. Γυρίστε την αναδιπλούμενη χειρολαβή του καλάθιού έως ότου ασφαλίσει (θέση 2 εικ. 2). Βγάλτε το καλάθι "Q" τραβώντας το προς τα πάνω.
- Βγάλτε από τη θήκη του καλωδίου "S" το αναγκαίο τμήμα του καλωδίου για να συνδέσετε τη φριτέζα στην πρίζα (βλέπε εικ. 3).
- Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, γεμίστε το δοχείο "P" έως τη μέγιστη στάθμη (βλέπε εικ. 4). Μην υπερβαίνετε ποτέ αυτό το όριο, για να αποφύγετε τον κίνδυνο εξόδου λαδιού από το δοχείο. Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης "D" (max. 4 lt. - min. 2,850 lt.). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυτικόέλαιο καλής ποιότητας.
- Αν αντίθετα χρησιμοποιείτε στερεό λίπος, κόψτε το σε μικρά κομμάτια, αφήστε το να λιώσει σε άλλο σκεύος και στη συνέχεια αδιάστε το υγροποιημένο λίπος στο δοχείο της φριτέζας. Μην λιώνετε ποτέ το λίπος στο δοχείο ή στην αντίσταση της φριτέζας (βλέπε εικ. 5).
- Κλείστε πάλι το καπάκι "O".

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Τοποθετήστε το διακόπτη "V" στη θέση 1 (εικ. 6). Η λυχνία του διακόπτη ανάβει.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι "Q", χωρίς να το υπερφορτώνεται (έως 1,3 Kg. φρέσκιες πατάτες). Βεβαιωθείτε ότι η χειρολαβή του καλάθιού έχει τοποθετηθεί σωστά

(θέση 2 εικ. 2).

- Τοποθετήστε το διακόπτη "A" του θερμοστάτη (εικ. 7) στην επιθυμητή θερμοκρασία (βλέπε πίνακα τηγανίσματος).
- Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία "B" σβήνει.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

- Μόλις σβήσει η ενδεικτική λυχνία, βυθίστε το καλάθι "Q" στο λάδι, κατεβάζοντας το πολύ αργά για να αποφύγετε πιτσιλιές ή έξοδο ζεστού λαδιού.
- Η έξοδος μεγάλης ποσότητας ατμού είναι απόλυτα φυσιολογική.
- Η έξοδος του ατμού από το καπάκι και το στάξιμο της υγρασίας από το χείλος του καπακιού είναι κάτι φυσιολογικό κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
- Προς αποφυγή εγκαυμάτων, μη βάζετε τα χέρια πάνω από το φίλτρο στο καπάκι ή πάνω στη φριτέζα όταν είναι σε λειτουργία. Πριν ανοίξετε εντελώς το καπάκι, ανοίξτε το λίγο για να βγει ο ατμός από τη μία πλευρά.

Ρύθμιση χρονομέτρου (αν υπάρχει)

Πιέστε το πλήκτρο "G", στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "00". Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "G" έως ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος. Η ρύθμιση μπορεί να κυμαίνεται από 01 έως 99 λεπτά. Μετά τη ρύθμιση, αφήστε το πλήκτρο "G". Στην οθόνη αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση:

- από 99 έως 01 λεπτό, η μέτρηση γίνεται από λεπτό σε λεπτό
- από το 01 λεπτό, η μέτρηση γίνεται σε δευτερόλεπτα.

Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει τη λήξη του επιλεγμένου χρόνου. Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο "G" του χρονομέτρου.

Σε περίπτωση λανθασμένης ρύθμισης του χρονομέτρου, μπορείτε να το μηδενίσετε κρατώντας πατημένο το πλήκτρο "G" για λίγα δευτερόλεπτα.

Το χρονόμετρο επισημαίνει τη λήξη του επιλεγμένου χρόνου, αλλά δεν σβήνει τη συσκευή. Για την αντικατάσταση της μπαταρίας είναι απαραίτητο να έχετε πρόσβαση στο εσωτερικό του περιβλήματος "L" με τον εξής τρόπο:

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της φριτέζας.
- Ξεβιδώστε τις δύο βίδες που στερεώνουν το χρονόμετρο.
- Βγάλτε το χρονοδιακόπτη προσεκτικά για να μη χάσετε το κουμπί
- Γυρίστε το κάλυμμα της μπαταρίας αριστερόστροφα για να ελευθερωθεί.
- αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη του ίδιου τύπου. Για την τοποθέτηση του χρονοδιακόπτη σκελεάστε τις ίδιες ενέργειες με αντίστροφη σειρά.

Τόσο σε περίπτωση αντικατάστασης, όσο και απόσυρσης της συσκευής, η μπαταρία πρέπει να διατίθεται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, γιατί είναι επιβλαβής για το περιβάλλον.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

- Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανοίξτε αργά το καπάκι αφήνοντας τον ατμό να βγει από το πλάι, σηκώστε το καλάθι "Q" και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά.
- Εάν θεωρείτε ότι το τηγάνισμα τελειώσε, σβήστε τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη "A" του θερμοστάτη στη θέση "MIN" έως ότου ακούσετε το χαρακτηριστικό κλικ.
- Κλίστε το φωτεινό διακόπτη "V". Η λυχνία του διακόπτη σβήνει.
- Αφήστε να στάξει το λάδι, στρώνοντας το καλάθι "Q" στο στήριγμα "E" του δοχείου.
- ΣΗΜ. Αν το τηγάνισμα γίνεται σε 2 φάσεις ή απαιτούνται περισσότερα τηγανίσματα, στο τέλος της πρώτης φάσης στρώστε το καλάθι "Q" στο στήριγμα "E" και περιμένετε να σβήσει η λυχνία. Στη συνέχεια βυθίστε και πάλι αργά το καλάθι "Q" στο λάδι για δεύτερη φορά.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ:**ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ**

Το λάδι ή το λίπος δεν πρέπει ποτέ να πέφτουν κάτω από την ελάχιστη στάθμη. Περιοδικά, είναι αναγκαίο να ανανεώνετε όλο το λάδι. Η διάρκεια του λαδιού ή του λίπους εξαρτάται από το είδος των φαγητών που τηγανίζετε. Για παράδειγμα, τα φαγητά πανέ λερώνουν περισσότερο το λάδι απ' ό,τι το απλό τηγάνισμα. Όπως σε όλες τις φριτέζες, το λάδι αν θερμανθεί πολλές φορές αλλοιώνεται! Συνεπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιείται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του με κάποια συχνότητα.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

Για κάθε φαγητό, είναι σημαντικό να τηρείται η συνιστώμενη θερμοκρασία. Σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία, το φαγητό ρουφάει λάδι, ενώ στις υψηλές θερμοκρασίες σχηματίζει αμέσως την κρούστα και το εσωτερικό παραμένει ατηγάνιστο.

Τα φαγητά για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται στο λάδι μόνον όταν φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, όταν δηλαδή σβήσει η ενδεικτική λυχνία "B".

Μην υπερφορτώνετε το καλάθι. Αυτό θα προκαλούσε απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.

Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι λεπτά και με το ίδιο πάχος, γιατί τα τρόφιμα με μεγάλο πάχος τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό, παρά την ωραία όψη, ενώ εκείνα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα.

Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα βυθίσετε σε λάδι ή λίπος, για να αποφύγετε πιτσιλίσματα λαδιού. Τα υγρά τρόφιμα, μετά το τηγάνισμα, παραμένουν μαλακά (ειδικά οι πατάτες).

Συνιστάται το πανάρισμα ή το αλεύρωμα των τροφίμων που είναι πλούσια σε νερό (ψάρια, κρέας, λαχανικά), αφαιρώντας το πλεονάζον ψωμί ή αλεύρι πριν τα βυθίσετε στο λάδι. Μην τηγανίζετε πατάτες πάνω από τρεις συνεχόμενες φορές.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συμβουλευθείτε τον παρακάτω πίνακα, έχοντας υπόψη πως οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές προτιμήσεις.

Φαγητά	Μέγιστη ποσότητα (gr.)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Φρέσκιες πατάτες Μισή μερίδα	700	170	1η φάση 8 - 10 2η φάση 1 - 2
Ολόκληρη μερίδα	1300	170	1η φάση 11 - 13 2η φάση 2 - 4
Ψάρια			
Καλαμαράκια	600	140	9 - 11
Μύδια	600	140	10 - 12
Σαρδέλες	600	140	10 - 12
Γαρίδες	600	140	8 - 10
Γλώσσες	500	140	6 - 8
Κρέας			
Κοτολέτες χοιρινού	500	160	8 - 9
Κοτολέτες κοτόπουλου	500	160	8 - 10
Κεφτέδες	700	160	8 - 10
Λαχανικά			
Αγκινάρες	400	140	15 - 17
Κουνουπίδι	600	140	10 - 11
Μανιτάρια	500	140	8 - 10
Μελιτζάνες	200	140	9 - 11
Κολοκυθάκια	500	140	13 - 15

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού.

Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες τροφίμων για κάθε τηγάνισμα.

Τα κατεψυγμένα καλύπτονται συχνά από πολυάριθμους κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν από το τηγάνισμα. Βυθίστε στη συνέχεια το καλάθι στο λάδι πολύ αργά για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων και τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

Φαγητά	Μέγιστη ποσότητα (gr.)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες	600	180	9 - 11
Κροκέτες πατάτας	700	180	9 - 11
Ψάρι Κροκέτες ψαριού	500	180	7 - 8
Φιλέτο μπακαλιάρου	500	180	6 - 7
Κρέας Κοτολέτες κοτόπουλου	300	180	5 - 6

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΟ ΕΚΚΕΝΩΣΗΣ ΛΑΔΙΟΥ (αν υπάρχει)

Ενεργήστε ως εξής:

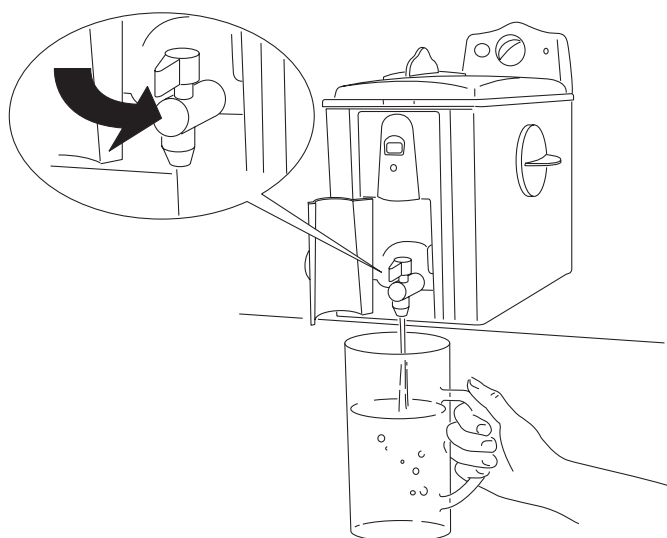
1. Βγάλτε το καλάθι.
2. Ανοίξτε το πορτάκι "H".
3. Ανοίξτε το ρουμπινέτο "I" γυρίζοντας αριστερόστροφα.
4. Αφήστε να τρέξει το λάδι στο δοχείο (βλέπε κάτω εικ.) προσέχοντας να μην ξεχειλίσει.
5. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.

6. Κλείστε το ρουμπινέτο γυρίζοντάς το δεξιόστροφα.

7. Κλείστε ξανά το πορτάκι "H".

Είναι σκόπιμο να διατηρείτε χωριστά το λάδι που χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα ψαριών από το λάδι που χρησιμοποιείτε για άλλα φαγητά.

Σε περίπτωση χρήσης λίπους, μην το αφήνετε να κρυώσει για να μη στερεοποιηθεί.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, βεβαιωθείτε ότι αποσυνδέσατε το φιν.

Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης (εικ. 8). Η είσοδος νερού στη μονάδα χειριστηρίων μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει καλά και στη συνέχεια βγάλτε τη μονάδα χειριστηρίων και αδειάστε το λάδι. Στα μοντέλα που δε διαθέτουν ρουμπινέτο εκκένωσης λαδιού "I", βγάλτε τον κάδο "P" και αδειάστε τον γέροντάς τον.

Αφαιρέστε το κατακάθι από το δοχείο με σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.

Με εξαίρεση τη μονάδα χειριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια γιατί καταστρέφουν την επιφάνεια της φριτέζας. Στο τέλος στεγνώστε όλα πολύ καλά, έτσι ώστε να αποφύγετε το πιτσίλισμα ζεστού λαδιού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ασχημή οσμή	Το λάδι έχει αλλοιωθεί. Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιήστε σπορέλαιο ή φυτικό λάδι καλής ποιότητας.
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και γι' αυτό σχηματίζεται πολύς αφρός. Βυθίσατε στο ζεστό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά. Βυθίσατε πολύ γρήγορα το καλάθι. Η στάθμη του λαδιού υπερβαίνει το μέγιστο όριο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα. Βυθίστε τα αργά. Μειώστε την ποσότητα λαδιού στον κάδο.
Τα φαγητά δεν ροδίζουν στο τηγάνισμα	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία λαδιού. Υπερφόρτωση καλαθιού.	Επιλέξτε υψηλότερη θερμοκρασία. Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα χρησιμοποιήθηκε χωρίς λάδι στον κάδο και προκάλεσε την επέμβαση του συστήματος θερμικής ασφάλειας.	Απευθυνθείτε στο Σέρβις (το σύστημα πρέπει να αντικατασταθεί).