

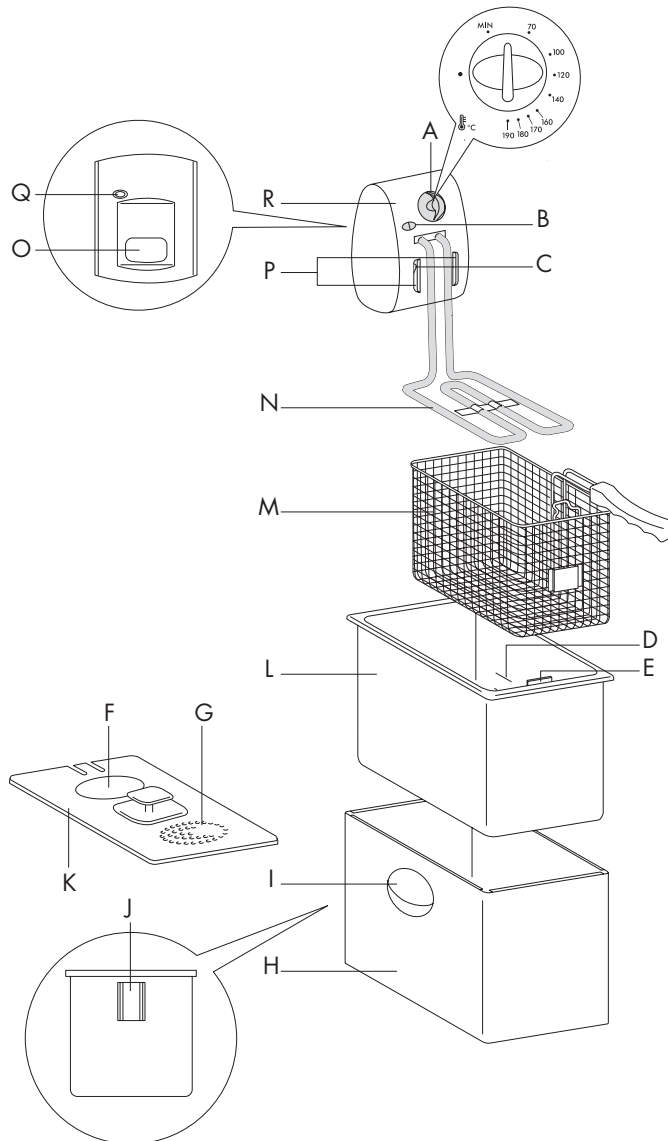
FRIGGITRICE ELETTRICA  
ELECTRIC DEEP FRYER  
FRITEUSE ELECTRIQUE  
ELEKTRISCHE FRITEUSE  
ELEKTRISCHE FRITEUSE  
FREIDORA ELECTRICA  
FRITADEIRA ELECTRICA  
**ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ**  
ELEKTRISK FRITYRGRYTE  
ELEKTRISK FRITUREGRYDE  
ELEKTRISK FRITÖS  
SÄHKÖRASVAKEITIN  
**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА**  
**ELEKTROMOS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

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

**Οδηγίες χρήσης**  
Brugsanvisninger  
Bruksanvisning  
Bruksanvisningar

Käyttöohje  
**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**  
**NÁVOD K POUŽITÍ**  
**INSTRUKCJA OBSŁUGI**





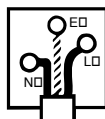
### ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- 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

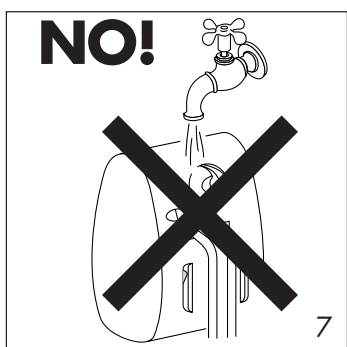
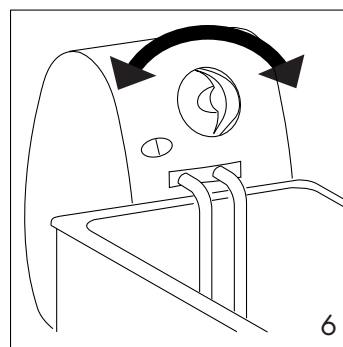
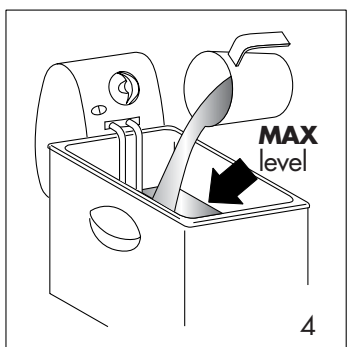
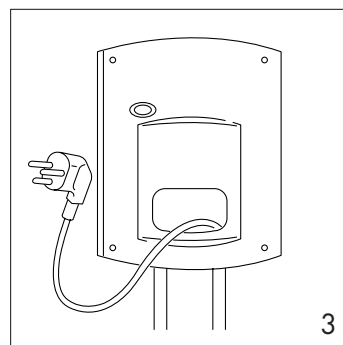
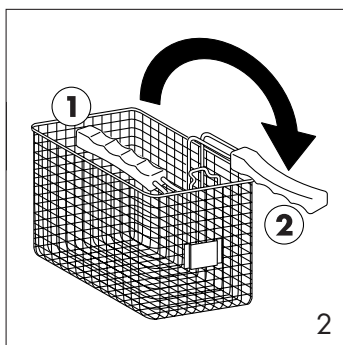
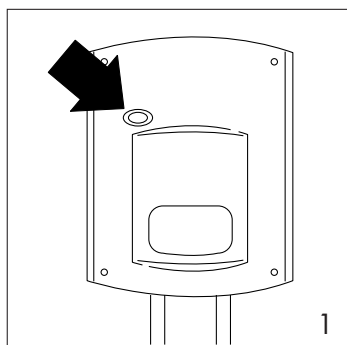


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  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:**

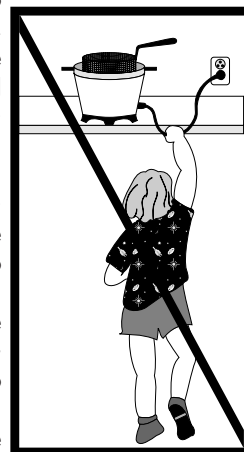
- A. Manopola termostato per la regolazione della temperatura
- B. Spia luminosa temperatura olio (rosso, verde)
- C. Microinterruttore di sicurezza
- D. Indicazione dei livelli MIN - MAX
- E. Supporto cestello
- F. Oblò (se previsto)
- G. Filtro (se previsto)
- H. Mantello
- I. Maniglie
- J. Sedi per il fissaggio del gruppo comandi
- K. Coperchio con maniglia
- L. Vasca amovibile
- M. Cestello con manico ribaltabile
- N. Resistenza elettrica
- O. Vano porta-cavo
- P. Guide per il fissaggio del gruppo comandi all'apparecchio
- Q. Reset del dispositivo termico di sicurezza
- R. 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.
- Conservare queste istruzioni.



## 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 "Q" 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 "R" non è correttamente posizionato nel mantello "H".

La friggitrice è ora pronta per l'utilizzo.

## RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Togliere il coperchio "K" sollevandolo per la maniglia. Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello "M" tirandolo verso l'alto.
- Estrarre dal vano portacavo "O" la lunghezza di cavo necessaria per collegare l'apparecchio alla rete (vedi fig. 3).
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca "L" 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. 3 o 4 lt. a seconda della versione). 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 "K".

## PRERISCALDAMENTO

- Mettere il cibo da friggere nel cestello "M", senza mai sovraccaricarlo (max 1 kg. per la versione 3 lt. e 1,3 kg. per la versione 4 lt.). Assicurarsi che il manico del cestello sia posizionato correttamente (pos. 2 di fig. 2).
- Posizionate la manopola "A" del termostato (vedi fig. 6) sulla temperatura desiderata (vedi tabella cottura). La spia luminosa "B" passa dal colore verde al rosso.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa "B" si accende sul verde.

## INIZIO FRITTURA

- Appena la spia luminosa "B" si accende sul verde, immergere il cestello "M" nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.

## FINE FRITTURA

- Allo scadere del tempo di cottura alzare il cestello "M" 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 "●". La lampada spia è verde.
- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Fate sgocciolare l'olio in eccesso agganciando il cestello "M" 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 "M" nel supporto cestello "E" ed attendere che la spia si accenda sul verde ad indicare il nuovo raggiungimento della temperatura impostata. Quindi reimmergere lentamente il cestello "M" 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 trop-

po 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.

**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 (versione 4 lt.)	170	1°fase 11 - 13 2°fase 2 - 4
		1000 (versione 3 lt.)	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 (1,5)	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

## 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. 7). 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. 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 (vedi fig. 8).

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 arachide 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 (red, green)
- C. Safety micro-switch
- D. MIN- MAX level indicators
- E. Basket support
- F. Viewing window (if present)
- G. Filter (if present)
- H. Casing
- I. Handles
- J. Slots for fitting the control unit
- K. Cover with handle
- L. Removable bowl
- M. Basket with folding handle
- N. Electrical heating element
- O. Cable compartment
- P. Guides for attaching the control unit
- Q. Thermal safety device reset
- R. Control unit

**IMPORTANT WARNINGS:**

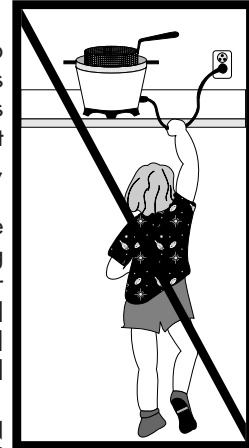
- This appliance has been designed to fry foods exclusively for household use; it must not be used for other purposes and must not be modified or tampered with in any way.
- Do not turn the appliance on if it is damaged (e.g. after having been dropped) or if operating problems arise. Contact a service 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.
- Keep these instructions.

**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 "Q" 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 "R" is not correctly positioned in the casing "H".

The deep fryer is now ready for use.

## FILLING WITH OIL OR FAT

- Remove the cover "K", lifting it by the handle. Turn the folding handle of the basket until it locks into place (pos. 2, Fig. 2). Remove the basket "M" by lifting it upwards.
- Remove the length of cable required to connect the appliance to the mains, from the cable compartment "O" (see Fig. 3).
- If oil is used, pour it into the bowl "L" 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" (3 or 4 litres max. depending on version). 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 "K".

## PREHEATING

- Place the food to be fried in the basket "M", without overfilling (1 kg max. for the 3 litre version and 1.3 kg for the 4 litre version). Check that the handle of the basket is correctly positioned (pos. 2 in Fig. 2).
- Move the thermostat knob "A" (see Fig. 6) to the required temperature (see cooking table). The indicator light "B" changes from green to red.
- When the set temperature is reached, the indicator light "B" becomes green.

## STARTING FRYING

- As soon as the indicator light "B" is green, lower the basket "M" into the oil very slowly to avoid the hot oil splashing or overflowing.
- A significant amount of steam will be released: this is completely normal.

## END OF FRYING TIME

- When the set cooking time has elapsed, lift the basket "M" and check that the food has been cooked to the required colour.
- If the food is completely cooked, turn the appliance off by moving the thermostat knob "A" to the "●" position. The indicator light is green.
- Unplug from the mains socket.
- Allow the excess oil to drain by hooking the basket "M" onto the support "E" on the bowl.
- N.B. If cooking requires two phases or more than one cooking cycle is to be performed, at the end of the first phase, hook the basket "M" to the basket support "E" and wait until the light becomes green, indicating that the oil is again at the set temperature. Then slowly place the basket "M" 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.

### 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 phase 2 1-2
	Full portion	1300 (4 litre version)	170	phase 1 11 - 13 phase 2 2-4
		1000 (3 litre version)	170	phase 1 11 - 13 phase 2 2-4
Fish	Calamari	600	140	9 - 11
	Canestrelli	600	140	10-12
	Sardines	600	140	10-12
	Prawns	600	140	8 - 10
	Tongue-fish	500	140	6 - 8
Meat	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

## 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. 7). 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. 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 (see Fig. 8000).

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 high quality peanut 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 (rouge, vert)
- C. Micro-interrupteur de sécurité
- D. Indication de niveau MIN – MAX
- E. Support panier
- F. Hublot (si prévu)
- G. Filtre (si prévu)
- H. Carcasse
- I. Poignées
- J. Emplacement pour fixation du groupe des commandes
- K. Couvercle avec poignée
- L. Cuve amovible
- M. Panier avec manche amovible
- N. Résistance électrique
- O. Compartiment porte-câble
- P. Guides pour fixation du boîtier de commandes à l'appareil
- Q. Rétablissement dispositif thermique de sécurité
- R. Groupe des commandes

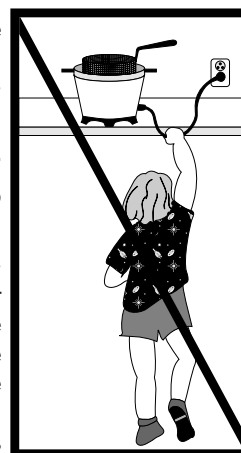
**AVERTISSEMENTS IMPORTANTS:**

- 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.
- Conserver ces instructions.



## 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 "Q" 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 "R" n'est pas correctement positionné dans la carcasse "H".

La friteuse est prête à l'utilisation.

## REPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Retirer le couvercle "K" en le soulevant par sa poignée. Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier "M" en le tirant vers le haut.
- Extraire du compartiment porte-câble "O" 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 "L" 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. 3 ou 4 l selon la version). 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. 4).
- Refermer le couvercle "K".

## PRÉCHAUFFAGE

- Placer les aliments à frire dans le panier "M", sans jamais surcharger ce dernier (max. 1 kg pour la version 3 l et 1,3 kg pour la version 5 l). Contrôler que le manche du panier est correctement positionné

(pos. 2 fig. 2).

- Positionner le levier "A" du thermostat (voir fig. 6) sur la température désirée (voir tableau de cuisson). Le voyant "B" passe du vert au rouge.
- Dès que la température programmée est atteinte, le voyant "B" s'allume en vert.

## DÉBUT FRITURE

- Dès que le voyant "B" s'allume en vert, immerger le panier "M" dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures et le débordement d'huile chaude.
- La production d'une grande quantité de vapeur est normale.

## FIN FRITURE

- A la fin du temps de cuisson, remonter le panier "M" 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 "●". La lampe témoin est verte.
- Débrancher l'appareil.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier "M" sur le support "E" du bac.
- N.B. Dans le cas d'une cuisson en 2 temps ou de plusieurs cuissons, à la fin de la première phase accrocher le panier "M" sur le support panier "E" et attendre que le témoin s'allume en vert pour indiquer que la température programmée est atteinte à nouveau. Immerger ensuite à nouveau le panier "M" 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.

### 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 <sup>o</sup> phase 8 - 10 2 <sup>o</sup> phase 1 - 2
	Portion entière	1300 (version 4 l)	170	1 <sup>o</sup> phase 11 - 13 2 <sup>o</sup> phase 2 - 4
		1000 (version 3 l)	170	1 <sup>o</sup> phase 11 - 13 2 <sup>o</sup> 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
	Courgettes	500	150	13 - 15

## 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	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

## NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 7). 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. 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 (voir fig. 8).

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 d'arachide 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. Thermostaddrehknopf zur Temperatureinstellung
- B. Kontrollleuchte Öltemperatur (rot, grün)
- C. Mikroschutzschalter
- D. Standanzeige MIN.– MAX.
- E. Korbbalierung
- F. Sichtfenster (falls vorgesehen)
- G. Filter (falls vorgesehen)
- H. Mantel
- I. Griffe
- J. Sitze zur Befestigung der Schalteinheit
- K. Deckel mit Griff
- L. Herausnehmbare Wanne
- M. Frittierkorb mit Klappgriff
- N. Elektrischer Widerstand
- O. Kabelstufach
- P. Führungen zur Befestigung der Schalteinheit am Gerät
- Q. Reset-Taste der Thermoschutzvorrichtung
- R. Schalteinheit

**WICHTIGE HINWEISE:**

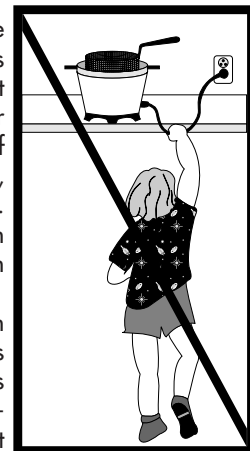
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch und für das Frittieren von Speisen konzipiert und darf weder zweckentfremdet benutzt noch verändert oder umgerüstet werden.
- Setzen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn es Schäden (z.B. in Folge eines Sturzes) oder sonstige Betriebsstörungen 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.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung gut auf.





## 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 Frittereinheit befestigt ist. Der Mikroschutzschalter „C“ unterbindet den Betrieb des Gerätes wenn die Schalteinheit „R“ nicht einwandfrei am Mantel „H“ positioniert ist. Nun ist die Fritteuse gebrauchsbereit.

## FÜLLEN MIT ÖL BZW. FETT

- Entnehmen Sie den Deckel „K“, indem Sie ihn am Griff hochheben. Den Klappgriff des Frittierkorbs solange drehen bis er fest einrastet (Pos.2, Abb.2) Ziehen Sie den Frittierkorb „M“ nach oben heraus.
- Ziehen Sie aus dem Kabelstufach „O“ 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 „L“ 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. 3 oder 4 l, je nach Version). 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 „K“.

## VORHEIZEN

- Das Frittiergut in den Korb „M“ geben, ohne ihn jedoch zu überfüllen (max. 1 kg für die 3 l Version

und 1,3 kg für die 4 l Version). Stellen Sie sicher, dass der Korbgriff richtig positioniert ist (Pos.2, Abb.2).

- Drehen Sie den Drehschalter „A“ des Thermostats (siehe Abb. 6) auf die gewünschte Temperatur (siehe Tabelle Frittieren). Die Kontrollleuchte „B“ schaltet sich von Grün auf Rot um.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte „B“ auf Grün.

## FRITTIEREN

- Sofort nachdem die Kontrollleuchte „B“ sich auf Grün geschaltet hat, den Frittierkorb „M“ ins Öl eintauchen. Dazu den Frittierkorb sehr langsam absenken, um Ölspritzer und das Heraustreten von heißem Öl zu vermeiden.
- Es ist vollkommen normal, wenn eine große Menge an Dampf austritt.

## ENDE DES FRITTIERVORGANGES

- Nach Ablauf der Frittierzeit, den Frittierkorb „M“ hochheben und überprüfen, ob das Frittiergut 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 „•“. Die Kontrollleuchte ist Grün.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Haken Sie den Frittierkorb „M“ in die Halterung „E“ der Wanne ein, sodass das überschüssige Öl abtropfen kann.
- Hinweis: Wenn für den Frittiervorgang 2 Phasen vorgesehen sind oder Sie auf mehrere Male frittieren möchten, haken Sie den Frittierkorb „M“ nach Ablauf der ersten Phase in die Korbbalterung „E“ ein und warten ab, bis die Kontrollleuchte auf Grün umschaltet, womit angezeigt wird, dass die eingestellte Temperatur erreicht worden ist. Erst dann tauchen Sie den Frittierkorb „M“ 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 Frittiergut 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 Frittiergut zuviel Öl auf. Ist die Temperatur hingegen zu hoch, bildet sich um das Frittiergut eine Kruste und innen bleibt es roh.

Das Frittiergut darf erst in das Öl eingetaucht werden, wenn dieses die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrollleuchte „B“ erlischt.

Nicht zuviel Frittiergut in den Korb geben, weil sonst die Temperatur des Frittieröls plötzlich zu stark absinken würde und das Frittiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.

Achten Sie darauf, dass das Frittiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten ist. Zu dick geschnittenes Frittiergut sieht zwar schön knusprig aus, gart aber innen schlecht, während gleichmäßig geschnittenes Frittiergut auch zur gleichen Zeit gart.

Bevor Sie das Frittiergut in das Öl bzw. Fett eintauchen, trocknen Sie es gut ab. Damit können Ölspritzer vermieden werden. Zudem wird noch feuchtes Frittiergut 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 Frittiergut ins Öl eintauchen.

### 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 (4   Version)	170	1° Phase 11 – 13 2° Phase 2 – 4
	1000 (3   Version)	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

## 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.7). 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. 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 (siehe Abb.8). 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. Erdnussöl oder qualitativ hochwertiges pflanzliches Öl verwenden
Öl läuft über	Das Öl ist verbraucht und deshalb bildet sich zu viel Schaum. Das eingetauchte Frittiergut 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 Frittiergut erhält beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur. Der Korb wurde überfüllt.	Eine höhere Temperatur einstellen. Menge des Frittierguts 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 (rood, groen)
- C** Microbeveiligingsschakelaar
- D** Aanduiding MIN / MAX-niveau
- E** Houder frituurmand
- F** Kijkvenstertje (indien aanwezig)
- G** Filter (indien aanwezig)
- H** Mantel
- I** Handvaten
- J** Zittingen voor de bevestiging van de bedieningsgroep
- K** Deksel met handvat
- L** Uitneembare frituurpan
- M** Frituurmand met plooibare handgreep
- N** Elektrische weerstand
- O** Snoervak
- P** Geleiders voor de bevestiging van de bedieningsgroep aan het apparaat
- Q** Reset van het thermisch beveiligingsmechanisme
- R** Bedieningsgroep

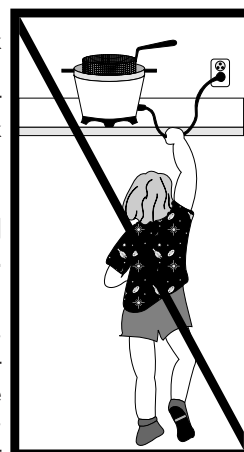
**BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN**

- 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 verwijdert wacht u steeds tot de olie of het vet volledig afgekoeld zijn.
- Bewaar deze instructies.



## 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 "Q", 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 "R" niet correct geplaatst is in de mantel "H".

De friteuse is nu klaar voor het gebruik.

## HET VULLEN MET OLIE OF VET

- Hef het deksel "K" met behulp van het handvat. Draai de plooibare handgreep van de frituurmand tot hij blokkeert (stand 2 in fig. 2). Verwijder de frituurmand "M" langs boven.
- Haal uit het snoervak "O" voldoende snoerlengte om het apparaat aan te sluiten op het stroomnet (zie fig. 3).
- Als u olie gebruikt, giet u deze in de frituurpan "L" 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. 3 or 4 liter naargelang de versie). 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 "K".

## VOORVERWARMING

- Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand "M", maar maak hem niet te vol (max. 1 kg voor de versie 3 liter en 1,3 kg voor de versie 4 liter). Zorg ervoor dat de handgreep van de mand correct geplaatst is (stand 2 in fig. 2).
- Zet de thermostaatknop "A" (zie fig. 6) op de gewenste temperatuur (zie tabel baktijden). Het groen controlelampje "B" wordt rood.
- Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt werd, wordt het controlelampje "B" groen.

## BEGIN FRITUREN

- Van zodra het controlelampje "B" groen wordt, de frituurmand "M" onderdompelen in de olie, door hem heel langzaam te laten zakken om spat-ten en overkoken van de olie te voorkomen.
- Het is volkomen normaal als een behoorlijke hoeveelheid stoom ontstaat.

## NA HET FRITUREN

- Als de baktijd om is, heft u de frituurmand "M" en controleert u of de etenswaren naar wens gebakken zijn.
- Als u van mening bent dat de bereiding voltooid is, zet u het apparaat uit door de thermostaatknop "A" in de stand "•". Het controlelampje is groen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat de overtollige olie uitlekken door de frituurmand "M" vast te haken in de houder "E" van de frituurpan.
- N.B. Bij het frituren in 2 fasen of indien u meerdere bakfasen wenst, haakt u de frituurmand "M" na de eerste fase vast aan de houder "E" en wacht u tot het controlelampje groen wordt om aan te geven dat de olie opnieuw de gewenste temperatuur heeft bereikt. Daarna dompelt u het mandje "M" 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, vervuult 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.

## 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
	Hele portie	1300 (versie 4 liter)	170
		1000 (versie 3 liter)	170
Vis	Calamares	600	140
	Canestrelli	600	140
	Sardines	600	140
	Garnalen	600	140
	Tong	500	140
Vlees	Rundkoteletten	500	160
	Kippenbouten	500	160
	Gehaktballen	700	160
Groenten	Artisjokken	400	150
	Bloemkool	600	150
	Champignons	500	150
	Aubergines	200	150
	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

## 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. 7). 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.

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 (zie fig. 8).

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 omspatt.

## 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 (rojo, verde)
- C. Microinterruptor de seguridad
- D. Indicación de los niveles MIN – MAX
- E. Soporte cesta
- F. Mirilla (si prevista)
- G. Filtro (si previsto)
- H. Cuerpo exterior
- I. Asas
- J. Sedes para la fijación del grupo mandos
- K. Tapadera con asa
- L. Cubeta amovible
- M. Cesta con empuñadura abatible
- N. Resistencia eléctrica
- O. Alojamiento porta cable
- P. Guías para la fijación del grupo de mandos del aparato
- Q. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad
- R. Grupo mandos

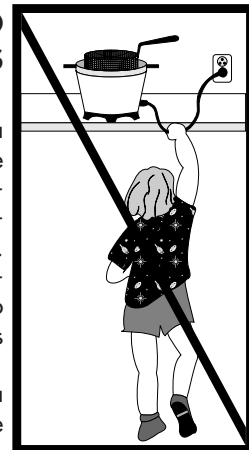
**ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

- 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 10<sup>e</sup> 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.
- Conservar estas instrucciones.





## 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 "Q", 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 "R" no está correctamente colocado en el cuerpo exterior "H".

La freidora estará lista para la utilización.

## LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Quitar la tapadera "K" y levantarla cogiéndola por el asa. Girar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Sacar la cesta "M" tirando hacia arriba de ella.
- Sacar del alojamiento porta cable "O" 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 "L" 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" (máx. 3 o 4 l, dependiendo de la versión). 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 "K".

## PRECALENTAMIENTO

- Poner los alimentos para freír en la cesta "M", sin sobrecargarla nunca (máx. 1 kg para la versión de 3 l, y 1,3 kg para la versión de 4 l). Asegurarse que

la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).

- Colocar el botón "A" del termostato (véase fig. 6) sobre la temperatura deseada (véase la tabla cocción). El indicador luminoso "B" pasa del color verde al rojo.
- Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso "B" se enciende y se pone de color verde.

## INICIO FRITURA

- En cuanto el indicador luminoso "B" se encienda y se ponga de color verde, introducir la cesta "M" en el aceite, bajándola muy lentamente para evitar salpicaduras o la salida de aceite caliente.
- Es perfectamente normal que salga una cantidad de vapor

## FINAL FRITURA

- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, levantar la cesta "M" y controlar que los alimentos contenidos hayan alcanzado el grado de cocción deseado.
- Cuando se considera finalizada la cocción, situar el botón A del termostato en la posición "•". El indicador luminoso se pone de color verde.
- Desenchufar el aparato de la corriente.
- Enganchar la cesta "M" en el soporte "E" de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.
- N.B. Si la cocción se realiza en 2 fases, o si se quieren efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganchar la cesta "M" en el soporte cesta "E" y esperar hasta que el indicador luminoso se encienda y se ponga de color verde para indicar que se ha alcanzado de nuevo la temperatura programada. A continuación, introducir de nuevo lentamente la cesta "M" 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.

### 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	700	170
	Ración entera	1300 (versión 4 l,)	170
		1000 (versión 3 l,)	170
Pescado	Calamares	600	140
	Vieiras	600	140
	Sardinas	600	140
	Quisquillas	600	140
	Lenguados	500	140
	Carne	Chuletas de cerdo	500
Filetes de pollo		500	160
Albóndigas		700	160
Verduras		Alcachofas	400
	Coliflor	600	150
	Setas	500	150
	Berenjenas	200	150
	Calabacines	500	150

## 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

## 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. 7). Si el agua se infiltra 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. 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 (véase fig. 8).

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. Usar aceite de cacahuete 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 (vermelho, verde)
- C. Micro-interruptor de segurança
- D. Marcas dos níveis MÍN – MÁX
- E. Suporte do cesto
- F. Óculo (quando equipado)
- G. Filtro (quando equipado)
- H. Carcaça
- I. Asas
- J. Encaixes para a fixação do grupo de comandos
- K. Tampa com asa
- L. Cuba amovível
- M. Cesto com punho dobrável
- N. Resistência eléctrica
- O. Alojamento para o cabo de alimentação
- P. Guia para a fixação do grupo de comandos do aparelho
- Q. Reset do dispositivo térmico de segurança
- R. Grupo de comandos

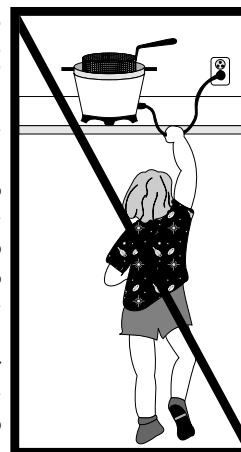
**CONSELHOS IMPORTANTES:**

- 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 intervéem 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.
- Conservar estas instruções.



## 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 "Q" 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 toas 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 "R" não estiver bem colocado na carcaça "H".

A fritadeira está agora pronta para a utilização.

## ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Retirar a tampa "K" levantando-a pela asa. Girar o punho do cesto até ficar bloqueado (pos. 2 da fig. 2). Extrair o cesto "M" puxando-o para cima.
- Extrair do seu alojamento "O" 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 "L" 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" (máx. 3 ou 4 l consoante a versão). 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 "K".

## PRÉ-AQUECIMENTO

- Colocar os alimentos a fritar no cesto "M", sem nunca o sobrecarregar (máx. 1 kg. para a versão de 3 l. e 1,3 kg. para a versão de 4 l). Assegurar-se que o punho do cesto esteja bem colocado (pos. 2 da fig. 2).

- Pôr o botão "A" do termóstato (ver a fig. 6) na temperatura desejada (ver a tabela de tempos de cozedura). O indicador luminoso "B" passa da cor verde a vermelho.
- Ao atingir a temperatura seleccionada, o indicador luminoso "B" acende-se com a cor verde.

## INÍCIO DA FRITURA

- Logo que o indicador luminoso "B" se acenda em verde, mergulhe o cesto "M" no óleo, baixando-o muito lentamente para evitar salpicos ou derrame do óleo quente.
- É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.

## FIM DA FRITURA

- Ao terminar o tempo de cozedura, alçar o cesto "M" e verificar se os alimentos têm o grau de dourado desejado.
- Se considerar que a cozedura está terminada, desligar o aparelho levando o botão "A" do termóstato para a posição "•". O indicador luminoso está verde.
- Retirar a ficha da tomada de corrente.
- Deixar escorrer o óleo em excesso encaixando o cesto "M" no suporte "E" da cuba.
- N.B. Caso se pretenda a cozedura em 2 fases ou se pretenda prosseguir a cozedura, no final da primeira fase encaixar o cesto "M" no suporte de cesto "E" e aguardar que o indicador luminoso se acenda em verde a indicar que foi novamente atingida a temperatura seleccionada. Então mergulhar lentamente o cesto "M" 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 frita. 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 sobrecarregar 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 unifor-

me, 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.

### 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	
	Porção inteira	1300 (versão de 4 l)	170	1 <sup>ª</sup> fase 8 - 10 2 <sup>ª</sup> fase 1 - 2
		1000 (versão de 3 l)	170	1 <sup>ª</sup> fase 11 - 13 2 <sup>ª</sup> 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

## 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. 7). 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. 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 (ver a fig. 8).

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ óleo deteriorou-se.</li> <li>○ líquido de fritura não é o adequado.</li> </ul>	Substituir o óleo ou a gordura. Utilizar óleo de amendoim ou óleo vegetal de boa qualidade
○ óleo transborda	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ óleo deteriorou-se e por isso formase muita espuma</li> <li>Mergulharam-se alimentos pouco enxutos no óleo quente.</li> <li>○ cesto foi mergulhado muito rapidamente. O nível do óleo ultrapassa o nível máximo.</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>A temperatura do óleo está muito baixa</li> <li>○ cesto está muito carregado.</li> </ul>	Seleccionar uma temperatura mais alta. Reduzir a quantidade dos alimentos.
○ óleo não aquece	<ul style="list-style-type: none"> <li>A fritadeira foi usada sem óleo na cuba, provocando a ruptura do dispositivo térmico de segurança.</li> </ul>	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 (κόκκινο, πράσινο)
- C** Μικροδιακόπτης ασφαλείας
- D** Ένδειξη στάθμης MIN - MAX
- E** Στήριγμα καλαθιού
- F** Παράθυρο (αν υπάρχει)
- G** Φίλτρο (αν υπάρχει)
- H** Πρίβλημα
- I** Χιρολαβές
- J** Θέσις στρέωσης μονάδας χριστηρίων
- K** Καπάκι μ χιρολαβή
- L** Αφαιρούμενο δοχείο
- M** Καλάθι μ αναδιπλούμενη χιρολαβή
- N** Ηλεκτρική αντίσταση
- O** Θέση καλώδιου
- P** Οδηγοί για τη στερέωση των χειριστηρίων στη συσκευή
- Q** Επαναφορά του θερμικού συστήματος ασφαλείας
- R** Μονάδα χριστηρίων

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

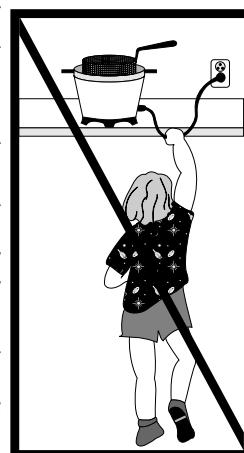
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για τηγάνισμα φαγητών και αποκλιστικά για οικιακή χρήση. Δν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτ να τροποποιείται και να πισκαύζεται μ οποιοδήποτε τρόπο.
- Μη χρησιμοποιεί τη συσκευή αν παρουσιάζι βλάβη (π.χ. λόγω πτώσης) ή προβλήματα λειτουργίας. Απυθυνθεί στο ξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Πριν τη χρήση, ββαιωθεί ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχί σ αυτήν που αναγράφαι στην τικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέται μόνο σ πρίζς μ λάχιση παροχή 10Α και αποτελεσματική γίωση.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη, φόσον η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ιδικών ργαλιών. Σ περίπτωση βλάβης, απυθυνθεί στο ξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Μη αποσυνδέτ το φικ τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: τραβάτ μόνον το φικ.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δν πρέπει ποτέ να βρίσκαι

κοντά ή να ακουμπά θερμά μέρη της συσκευής, πηγές θερμότητας ή αιχμηρές γωνίες.

- Μη τοποθετί τη συσκευή κοντά σ πηγές θερμότητας ή σ σημία που μπορί να ίναι βργμένα.
- Η φριτέζα, αν πέσι από ψηλά, μπορί να προκαλέσι σοβαρά γκαύματα. Μη αφήντ το καλώδιο να κρέμται από την άκρη της πιφάνιας στήριξης της φριτέζας, όπου θα μπορούσ να το φτάσι ύκολα ένα παιδί ή να μπρδουτί στο χρήστη. Μη χρησιμοποιείτ προκτάσις.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή ίναι ζστή. Χρησιμοποιείτ μόνον τις χιρολαβές και τους διακόπτες.

**ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.**

- Μη μαφερίτ τη φριτέζα όταν το λάδι ίναι ζστό, γι να αποφυγίτ τον κίνδυνο σοβαρών γκαυμάτων. Η συσκευή πρέπει να μετακινίται μόνον όταν ίναι κρύα, χρησιμοποιώντας τις ιδικές χιρολαβές.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθαι σ λειτουργία μόνον αφού γμίσι σωστά μ λάδι ή μ υγροποιημένο λίπος. Πράγματι, αν θρμανθί άδια, πμβαίνι το θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτι τη λειτουργία της.
- Τηρίτ πάντοτ τη Μέγιση και Ελάχιση στάθμη που υποδικνύονται στο σωτρικό του κινητού δοχείου.
- Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας, πιτρέπει τη λειτουργία του θρμαντικού στοιχίου μόνον όταν η μονάδα χριστηρίων τοποθεθί σωστά.
- Έχτ πάντοτ τη συσκευή αποσυνδδμένη όταν την καθαρίζι ή δν την χρησιμοποιείτ.
- Μη βυθίζιτ ποτέ τη μονάδα χριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και το φικ σ νρό ή σ άλλα υγρά.
- Χωρίς κατάλληλη πιτήρηση, δν πρέπει να πιτρέπται η χρήση της συσκευής σ παιδιά ή ανήμπορα άτομα.
- Το λάδι και το λίπος ίναι ύφλκτα. Αν πάρουν φωτιά, αποσυνδέστ αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ρύματος και σβήστ τη φωτιά μ το καπάκι ή μ μία κουβέρτα. Μη χρησιμοποιείτ ποτέ νρό για να σβήστ τη φωτιά.
- Για να βγάλιτ το αφαιρούμενο δοχείο, πριμέντ να κρυσί καλά το λάδι ή το λίπος.
- Φυλάξιτ τις παρούσις οδηγίς.





## ΘΕΡΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η συσκευή διαθέτει θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη θέρμανση σ περίπτωση λανθασμένης χρήσης ή ανώμαλης λειτουργίας. Αφού κρυώσει η συσκευή, μ τη βοήθεια μιας οδοντογλυφίδας ή παρόμοιου οργάνου, πιέστε προσεκτικά το κουμπί παναφοράς του συστήματος ασφαλείας "Q", κοντά στην ένδειξη RESET (βλέπ ικ. 1). Εάν η συσκευή δν λειτουργί, απυθυθίτ στο ξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν χρησιμοποιήστ τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστ καλά μ ζστό νρό και απορρυπαντικό για πιάτα, το καλάθι, το δοχίο και το καπάκι. Η μονάδα χριστηρίων μ το ηλεκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, μπορούν να καθαριστούν μ ένα υγρά πανί. Ββαιωθίτ ότι δν τρέχι νρό στο σωτρικό της μονάδας χριστηρίων και ότι δν υπάρχουν υπολίμματα στον πάτο του αφαιρούμενου κάδου. Σκουπίστ προσεκτικά όλς τις πιφάνις.

Ββαιωθίτ ότι η μονάδα χριστηρίων στρώθηκ σωστά στο σώμα της φριτέζας. Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας "C" δν πιτρέπι τη λειτουργία της συσκευής αν η μονάδα χριστηρίων "R" δν τοποθηθί σωστά στο πρίβλημα "H".

Η φριτέζα ίναι τώρα έτοιμη για χρήση.

## ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Βγάλτ το καπάκι "K" ανασηκώνοντας τη χιρολαβή. Γυρίστ την αναδιπλούμη χιρολαβή του καλαθίου έωσ ότου ασφαλίσι (θέση 2 ικ. 2). Βγάλτ το καλάθι "M" τραβώντας το προς τα πάνω.
- Βγάλτ από τη θήκη του καλωδίου "O" το αναγκαίο τμήμα του καλωδίου για να συνδέστ τη φριτέζα στην πρίζα (βλέπ ικ. 3).
- Εάν χρησιμοποιήτ λάδι, γμίστ το δοχίο "L" έωσ τη μέγιστη στάθμη (βλέπ ικ. 4). Μην υπρβαίντ ποτέ αυτό το όριο, για να αποφύγτ τον κίνδυνο ξόδου λαδιού από το δοχίο. Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της λάχιστης ένδειξης "D" (μέγ. 3 ή 4 λίτρα αναλόγως με το μοντέλο). Τα καλύτερα αποτελέσματα πιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυσικέλαιο καλής ποιότητας.
- Αν αντίττα χρησιμοποιήτ στρό λίπος, κόψτ το σ μικρά κομμάτια, αφήστ το να λιώσι σ άλλο σκύος και στη συνέχεια αδιάστ το υγροποιημένο λίπος στο δοχίο της φριτέζας. Μη λιώντ ποτέ το λίπος στο δοχίο ή στην αντίσταση της φριτέζας (βλέπ ικ. 5).
- Κλίστ πάλι το καπάκι "K".

## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Τοποθηστ τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι "M", χωρίσ να το υπρφορτώνται (μέγ. 1 kg. για το μοντέλο 3 λίτρων και 1,3 kg. για το μοντέλο 4 λίτρων). Ββαιωθίτ ότι η χιρολαβή του καλαθίου έχι τοποθηθί σωστά (θέση 2 ικ. 2).
- Τοποθηστ το διακόπτη "A" του θερμοστάτη (ικ. 6) στην πιθυμητή θερμοκρασία (βλέπ πίνακα τηγανίσματος). Η ενδεικτική λυχνία "B" από πράσινη γίνεται κόκκινη.
- Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία "B" ανάβει με πράσινο χρώμα.

## ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

- Μόλις ανάψει η ενδεικτική λυχνία "B" με πράσινο χρώμα, κατεβάστε πολύ αργά το καλάθι για να βυθιστεί στο λάδι ώστε να αποφύγετε πιτσιλίσματα ή έξοδο καυτού λαδιού.
- Η έξοδος μγάλης ποσότητας ατμού ίναι απόλυτα φυσιολογική.

## ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

- Μτά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστ το καλάθι "M" και λέγξτ αν το φαγητό τηγανίστηκ σωστά.
- Εάν θωρίτ ότι το τηγάνισμα τλίωσ, σβήστ τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη "A" του θερμοστάτη στη θέση "•". Η ενδεικτική λυχνία είναι πράσινη.
- Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Αφήστ να στάξι το λάδι, στρώνοντας το καλάθι "M" στο στήριγμα "E" του δοχίου.
- ΣΗΜ. Αν το τηγάνισμα πρέπει να γίνει σε 2 φάσεις ή θέλετε να τηγανίσετε περισσότερες φορές, στο τέλος της πρώτης φάσης στηρίξτε το καλάθι "M" στο στήριγμα καλαθίου "E" και περιμένετε να ανάψει το πράσινο της ενδεικτικής λυχνίας που υποδηλώνει την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας. Στη συνέχεια βυθίστ και πάλι αργά το καλάθι "M" στο λάδι για δεύτερη φορά.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

### ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

Το λάδι ή το λίπος δν πρέπει ποτέ να πέφτουν κάτω από την λάχιστη στάθμη. Πριοδικά, ίναι αναγκαίο να ανανώντ όλο το λάδι. Η διάρκεια του λαδιού ή του λίπους ξαρτάται από το ίδος των φαγητών που τηγανίζτ. Για παράδειγμα, τα φαγητά πανέ λρώνουν πρισσότρο το λάδι απ' ότι το απλό τηγάνισμα. Όπως σ όλς τις φριτέζς, το λάδι αν θρμανθί πολλές φορές αλλοιώνται! Συνπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιήται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του μ κάποια συχνότητα.

**ΠΩΣ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΣΩΣΤΑ**

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

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

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

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

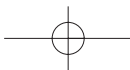
Στη γνώση καλά τα τρόφιμα πριν τα βυθίσει στο λάδι ή λίπος, για να αποφύγει πιτσιλιές λαδιού. Τα υγρά τρόφιμα, μετά το τηγάνισμα, παραμένουν μαλακά (ιδίως οι πατάτες).

Συνιστάται το πανάρισμα ή το αλύρωμα των τροφίμων που είναι πλούσια σε νερό (ψάρια, κρέας, λαχανικά), αφαιρώντας το πλονάζον ψωμί ή αλεύρι πριν τα βυθίσει στο λάδι.

**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 (Λπτά)
Φρέσκιες πατάτες	Μισή μπίδα	700	170
	Ολόκληρη μπίδα	1300 (μοντέλο 4 λίτρων)	170
		1000 (μοντέλο 3 λίτρων)	170
Ψάρια	Καλαμαράκια	600	140
	Μύδια	600	140
	Σαρδέλες	600	140
	Γαρίδες	600	140
	Γλώσσες	500	140
Κρέας	Κοτολέτες χοιρινού	500	160
	Κοτολέτες κοτόπουλου	500	160
	Κφτέδες	700	160
Λαχανικά	Αγκινάρες	400	140
	Κουνουπίδι	600	140
	Μανιτάρια	500	140
	Μλιτζάνες	200	140
	Κολοκυθάκια	500	140



### ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

Για να έχτ καλά αποτελέσματα, ίναι σκόπιμο να μην υπερβαίντ τις μέγιστες ποσότητες τροφίμων για κάθ τηγάνισμα.

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

Οι χρόνοι τηγανίσματος ίναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα μ την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων και τη συνιστώμνη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατψυγμένων.

Φαγητά	Μέγιστη ποσότητα (gr.)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (Λπτά)
Προτηγανισμέν κατψυγμέν πατάτς	600	180	9 - 11
Κροκέτς πατάτας	700	180	9 - 11
Ψάρι	Κροκέτς ψαριού	500	7 - 8
	Φιλέτο μπακαλιάρου	500	6 - 7
Κρέας	Κοτολέτς κοτόπουλου	300	5 - 6

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτ πέμβαση καθαρισμού, ββαιωθείτ ότι αποσυνδέσατ το φιλς.

Μη βυθίζτ ποτέ τη φριτέζα σ νρό ή κάτω από τρχούμνο νρό της βρύσης (ικ. 7). Η ίσοδος νρού στη μονάδα χριστηρίων μπορί να προκαλέσι ηλεκτροπληξία.

Ββαιωθείτ ότι το λάδι έχι κρυσί καλά και στη συνέχεια βγάλτ τη μονάδα χριστηρίων και αδιάστ το λάδι. Αφαιρέστ το κατακάθι από το δοχίο μ σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.

Μ ξαίρη τη μονάδα χριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν μ ζστό νρό και απορρυπαντικό πιάτων (ικ. 8).

Μη χρησιμοποιίτ ποτέ σκληρά σφουγγαράκια γιατί καταστρέφουν την πιφάνια της φριτέζας.

Στο τέλος σγνώξτ όλα πολύ καλά, έτσι ώστ να αποφύγτ το πιτσίλισμα ζστου λαδιού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

### ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ασχημή οσμή	Το λάδι έχι αλλοιωθεί. Το υγρό τηγανίσματος ίναι ακατάλληλο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιείτε φυσικέλαιο ή φυτικό λάδι καλής ποιότητας
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχι αλλοιωθεί και γι' αυτό σχηματίζετ 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).

