

INSTRUCTION MANUAL

DEEP FRYER



MODEL 300004LEI

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING
THIS APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

CONTENTS

GB 01-09

ES 10-18

PL 19-27

IT 28-36

DE 37-45

NL 46-54

FR 55-63

PT 64-72

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Check that the voltage power of the mains corresponds to the one shown on the appliance nameplate before use.
3. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
4. Do not allow children under the age of 12 to use this appliance. Children who are aged 12 and above can use this appliance under adult supervision. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience, provided they are supervised or adequately instructed on using it in a safe way that demonstrates regard for the hazards involved.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged under the age of 12.
6. Do not allow children to perform cleaning and user maintenance.
7. Place cooking appliances on a stable surface with any handles positioned such to avoid spillage of the hot liquids.

8. Be aware that the temperature of any surrounding surfaces may be high when the appliance is in operation.
9. Be aware that the surfaces of the appliance are liable to get hot during use. 
10. Ensure you fully review the instructions on how to clean surfaces that come into contact with food or oil that are presented in the "CLEANING AND STORAGE" section.
11. Do not attempt to operate this appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
12. Do not pull on the connection cord. Remove the appliance from the mains by the plug.
13. Do not use the appliance outdoors.
14. Do not leave the appliance unattended when it is switched on as it poses a fire risk.
15. Ensure the appliance is placed on a table or flat surface during operation.
16. If the supply cord is damaged, make sure it is replaced by the manufacturer, associated service agent, or similarly qualified persons.
17. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter or to come into contact with a hot surface.
18. To protect against electric shock, do not immerse

cord, plug or fryer in water or other liquid.

- 19.** Do not touch any hot surface; use the handles provided for that purpose.
- 20.** Ensure the handle is securely connected to the Fryer Basket and locked in place. See OPERATING INSTRUCTIONS for further information.
- 21.** Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- 22.** Do not turn the appliance on unless the pot is filled with oil.
- 23.** Exercise extreme caution when moving an appliance that contains hot oil or other liquids.
- 24.** To assure safe operation, do not place oversized foods into the appliance.
- 25.** Do not use accessories that are not recommended by the appliance manufacturer as doing so puts you at risk of injury.
- 26.** Do not use the appliance for any purpose other than the intended use.
- 27.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;

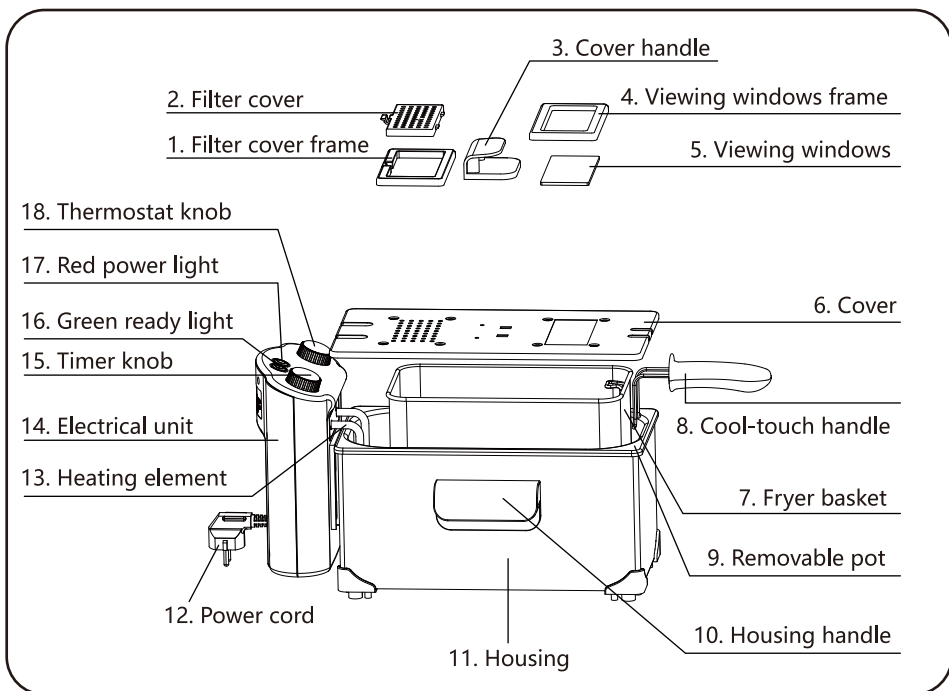
- Farmhouses;
- By clients in hotels, motels, and other commercial environments;
- Breakfast-type environments.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	300004LEI
Power Supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power Consumption	1800-2200 W
Dimensions	L410*W230*H238 mm
Pot Capacity	3L
Basket Capacity	1Kg

All specifications and designs are subject to changes without notice.

PRODUCT OVERVIEW



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Wash the fryer basket and pot before first use. Take the fryer basket from the pot and lift the electric unit out vertically (See Fig 1.). Wash the fryer basket and pot with warm water.
3. The heating element can be immersed in water but should never be placed in the dishwasher.
4. Never wet the electric unit (See Fig 2.).

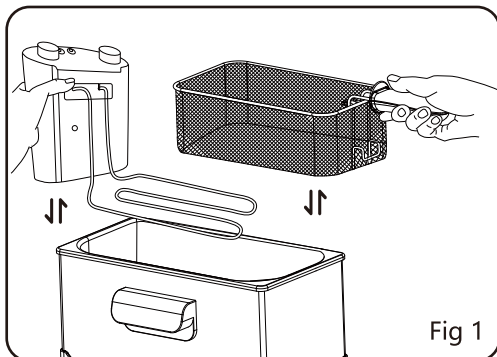


Fig 1

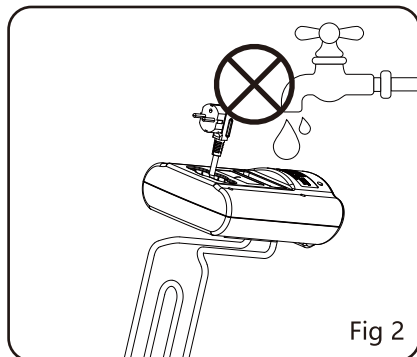
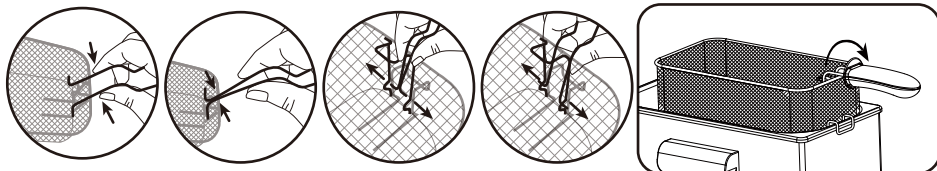


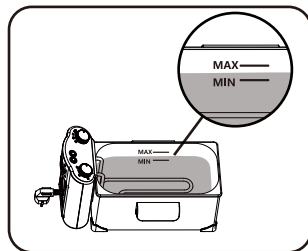
Fig 2

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Install the removable pot and electric unit correctly.
2. Assemble the fryer basket handle correctly.
 - Hold the handle and squeeze the handle ends together.
 - Place the handle ends in the small holes near the bottom of the fryer basket and release your grip.
 - Pull the handle toward the basket wall until it clicks into place.



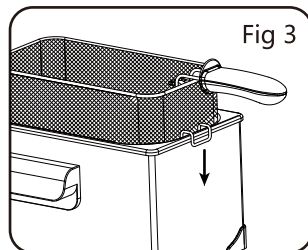
3. Pour fresh oil into the removable pot to the level between Max. and Min., as indicated inside the removable pot.
4. Plug the fryer in and set the required time. The red power indicator light will illuminate. Set it to the desired temperature by turning the temperature control. The green heat indicator lights up and remains on while the deep fryer heats up. Once the deep fryer has reached the selected temperature, the green heat indicator will go out.



5. Lower the basket containing the food into the hot oil and put the lid on. Always keep the cover closed throughout frying!

Note: The green heat indicator comes on and goes off intermittently during use. This merely indicates that the appliance is maintaining the selected temperature. The red power indicator will remain illuminated throughout use.

6. Please make sure the food is as dry as possible before putting it into the basket. Do not add water, ice or wet food. Doing so may cause hot oil to splatter. When frying frozen food, clear off ice particles and thaw food thoroughly. Do not overfill the food basket.
7. The DING sound means the food has finished cooking. The red and green indicator lights will go out at the same time. Open the cover and lift up the basket handle to elevate the basket and allow the oil to drain (as illustrated in Fig 3.).



Warning:

- Preheating the appliance is not necessary.
- Do not use the deep fryer when the oil is below the minimum level.
- The deep fryer must only be connected to the power supply after it has been filled with oil.
- NEVER TURN THE APPLIANCE ON IF IT DOES NOT CONTAIN THE MINIMUM AMOUNT OF OIL!

If the appliance is used without an adequate amount of oil, the temperature of the heating element will rapidly rise to about 300 ° C within several seconds. This will engage the thermal-cut off inside the electric unit, the power will be cut off, and the power-on light will go out. If this occurs, disconnect the power supply first and let the appliance completely cool. Then take out the electric unit and press the “RESET” key once (See Fig. 4). Otherwise, the heating element will not work when the appliance is next used.

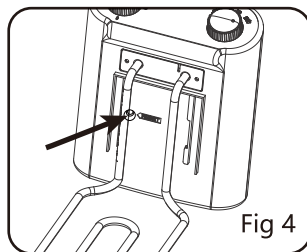


Fig 4

COOKING TIPS

Manually setting a cooking time and temperature enables many different combinations. The following table details a range of cooking times and temperatures for a variety of foods.

Note: Keep in mind that these settings are only intended for reference purposes. As ingredients differ in size, shape, weight, and consistency, we cannot guarantee that the times outlined below represent the best setting for your specific ingredients.

Food	Temp. (°C)	Weight (g)	Estimated Time
Shrimp	140	230	3-5 minutes
Onion	140	140	3-4 minutes
Mushrooms	140	300	6-8 minutes
Fish fillet	150	230	5-6 minutes
Fish fillet in batter	150	400	6-8 minutes
Fish cakes or balls	150	400	6-8 minutes
Sliced meat	170	400	7-10 minutes
Steak	170	400	7-10 minutes
Chicken strips	170	510	7-10 minutes
French fries (1st time)	190	510	6-10 minutes
French fries (2nd time)	190	230	3-5 minutes

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Fryer doesn' t work	Fryer is not plugged in.	Plug the fryer in.
	Thermostat knob is on “0” .	Turn the thermostat clockwise to the desired temperature.
	Timer knob is on “0” .	Turn the knob on.
	The thermal-cutoff is active.	Press the “RESET” key.
	There appears to be circuit damage.	Go to the professional service center.

Oil overflowing	The maximum oil level has been exceeded.	Stop the fryer, allow it to cool down completely, and then empty the pot.
	The basket is overloaded	Stop the fryer, allow it to cool down completely, and then empty the pot.
	Wet food has been placed in the oil.	Stop the fryer, allow it to cool down completely, and then empty the pot.
	The oil is old and has deteriorated.	Replace the oil with fresh oil.
	Incorrect oil has been used/ different oils have been combined.	Use a good-quality oil that is suitable for deep frying.
Unpleasant odor /oil smokes	The oil is old and has deteriorated.	Replace the oil with fresh oil.
	The oil is not suitable for deep frying.	Use a good-quality oil that is suitable for deep frying.
	The filter is air-logged.	Replace the filter plate.
Poor frying performance	The food is not cooking.	Select a higher temperature.
	The food burns too quickly.	Select a lower temperature.
	The basket is overloaded.	Reduce the quantity of food that has been placed in the basket.
	The fresh chips are too wet.	Defrost the chips thoroughly before use and pat them dry.

CLEANING AND STORAGE

Note: The deep fryer is designed to be especially easy to clean. In fact, the filter cover, frying basket, cover, and removable pot are all dishwasher safe.

Caution: Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before removing or assembling parts, washing by hand, or placing in the dishwasher. Remove the filter from the cover. Never wet or wash the electrical unit!

1. Make sure the oil is cool enough (1 to 2 hours), and the deep fryer is unplugged before cleaning.
2. Use a non-metallic cloth or pad in combination with a soft detergent to clean the appliance. Never use metallic or abrasive products for cleaning purposes.
3. Either discard the used oil or filter it for future use. To filter the oil, follow the steps outlined below:
 - a. Remove the removable pot and carefully pour the cooled oil into a large, four-liter container.

- b. Wipe out the removable pot. Wash the pot and basket with mild dishwashing soap and warm water. Rinse well, towel dry, and place back into the fryer.
 - c. Place a paper filter in the bottom of the basket. Slowly pour the cool, used oil through the filter and into the fryer. Discard the filter and any collected food particles. Replace the cover and store the fryer in a cool location.
 - d. If you don' t use the fryer frequently, the used oil should be stored in a separate, covered container in the refrigerator.
4. The fryer should be thoroughly cleaned before storage.

DISPOSAL



As a responsible retailer, we care about the environment.

As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure these items are recycled in a manner that protects health and the environment.

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

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

Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options.

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

Warranty: Two Years

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, debe tener en cuenta las siguientes instrucciones de seguridad básicas:

- 1.** Lea con atención todas las instrucciones.
- 2.** Compruebe que la tensión local corresponda con la indicada en la placa del aparato antes de comenzar a utilizarlo.
- 3.** No sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos
- 4.** Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 12 años. Los menores de 12 años no deben utilizar este aparato sin estar bajo supervisión de un adulto. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos pueden utilizar el aparato si están bajo supervisión de una persona responsable y son conscientes de los posibles riesgos.
- 5.** Mantenga el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los menores de 12 años.
- 6.** Las tareas de limpieza y mantenimiento

no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.

7. Coloque la freidora sobre una superficie estable y con las agarraderas colocadas de manera que se evite el derrame de líquidos calientes.
8. Tenga en cuenta que el aparato genera mucho calor. No lo coloque en un entorno que pueda dañarse con el calor.
9. La superficie de la freidora está muy caliente durante el uso. 
10. Refiérase a la sección de "LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO" sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceites.
11. No opere la freidora con temporizadores externos o sistemas de control a distancia.
12. No tire del cable eléctrico. Retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato al aire libre.
14. No deje la freidora sin supervisión mientras esté encendida.
15. Asegúrese de que la freidora está colocada sobre una mesa o superficie plana durante el funcionamiento.

- 16.**No use el aparato si el cable eléctrico está dañado, o si el aparato no funciona correctamente. Llévelo a un centro autorizado para que lo examinen y reparen.
- 17.**No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa ni entre en contacto con superficies calientes.
- 18.**No sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas u otros daños.
- 19.**No toque las superficies calientes. Use las agarraderas para desplazarlo.
- 20.**Asegúrese de que el mango esté bien conectado a la cesta. Refiérase a las INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO para más información.
- 21.**No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes como cocinas de gas, placas eléctricas y hornos.
- 22.**No encienda la freidora sin aceite en el recipiente.
- 23.**Extreme la precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
- 24.**Para garantizar un uso seguro, no introduzca alimentos demasiado grandes

en la freidora.

25.No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podría sufrir riesgo de accidentes.

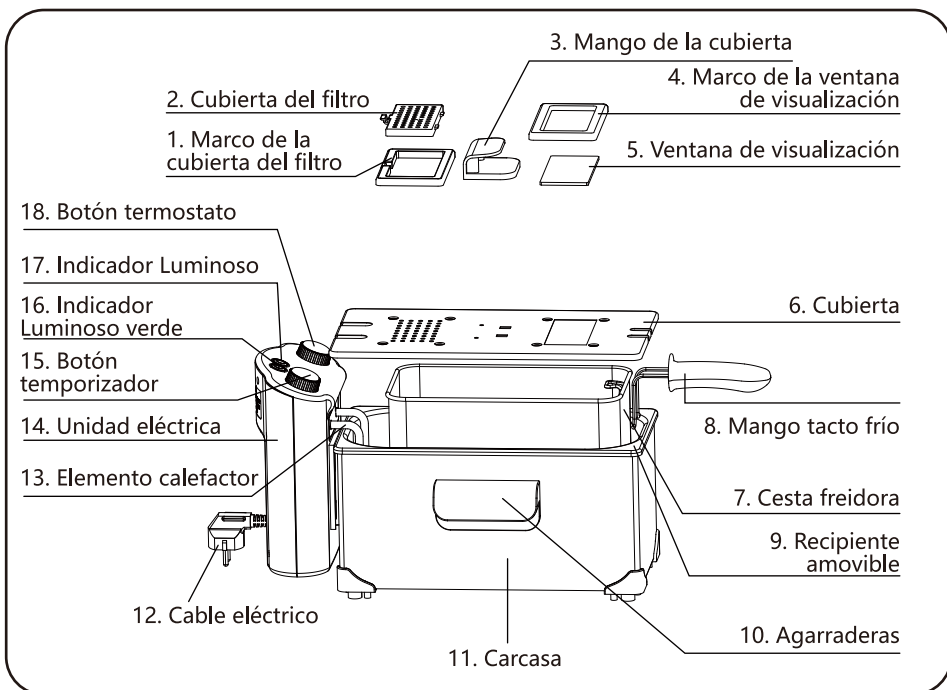
26.El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por un uso inadecuado y que no siga las instrucciones de uso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo N°	300004LEI
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	1800-2200 W
Dimensiones	Largo410*Ancho230*Alto238 mm
Capacidad del recipiente	3L
Capacidad de la cesta	1Kg

Las especificaciones y el diseño podrían cambiar sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el embalaje, los adhesivos y las etiquetas.
2. Lave la cesta y el recipiente de cocción antes del primer uso. Saque la cesta del recipiente y retire la unidad eléctrica en posición vertical (Fig.1). Lave la cesta y el recipiente con agua caliente.
3. El elemento calefactor se puede sumergir en agua pero nunca debe lavarse en el lavavajillas.
4. Nunca moje la unidad eléctrica (Fig 2.).

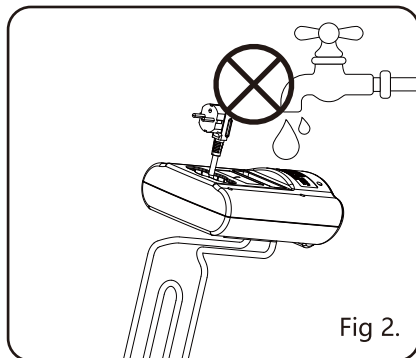
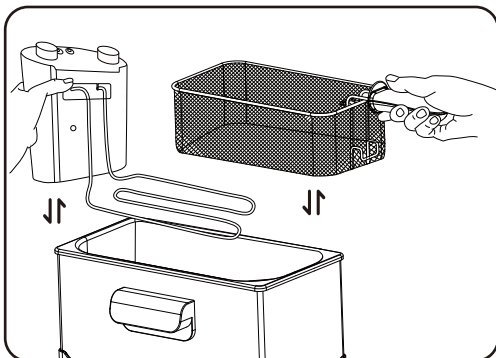
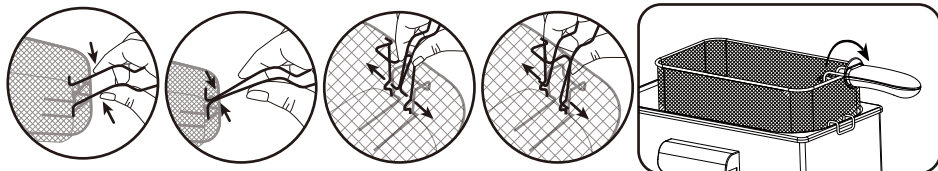


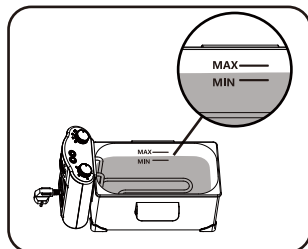
Fig 2.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Introduzca el recipiente y la unidad eléctrica correctamente.
2. Introduzca la cesta y el mango correctamente.
 - Apriete el mango y junte ambos lados.
 - Coloque los extremos del mango en los orificios situados en la parte inferior de la cesta y deje de apretar.
 - Tire del mango hacia la pared de la cesta hasta que se ajuste en su sitio.



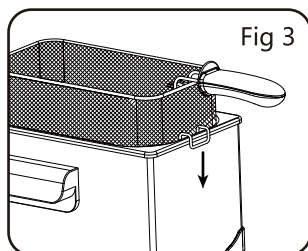
3. Vierta aceite limpio en el recipiente amovible entre la marca de Max. Y Min. del recipiente.
4. Enchufe la freidora y seleccione el tiempo deseado. El indicador rojo se encenderá. Seleccione la temperatura deseada girando el botón de temperatura. El indicador verde se encenderá y se mantendrá encendido mientras la freidora se calienta. Cuando la freidora alcance la temperatura seleccionada, el indicador verde se apagará.



5. Introduzca la cesta con los alimentos en el aceite caliente y coloque la tapa. Mantenga la tapa cerrada durante el proceso.

Nota: El indicador de temperatura verde se iluminará y apagará varias veces durante el proceso. Esto es normal e indica que la temperatura está controlada y mantenida por el termostato. El indicador rojo de encendido se mantendrá iluminado durante todo el proceso.

6. Asegúrese de que los alimentos estén lo más secos posible antes de colocarlos en la cesta. No añada agua, hielo ni alimentos húmedos. Esto podría causar salpicaduras de aceite. Cuando desee freír alimentos congelados, retire las partículas de hielo y descongele los alimentos minuciosamente.
7. Una vez finalizado el tiempo de fritura, el temporizador emitirá una señal sonora. El indicador rojo y el verde se apagarán al mismo tiempo. Abra la tapa, saque la cesta del aceite caliente y deje escurrir el aceite colocando la cesta sobre el soporte de la parte trasera (Fig.3). Una vez que el aceite se haya escurrido, levante la cesta y saque los alimentos.



Calentado:

- No es necesario precalentar el aparato.
- Nunca utilice la freidora si el nivel de aceite está por debajo del nivel mínimo.
- Conecte la freidora a la corriente eléctrica tras haberla llenado de aceite.

- NUNCA ENCIENDA EL APARATO SI NO CONTIENE EL NIVEL MÍNIMO DE ACEITE

Si el aparato se usa sin una cantidad de aceite adecuada, la temperatura del calentador aumentará rápidamente a 300°C. Esto activará el corte térmico de la unidad eléctrica, se cortará la alimentación y se apagará la luz de encendido. Si esto ocurriera, desconecte primero la fuente de alimentación y deje que el aparato se enfríe completamente. Luego, saque la unidad eléctrica y presione la tecla "RESET" una vez (Ver Fig. 4). De lo contrario, el calentador no funcionará la próxima vez que se use el aparato.

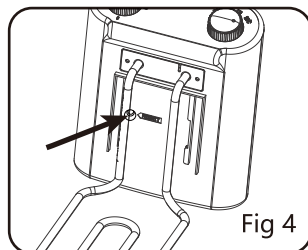


Fig 4

CONSEJOS ÚTILES

Al seleccionar manualmente el tiempo de cocción, tiene múltiples combinaciones. La siguiente tabla le mostrará el tiempo de cocción y la temperatura para varios alimentos.

Nota: Tenga en cuenta que esta tabla debe utilizarse únicamente como referencia. Los alimentos pueden variar en talla, forma, peso y consistencia, por lo que los ajustes pueden variar.

ALIMENTO	Temp. (°C)	Peso (g)	Tiempo Aprox.
Gambas	140	230	3-5 minutos
Cebolla	140	140	3-4 minutos
Champiñones	140	300	6-8 minutos
Filete de pescado	150	230	5-6 minutos
Filete de pescado rebozado	150	400	6-8 minutos
Pastel de pescado	150	400	6-8 minutos
Carne picada	170	400	7-10 minutos
Filete	170	400	7-10 minutos
Tiras de pollo	170	510	7-10 minutos
Patatas fritas (1a vez)	190	510	6-10 minutos
Patatas fritas (2a vez)	190	230	3-5 minutos

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución
La freidora no funciona	No está enchufada.	Enchufe la freidora.
	La manilla del termostato está en "0" .	Gire el termostato en la dirección de las agujas del reloj hacia la temperatura deseada.
	El botón del temporizador está en "0" .	Encienda el botón.
	El corte térmico está activado.	Pulse la tecla "RESET" .

	Parece que el circuito está dañado.	Vaya a un centro de asistencia profesional.
El aceite desborda	Se ha excedido el nivel máximo de aceite.	EApague la freidora y deje que se enfríe completamente y vacíe el recipiente.
	La cesta está sobrecargada.	Apague la freidora, deje que se enfríe completamente y luego, vacíe el recipiente.
	Se ha puesto comida húmeda en el aceite.	Apague la freidora, deje que se enfríe completamente y luego, vacíe el recipiente.
	El aceite es viejo y se ha deteriorado.	Reemplace el aceite por uno fresco.
	Se ha usado un aceite incorrecto / se han mezclado varios tipos de aceite.	Use aceite de buena calidad que sea compatible con la freidora.
Olor desagradable / Humo	El aceite se ha deteriorado.	Cambie el aceite y limpie la freidora.
	El aceite utilizado no es el adecuado.	Utilice siempre aceite de cocina para freír de buena calidad.
	El filtro de aire está atascado.	Cambie el filtro.
Fritura escasa	La comida no está cocinada.	Seleccione una temperatura más alta.
	La comida se quema demasiado rápido.	Seleccione una temperatura más baja.
	La cesta está sobrecargada.	Reduzca la cantidad de comida que ha colocado en la cesta.
	Las patatas fritas están demasiado húmedas.	Descongele bien las patatas fritas antes de freírlas y séquelas cuidadosamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota: La freidora es muy fácil de limpiar. La cubierta del filtro, la cesta, la cubierta y el recipiente amovible se pueden lavar en el lavavajillas.

Atención: Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica cuando no vaya a utilizarlo y antes de lavarlo. Deje que se enfríe antes de desmontar las piezas o de montarlas, de lavarlas a mano o de meterlas en el lavavajillas. Retire el filtro de la cubierta. No moje ni lave la unidad eléctrica.

1. Asegúrese de que el aceite esté lo suficientemente frío (de 1 a 2 horas) y que la freidora esté desenchufada antes de limpiarla.

2. Use un paño o esponja no metálica junto con un detergente suave para limpiar el aparato. Nunca use productos metálicos o abrasivos con fines de limpieza.
3. Deseche el aceite usado o cuélelo para usarlo en el futuro. Para colarlo, siga los pasos que se describen a continuación:
 - a. Retire el recipiente extraíble y vierta cuidadosamente el aceite frío en un recipiente grande de cuatro litros.
 - b. Limpie el recipiente extraíble. Lávelo junto con la cesta con jabón suave y agua tibia. Enjuague bien, seque con una toalla y vuelva a colocar en la freidora.
 - c. Coloque un filtro de papel en el fondo de la cesta. Vierta lentamente el aceite frío y usado, a través del filtro, dentro de la freidora. Deseche el filtro y las partículas de comida recogidas. Vuelva a colocar la tapa y guarde la freidora en un lugar fresco.
 - d. Si no usa la freidora a menudo, el aceite usado debe guardarse en un recipiente separado, cubierto y en el frigorífico.
4. La freidora debe limpiarse a fondo antes de guardarla.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente.

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

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

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

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

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

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

WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

- 1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.**
- 2. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.**
- 3. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy.**
- 4. Dzieci w wieku poniżej 12 lat nie mogą korzystać z urządzenia. Dzieci w wieku 12 lat lub starsze mogą korzystać z tego urządzenia pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia w tym zakresie, pod warunkiem, że są pod nadzorem osoby dorosłej oraz zostały pouczone, jak korzystać z urządzenia w bezpieczny sposób i są świadomi zagrożeń jakie mogą towarzyszyć korzystaniu z urządzenia.**
- 5. Upewnij się, że urządzenie i jego przewód są poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 12 lat.**
- 6. Dzieci nie mogą czyścić urządzenia ani**

przeprowadzać prac konserwacyjnych.

7. Ustaw urządzenie na stabilnej powierzchni uchwytami ustawionymi w dowolnej pozycji, jednak tak, aby uniknąć rozlania się gorących płynów.
8. Pamiętaj, że podczas pracy urządzenia nagrzewać się mogą powierzchnie znajdujące się w pobliżu urządzenia.
9. Pamiętaj, że powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas użytkowania. 
10. Upewnij się, że dokładnie zapoznałeś się z instrukcjami dot. czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem, które znajdują się w rozdziale „CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE” .
11. Nie obsługuj urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
12. Nie ciągnij za przewód połączeniowy. Odłącz urządzenie z gniazdka trzymając za wtyczkę.
13. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
14. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone, ponieważ istnieje zagrożenie pożarem.
15. Upewnij się, że podczas pracy urządzenie stoi na stole lub innej płaskiej powierzchni.

- 16.** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony zanieś urządzenie do serwisu lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu naprawy lub wymiany przewodu.
- 17.** Nie pozwól, aby przewód wisiał nad krawędzią stołu, blatu lub dotykał gorącej powierzchni.
- 18.** Aby wyeliminować zagrożenie porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani frytkownicy w wodzie lub innym płynie.
- 19.** Nie dotykaj żadnych gorących powierzchni; używaj uchwytów.
- 20.** Upewnij się, że uchwyt jest bezpiecznie podłączony do kosza frytkownicy i zablokowany na swoim miejscu. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA.
- 21.** Nie stawiaj urządzenia na palnikach gazowych lub elektrycznych i nie umieszczaj go w rozgrzanym piekarniku lub w jego pobliżu.
- 22.** Nie włączaj urządzenia, dopóki pojemnik nie zostanie napełniony olejem.
- 23.** Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- 24.** Aby zapewnić bezpieczne działanie, nie wkładaj

do urządzenia zbyt dużych produktów spożywczych.

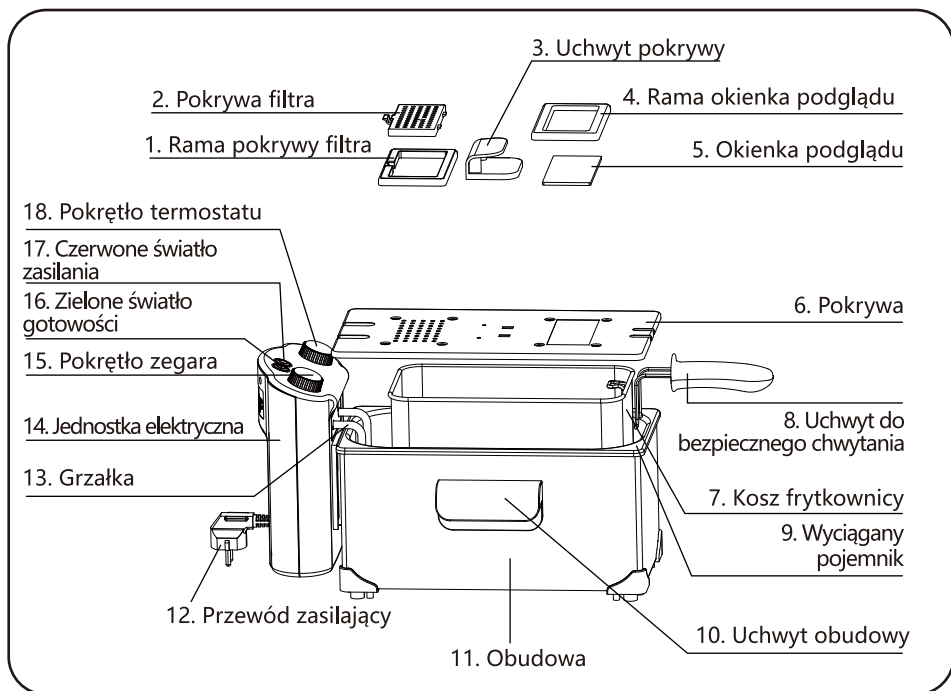
- 25.** Nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, ponieważ jest to niebezpieczne i może grozić obrażeniami ciała.
- 26.** Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z przeznaczeniem.
- 27.** Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym oraz:
- Kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy;
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach o charakterze komercyjnym;
 - W miejscach serwujących śniadania.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Model Nr.	300004LEI
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie prądu	1800-2200 W
Wymiary	Dł.410* Szer.230*Wys.238 mm
Pojemność pojemnika	3L
Pojemność kosza	1Kg

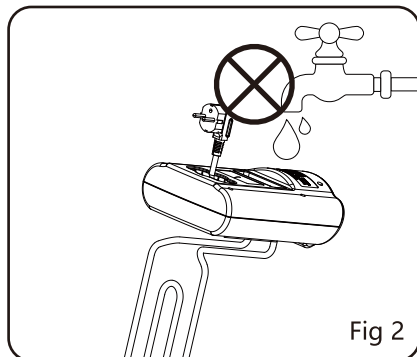
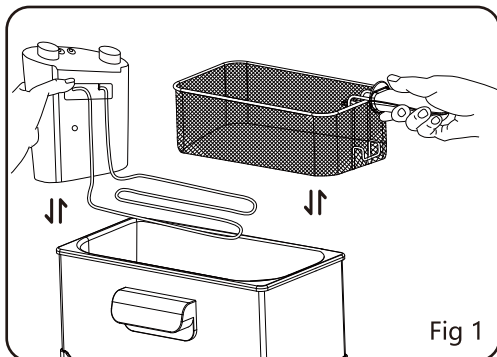
Z zastrzeżeniem zmian technicznych bez uprzedniego powiadomienia.

BUDOWA URZĄDZENIA



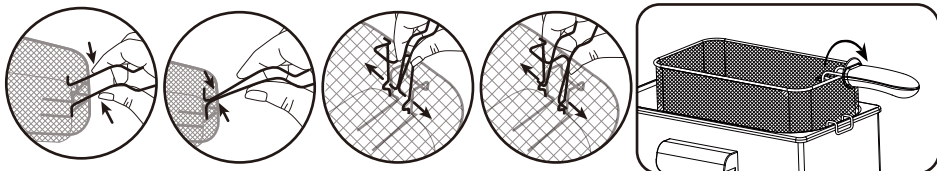
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Odpakuj urządzenie.
2. Przed pierwszym użyciem umyj kosz frytkownicy oraz pojemnik. Wyjmij kosz frytkownicy z pojemnika i podnieś pionowo jednostkę elektryczną (patrz Rys. 1). Umyj kosz frytkownicy i pojemnik ciepłą wodą.
3. Element grzewczy można zanurzyć w wodzie, ale nigdy nie należy umieszczać go w zmywarce do naczyń.
4. Pamiętaj, by nie zamoczyć jednostki elektrycznej (Patrz Rys. 2.).

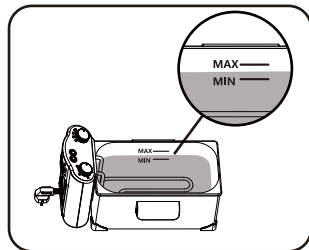


INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

1. Prawidłowo zamontuj wymowany pojemnik i jednostkę elektryczną.
2. Prawidłowo zamontuj uchwyt kosza frytkownicy.
 - Chwyć uchwyt i ściśnij jego końce.
 - Umieść końce uchwytu w małych otworach w dolnej części kosza frytkownicy i puść uchwyt.
 - Wepchnij uchwyt w kierunku ściany kosza, aż usłyszysz kliknięcie.



3. Napełnij świeżym olejem wymowany pojemnik do poziomu pomiędzy wskaźnikami Max. oraz Min., znajdującymi się wewnątrz wymowanego pojemnika.
4. Podłącz frytkownicę do zasilania i ustaw wymagany czas. Czerwona lampka kontrolna zasilania zaświeci się. Ustaw żadaną temperaturę, obracając pokrętkę regulacji temperatury. Zielona lampka kontrolna zapala się i pozostaje włączona, gdy frytkownica nagrzewa się. Gdy frytkownica osiągnie wybraną temperaturę, zielona lampka kontrolna zgaśnie.

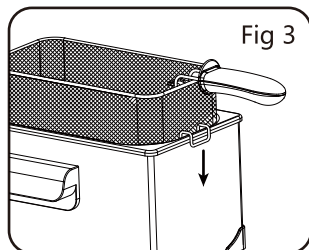


5. Włóż kosz z żywnością do gorącego oleju i załóż pokrywę. Pokrywa musi być założona przez cały czas smażenia!

Uwaga: Podczas użytkowania zielona lampka kontrolna zapala się i gaśnie. Oznacza to jedynie, że urządzenie utrzymuje wybraną temperaturę. Czerwona lampka kontrolna zasilania świeci się podświetlona przez cały czas użytkowania.

6. Przed włożeniem do koszyka upewnij się, że jedzenie jest na tyle suche, na ile jest to możliwe. Nie wlewaj wody, nie wkładaj lodu ani mokrych potraw. Może to spowodować rozprysnięcie się gorącego oleju. Podczas smażenia zamrożonego jedzenia dokładnie usuń cząstki lodu i dokładnie je rozmroź. Nie przepelniaj kosza na żywność.

7. Dźwięk DING oznacza, że smażenie zakończyło się. Czerwone i zielone lampki kontrolne zgasną w tym samym czasie. Otwórz pokrywę i podnieś uchwyt kosza, aby podnieść kosz i pozwól by spłynął nadmiar oleju (jak pokazano na rys. 3). Następnie delikatnie podnieś kosz frytkownicy i wyjmij usmażone jedzenie.

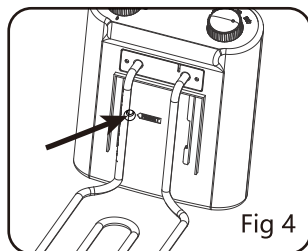


Rozgrzewanie:

- Rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.
- Nie używaj frytkownicy, gdy olej jest poniżej minimalnego poziomu.

- Frytkownicę można podłączyć do źródła zasilania dopiero po napełnieniu olejem.
- **NIGDY NIE WŁĄCZAJ URZĄDZENIA GDY ZNAJDUJE SIĘ W NIM ZBYT MAŁO OLEJU!**

Jeśli urządzenie będzie używane bez odpowiedniej ilości oleju, temperatura grzałki wzrośnie do około 300 ° C w ciągu kilku sekund. Spowoduje to włączenie odcięcia termicznego wewnątrz jednostki elektrycznej, odcięcie zasilania i wyłączenie lampki kontrolnej zasilania. W takim przypadku najpierw odłącz zasilanie i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Następnie wyjmij jednostkę elektryczną i naciśnij przycisk „RESET” (patrz rys. 4). W przeciwnym razie przy następnym użyciu urządzenia grzałka nie będzie działała.



WSKAZÓWKI DOT. SMAŻENIA

Manualne ustawienie czasu i temperatury smażenia umożliwia wiele różnych kombinacji. W poniższej tabeli wyszczególniono czasy i temperatury smażenia dla różnych potraw.

Uwaga: Pamiętaj, że wartości w tabeli służą do celów informacyjnych. Ponieważ składniki różnią się rozmiarem, kształtem, wagą i konsystencją, nie możemy zagwarantować, że informacje w tabeli będą właściwe dla określonych składników.

Jedzenie	Temp. (°C)	Waga (g)	Szacowany czas
Krewetki	140	230	3-5 minut
Cebula	140	140	3-4 minut
Pieczarki	140	300	6-8 minut
Filet z ryby	150	230	5-6 minut
Filet z ryby w panierce	150	400	6-8 minut
Paluszki lub kuleczki rybne	150	400	6-8 minut
Krojone mięso	170	400	7-10 minut
Stek	170	400	7-10 minut
Kawałki kurczaka	170	510	7-10 minut
Frytki (1 smażenie)	190	510	6-10 minut
Frytki (2 smażenie)	190	230	3-5 minut

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłącz urządzenie.
	Pokrętło termostatu jest na pozycji "0" .	Obrócić termostat zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej temperatury.

	Timer jest na pozycji "0" .	Włącz pokrętkę.
	Odciecie termiczne jest aktywne.	Wciśnij przycisk "RESET" .
	Wygląda na to, że nastąpiło uszkodzenie obwodu.	Udaj się do profesjonalnego centrum serwisowego.
Olej wylewa się.	Maksymalny poziom oleju został przekroczony.	Wyłącz frytkownicę, pozwól jej całkowicie ostygnąć, a następnie opróżnij pojemnik.
	Kosz jest przepełniony.	Wyłącz frytkownicę, pozwól jej całkowicie ostygnąć, a następnie opróżnij pojemnik.
	Do gorącego oleju włożono moką żywność.	Wyłącz frytkownicę, pozwól jej całkowicie ostygnąć, a następnie opróżnij pojemnik.
	Olej jest stary i zepsuł się.	Wymień olej na świeży.
	Użyto niewłaściwego oleju/zmieszano ze sobą różne oleje.	Użyj dobrej jakości oleju, który jest odpowiedni do smażenia na głębokim oleju
Z urządzenia wydobywa się nieprzyjemny zapach/ olej przypala się	Olej jest stary i zepsuł się.	Wymień olej na świeży.
	Olej nie jest odpowiedni do smażenia na głębokim oleju.	Użyj dobrej jakości oleju, który jest odpowiedni do smażenia na głębokim oleju.
	Filtr jest napowietrzony.	głębokim oleju.
Wydajność smażenia jest niska	Żywność nie smaży się.	Wymień płytkę filtra.
	Żywność pali się za szybko.	Wybierz wyższą temperaturę.
	Kosz jest przepełniony.	Wybierz niższą temperaturę.
	Świeże frytki są zbyt mokre.	Zmniejsz ilość żywności, która została umieszczona w koszu. Przed użyciem dokładnie rozmroź frytki i osusz je.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Uwaga: Frytkownica została zaprojektowana tak, aby była łatwa do czyszczenia. Pokrywę filtra, kosz do smażenia, pokrywę urządzenia i wyjmowany pojemnik można myć w zmywarce.

Zachowaj ostrożność: Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem odłącz je od gniazdka. Pozwól mu ostygnąć przed wyjęciem lub zamontowaniem części, myj ręcznie lub w zmywarce. Wyjmij filtr z pokrywy. Nigdy nie zamaczaj ani nie myj jednostki elektrycznej!

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że olej jest wystarczająco chłodny (1 do 2 godzin), a frytkownica jest odłączona od zasilania.
2. Do czyszczenia urządzenia używaj ściereczki albo gąbki z płynem do mycia naczyń. Do czyszczenia nigdy nie używaj produktów metalowych lub ściernych.
3. Zużyty olej należy wyrzucić lub przefiltrować do przyszłego użytku. Aby przefiltrować olej, wykonaj czynności opisane poniżej:
 - a. Wyjmij wyjmowany pojemnik i ostrożnie wlej schłodzony olej do dużego, czterolitrowego pojemnika.
 - b. Wytrzymaj wyjmowany pojemnik. Umyj pojemnik i kosz łagodnym płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą. Dobrze wypłucz, osusz ręcznikiem i włóż z powrotem do frytkownicy.
 - c. Umieść filtr papierowy na spodzie kosza. Powoli przelej zimny, zużyty olej przez filtr do frytkownicy. Usuń filtr wraz ze zebranymi cząstkami jedzenia. Załóż pokrywę i przechowuj frytkownicę w chłodnym miejscu.
 - d. Jeśli nie korzystasz z frytkownicy często, zużyty olej należy przechowywać w osobnym, zamkniętym pojemniku w lodówce.
4. Frytkownicę należy dokładnie wyczyścić przed przechowywaniem.

UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko. W związku z tym nalegamy, aby postępować zgodnie z procedurą odpowiedzialnej utylizacji urządzenia i opakowania. Pomoże to w oszczędności zasobów naturalnych i zagwarantuje, że urządzenie oraz opakowanie zostanie poddane recyklingowi w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska.

Wyrzucić urządzenie i jego opakowanie zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ze względu na to, że urządzenie zawiera elementy elektroniczne, urządzenie i jego akcesoria należy utylizować osobno od odpadów pochodzących z gospodarstwa domowego gdy żywotność urządzenia dobiegnie końca.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby dowiedzieć się więcej o utylizacji i recyklingu w twoim regionie. Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu odbioru odpadów w celu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bez żadnych opłat

Gwarancja: Dwa lata

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, seguire sempre le seguenti misure di sicurezza di base:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Verificare che la tensione di alimentazione della rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio prima dell'uso.
3. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Non consentire a bambini di età inferiore a 12 anni di utilizzare questo apparecchio. I bambini di età pari o superiore a 12 anni possono utilizzare questo apparecchio sotto la supervisione di un adulto. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza, a condizione che siano sorvegliate o adeguatamente istruite sull'uso in modo sicuro e comprendano appieno tutti i pericoli e le precauzioni di sicurezza coinvolte.
5. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 12 anni.
6. Non consentire ai bambini di eseguire la pulizia e la manutenzione del prodotto.

- 7.** Collocare gli apparecchi di cottura su una superficie stabile con le maniglie posizionate in modo tale da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
- 8.** Tenere presente che la temperatura di qualsiasi superficie circostante può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- 9.** Tenere presente che le superfici dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. 
- 10.** Assicurarsi di rivedere completamente le istruzioni su come pulire le superfici che vengono a contatto con alimenti o olio che sono presentate nella sezione "PULIZIA E CONSERVAZIONE".
- 11.** Non tentare di utilizzare questo apparecchio tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- 12.** Non tirare il cavo di collegamento. Rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- 13.** Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 14.** Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso poiché potrebbe causare un incendio.
- 15.** Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su un tavolo o una superficie piana durante il funzionamento.

- 16.** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, assicurarsi che sia sostituito dal produttore, dall'agente di assistenza associato o da persone analogamente qualificate.
- 17.** Evitare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone o che venga a contatto con una superficie calda.
- 18.** Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la friggitrice in acqua o altri liquidi.
- 19.** Non toccare nessuna superficie calda; utilizzare le maniglie fornite a tale scopo.
- 20.** Assicurarsi che la maniglia sia saldamente collegata al cestello della friggitrice e bloccata in posizione. Vedere le ISTRUZIONI PER L'USO per ulteriori informazioni.
- 21.** Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas caldo o elettrico o forno riscaldato.
- 22.** Non accendere l'apparecchio a meno che la pentola non sia piena di olio.
- 23.** Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio che contiene olio caldo o altri liquidi.
- 24.** Per garantire un funzionamento sicuro, non posizionare alimenti di grandi dimensioni nel prodotto.

25.Non utilizzare accessori che non sono raccomandati dal produttore dell'apparecchio poiché si rischiano lesioni.

26.Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.

27.Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in scenari domestici e simili come:

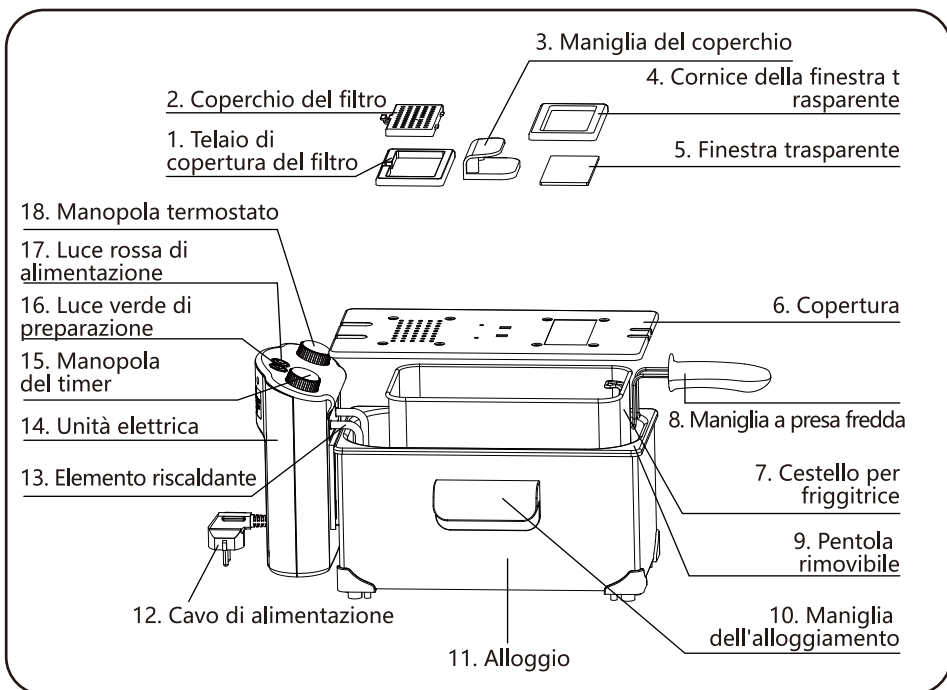
- Zona dipendenti con cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Agriturismi;
- Da clienti in hotel, motel e altri ambienti commerciali;
- Bed&Breakfast.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello No.	300004LEI
Alimentazione elettrica	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo di energia	1800-2200 W
Dimensioni	L410*W230*H238 mm
Capacità della pentola	3L
Capacità del cestello	1Kg

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

PANORAMICA DEL PRODOTTO



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Lavare il cestello della friggitrice e la pentola prima del primo utilizzo. Prendi il cestello della friggitrice dalla pentola e solleva l'unità elettrica verticalmente (vedi Fig. 1). Lavare il cestello della friggitrice e la pentola con acqua calda.
3. L'elemento riscaldante può essere immerso in acqua ma non deve mai essere messo in lavastoviglie.
4. Non bagnare mai l'unità elettrica (vedi figura 2.).

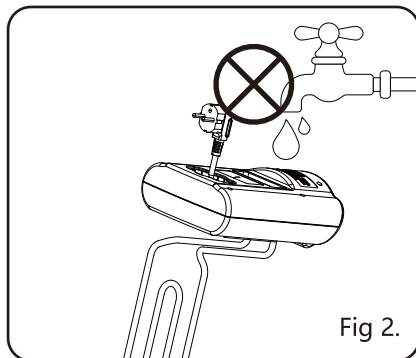
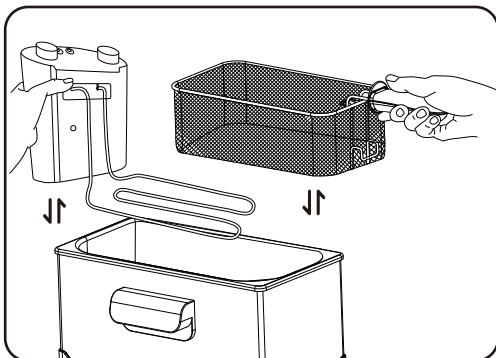
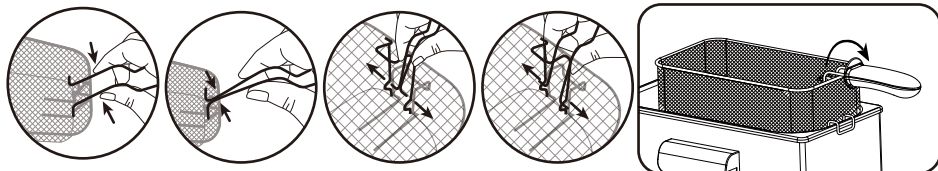


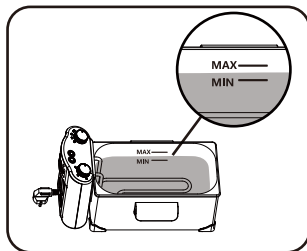
Fig 2.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Installare correttamente la pentola rimovibile e l'unità elettrica.
2. Montare correttamente la maniglia del cestello della friggitrice.
 - Tenere la maniglia e stringere le estremità insieme.
 - Posizionare le estremità della maniglia nei piccoli fori vicino alla parte inferiore del cestello della friggitrice e rilasciare la presa.
 - Tirare la maniglia verso la parete del cestino finché non scatta in posizione.

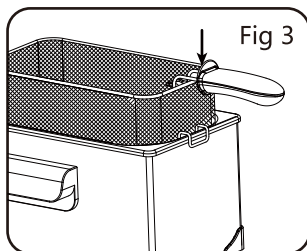


3. Versare olio fresco nella pentola rimovibile al livello tra Max. e Min., come indicato all'interno del vaso rimovibile.
4. Collegare la friggitrice e impostare il tempo richiesto. La spia rossa dell'alimentazione si illuminerà. Impostarlo sulla temperatura desiderata ruotando la manopola di controllo della temperatura. L'indicatore verde di preparazione si accende e rimane acceso mentre la friggitrice si riscalda. Una volta che la friggitrice ha raggiunto la temperatura selezionata, l'indicatore di preparazione verde si spegne.
5. Abbassare il cestino contenente il cibo nell'olio caldo e mettere il coperchio. Tenere sempre il coperchio chiuso durante la frittura!



Nota: l'indicatore di preparazione verde si accende e si spegne in modo intermittente durante l'uso. Ciò indica semplicemente che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura selezionata. L'indicatore di alimentazione rosso rimarrà acceso durante l'uso.

6. Assicurati che il cibo sia il più asciutto possibile prima di metterlo nel cestino. Non aggiungere acqua, ghiaccio o cibo umido. Ciò potrebbe causare schizzi di olio caldo. Quando si frigge il cibo congelato, rimuovere le particelle di ghiaccio e scongelare accuratamente il cibo. Non riempire eccessivamente il cestino del cibo.
7. Il suono DING indica che il cibo ha terminato la cottura. Le spie rossa e verde si spengono contemporaneamente. Aprire il coperchio e sollevare la maniglia del cestello per sollevare il cestello e consentire lo scarico dell'olio (come illustrato in Fig 3.). Una volta che l'olio è stato scaricato, sollevare leggermente il cestello della friggitrice e rimuovere il cibo fritto.

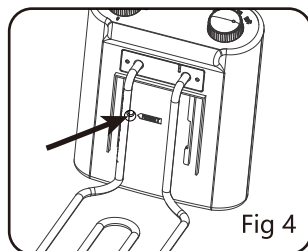


Riscaldamento:

- Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

- Non utilizzare la friggitrice quando l'olio è al di sotto del livello minimo.
- La friggitrice deve essere collegata all'alimentazione solo dopo che è stata riempita di olio.
- **NON ACCENDERE MAI L'APPARECCHIO SE NON CONTIENE L'IMPORTO MINIMO DI OLIO!**

Se l'apparecchio viene utilizzato senza una quantità adeguata di olio, la temperatura dell'elemento riscaldante salirà rapidamente a circa 300 °C in pochi secondi. Questo attiverà il taglio termico all'interno dell'unità elettrica, l'alimentazione verrà interrotta e la luce di accensione si spegnerà. In questo caso, scollegare prima l'alimentatore e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Quindi estrarre l'unità elettrica e premere una volta il tasto "RESET" (Vedi Fig. 4). In caso contrario, l'elemento riscaldante non funzionerà al successivo utilizzo dell'apparecchio.



CONSIGLI PER LA COTTURA

L'impostazione manuale del tempo e della temperatura di cottura consente molte combinazioni diverse. La tabella che segue mostra una gamma di tempi e temperature di cottura per vari tipologie di cibi.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo a scopo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per dimensioni, forma, peso e consistenza, non possiamo garantire che i tempi indicati di seguito rappresentino l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti specifici.

Ingrediente	Temp. (°C)	Peso (g)	Tempo stimato
Gamberetti	140	230	33-5 minuti
Cipolle	140	140	3-4 minuti
Funghi	140	300	6-8 minuti
Filetto di pesce	150	230	5-6 minuti
Filetto di pesce in pastella	150	400	6-8 minuti
Crocchette o palline di pesce	150	400	6-8 minuti
Affettati	170	400	7-10 minuti
Bistecche	170	400	7-10 minuti
Bocconcini di pollo	170	510	7-10 minuti
Patatine fritte (1a volta)	190	510	6-10 minuti
Patatine fritte (2a volta)	190	230	3-5 minuti

RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	La friggitrice non è collegata.	Collegare la friggitrice.

	La manopola del termostato è su "0".	Vaya a un centro de asistencia profesional.
	La manopola del termostato è su "0".	Ruotare il termostato in senso orario sulla temperatura desiderata.
	La manopola del timer è su "0".	Posiziona la manopola su accensione. Premere il tasto "RESET".
	Il taglio termico è attivo. Sembra che ci sia un danno al circuito.	Vai al centro di assistenza professionale.
Oil overflowing	Il livello massimo dell'olio è stato superato.	Fermare la friggitrice, lasciarla raffreddare completamente, quindi svuotare la pentola.
	Il cestino è in sovraccarico	Fermare la friggitrice, lasciarla raffreddare completamente, quindi svuotare la pentola.
	Del cibo umido è stato messo nell'olio.	Fermare la friggitrice, lasciarla raffreddare completamente, quindi svuotare la pentola.
	L'olio è vecchio e si è deteriorato.	Sostituire l'olio con olio fresco.
	È stato utilizzato olio errato / sono stati combinati oli diversi.	Usa un olio di buona qualità adatto per friggere.
Odore sgradevole / l'olio crea del fumo	L'olio è vecchio e si è deteriorato.	Sostituire l'olio con olio fresco.
	L'olio non è adatto per friggere.	Usa un olio di buona qualità adatto per friggere.
	Il filtro è bloccato dall'aria.	Sostituire la piastra del filtro.
Scarse prestazioni di frittura	Il cibo non si sta cuocendo.	Seleziona una temperatura più alta.
	Il cibo brucia troppo rapidamente.	Seleziona una temperatura più bassa.
	Il cestino è sovraccarico.	Ridurre la quantità di cibo che è stata inserita nel cestino.
	Le patatine fresche sono troppo bagnate.	Scongela accuratamente le patatine prima dell'uso e asciugale.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Nota: La friggitrice è progettata per essere particolarmente facile da pulire. Infatti, il coperchio del filtro, il cestello per friggere, il coperchio e la pentola rimovibile

sono tutti lavabili in lavastoviglie.

Attenzione: Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non viene utilizzato e prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di rimuovere o assemblare le parti, lavarle a mano o metterle in lavastoviglie. Rimuovere il filtro dal coperchio. Non bagnare o lavare mai l'unità elettrica!

1. Assicurarsi che l'olio sia sufficientemente freddo (da 1 a 2 ore) e che la friggitrice sia scollegata prima di pulirla.
2. Utilizzare un panno o un tampone non metallico in combinazione con un detergente morbido per pulire l'apparecchio. Non utilizzare prodotti metallici o abrasivi per la pulizia.
3. Se non vuoi scartare l'olio usato e filtrarlo per uso futuro, segui i passaggi indicati di seguito:
 - a. Rimuovi la pentola rimovibile e versa con cura l'olio raffreddato in un grande contenitore da quattro litri.
 - b. Pulisci la pentola rimovibile. Lavare la pentola e il cestino con detersivo per piatti delicato e acqua calda. Sciacquare bene, asciugare con un asciugamano e rimetterlo nella friggitrice.
 - c. Posizionare un filtro di carta nella parte inferiore del cestino. Versa lentamente l'olio freddo e usato attraverso il filtro e nella friggitrice. Scartare il filtro e tutte le particelle di cibo raccolte. Riposizionare il coperchio e conservare la friggitrice in un luogo fresco.
 - d. Se non usi la friggitrice di frequente, l'olio usato deve essere conservato in un contenitore separato e coperto nel frigorifero.
4. La friggitrice deve essere pulita a fondo prima di riporla per la conservazione.

SMALTIMENTO



Come rivenditori responsabili, ci preoccupiamo per l'ambiente.

Pertanto, ti invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento per l'apparecchio e i suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a preservare le risorse naturali e garantire che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e la sua confezione secondo le leggi e le normative locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, l'apparecchio e tutti gli accessori associati devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio ha raggiunto la fine della sua vita utile.

Contattare le autorità locali per conoscere le opzioni di smaltimento e riciclaggio.

L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio locale. Alcuni punti di raccolta accettano apparecchi per il riciclo gratuitamente.

GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannungsversorgung des Netzes mit der auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
3. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
4. Lassen Sie Kinder unter 12 Jahren dieses Gerät nicht benutzen. Kinder ab 12 Jahren können dieses Gerät unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder angemessen über die sichere und rücksichtsvolle Verwendung informiert.
5. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 12 Jahren auf.
6. Lassen Sie Kinder keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
7. Stellen Sie die Kochgeräte auf eine stabile

Unterlage, wobei die Griffe so positioniert sind, dass ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten vermieden wird.

8. Beachten Sie, dass die Temperatur der umgebenden Oberflächen während des Betriebs des Gerätes hoch sein kann.
9. Beachten Sie, dass die Oberflächen des Gerätes während des Gebrauchs heiß werden können. 
10. Stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, und die im Abschnitt "REINIGUNG UND LAGERUNG" aufgeführt sind, vollständig lesen.
11. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung zu bedienen.
12. Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel. Entfernen Sie das Gerät mit dem Stecker vom Netz.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
14. Lassen Sie das Gerät beim Einschalten nicht unbeaufsichtigt, da es eine Brandgefahr darstellt.
15. Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Betriebs auf einem Tisch oder einer ebenen Fläche steht.

- 16.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, stellen Sie sicher, dass es durch den Hersteller, den zugehörigen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt wird.
- 17.** Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommen.
- 18.** Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Fritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 19.** Berühren Sie keine heiße Oberfläche; verwenden Sie die dafür vorgesehenen Griffe.
- 20.** Vergewissern Sie sich, dass der Griff fest mit dem Fritteuse Korb verbunden und eingerastet ist. Weitere Informationen finden Sie unter BETRIEBSANLEITUNG.
- 21.** Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Heißgas-, Elektrobrenners oder eines beheizten Ofens.
- 22.** Schalten Sie das Gerät erst dann ein, wenn der Topf mit Öl gefüllt ist.
- 23.** Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere Flüssigkeiten enthält.
- 24.** Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, legen Sie keine übergroßen Lebensmittel

in das Gerät.

25. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, da Sie dadurch Verletzungsgefahr haben.

26. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

27. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:

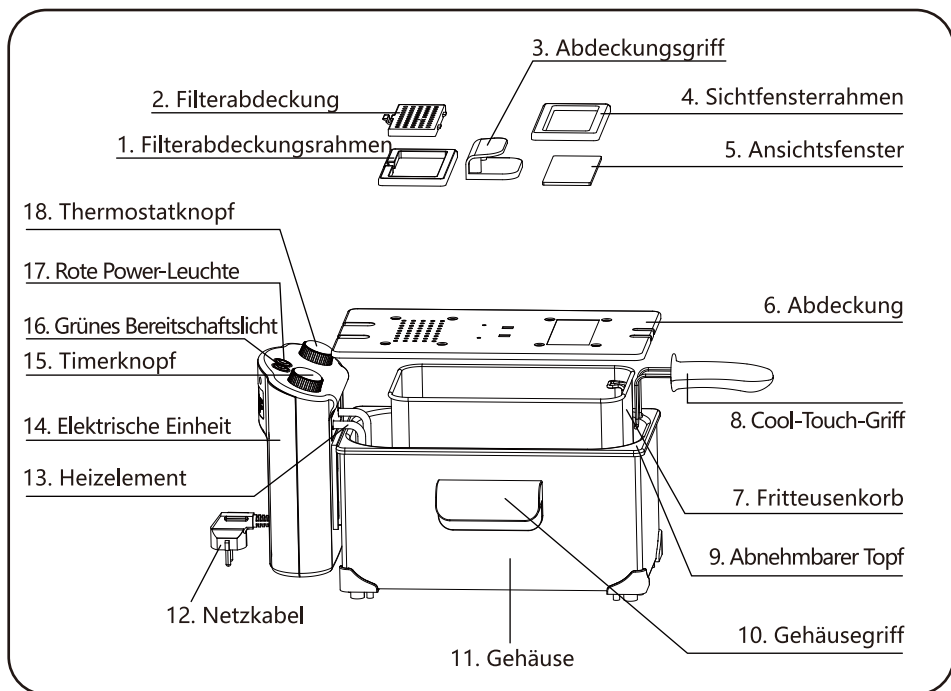
- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen kommerziellen Umgebungen;
- Breakfast-type-Umgebungen.

TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	300004LEI
Netzteil	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1800-2200 W
Abmessungen	L410*W230*H238 mm
Topfkapazität	3L
Korbkapazität	1Kg

Alle Spezifikationen und Designs können ohne Vorankündigung geändert werden.

PRODUKTÜBERSICHT



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Waschen Sie die Fritteuse und den Topf vor dem ersten Gebrauch. Nehmen Sie die Fritteuse aus dem Topf und heben Sie das Elektrogerät senkrecht heraus (siehe Abb. 1.). Waschen Sie den Fritteusenkorb und den Topf mit warmem Wasser.
3. Das Heizelement kann in Wasser getaucht werden, sollte aber niemals in die Spülmaschine gestellt werden.
4. Befeuchten Sie das Elektrogerät niemals (siehe Abb. 2.).

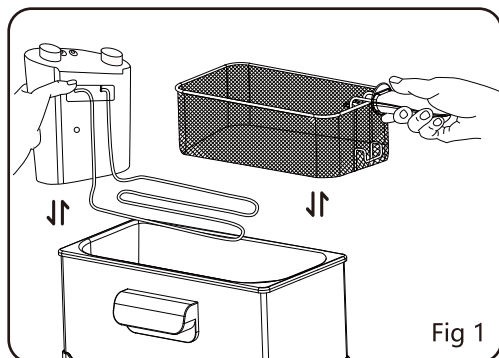


Fig 1

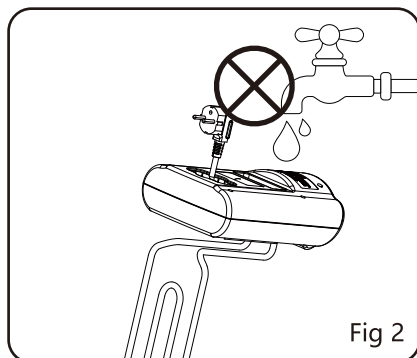
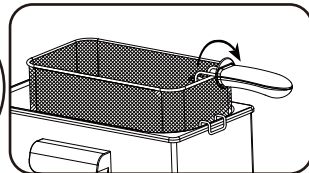
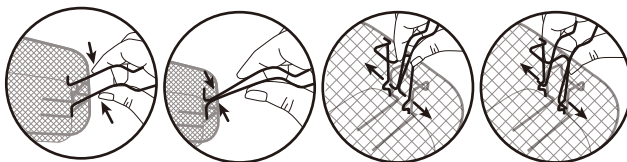


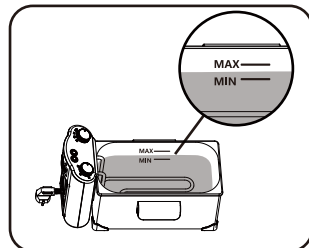
Fig 2

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Montieren Sie den abnehmbaren Topf und die elektrische Einheit korrekt.
2. Montieren Sie den Griff des Frittierkorbes richtig.
 - Halten Sie den Griff und drücken Sie die Griffenden zusammen.
 - Legen Sie die Griffenden in die kleinen Löcher am Boden der Fritteuse und lösen Sie den Griff.
 - Ziehen Sie den Griff zur Korbwand, bis er einrastet.



3. Geben Sie frisches Öl in den abnehmbaren Topf bis zu einem Niveau zwischen Max. und Min., wie im abnehmbaren Topf angegeben.
4. Schließen Sie die Fritteuse an und stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie es durch Drehen des Temperaturreglers auf die gewünschte Temperatur ein. Die grüne Heizungsanzeige leuchtet auf und bleibt eingeschaltet, während sich die Fritteuse erwärmt. Sobald die Fritteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die grüne Wärmeanzeige.

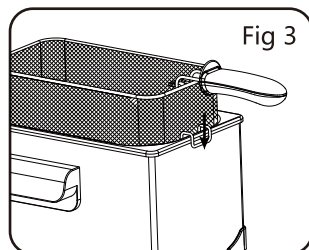


5. Senken Sie den Korb mit dem Essen in das heiße Öl und setzen Sie den Deckel auf. Halten Sie die Abdeckung während des Bratvorgangs immer geschlossen!

Hinweis : Die grüne Wärmeanzeige leuchtet und erlischt während des Gebrauchs abwechselnd. Dies zeigt lediglich an, dass das Gerät die gewählte Temperatur hält. Die rote Betriebsanzeige leuchtet während des gesamten Betriebs auf.

6. Bitte stellen Sie sicher, dass das Essen so trocken wie möglich ist, bevor Sie es in den Korb legen. Fügen Sie kein Wasser, Eis oder nasse Lebensmittel hinzu. Andernfalls kann heißes Öl spritzen. Beim Frittieren von Tiefkühlkost Eispartikel entfernen und Lebensmittel gründlich auftauen. Überfüllen Sie den Lebensmittelkorb nicht.

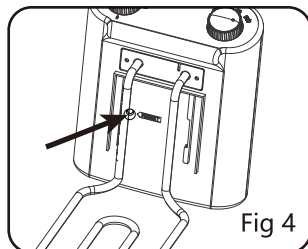
7. Der DING-Ton bedeutet, dass das Essen fertig gekocht ist. Die rote und die grüne Kontrollleuchte erlöschen gleichzeitig. Öffnen Sie die Abdeckung und heben Sie den Korbgriff an, um den Korb anzuheben und das Öl ablaufen zu lassen (wie in Abb. 3 dargestellt). Nachdem das Öl abgelassen wurde, heben Sie den Frittierkorb leicht an und entnehmen Sie die frittierten Speisen.



Erwärmend:

- Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl unter dem Mindestfüllstand liegt.
- Die Fritteuse darf erst nach dem Einfüllen von Öl an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- **SCHALTEN SIE DAS GERÄT NIEMALS EIN, WENN ES NICHT DIE MINIMALE ÖLMENGE ENTHÄLT!**

Wird das Gerät ohne ausreichende Ölmenge betrieben, steigt die Temperatur des Heizelements innerhalb weniger Sekunden schnell auf ca. 300° C an. Dadurch wird die thermische Abschaltung im Inneren des Elektroteils aktiviert, die Stromversorgung wird unterbrochen und das Einschaltlicht erlischt. Trennen Sie in diesem Fall zuerst die Stromversorgung und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Nehmen Sie dann die elektrische Einheit heraus und drücken Sie einmal die Taste "RESET" (siehe Abb. 4). Andernfalls funktioniert das Heizelement bei der nächsten Benutzung des Gerätes nicht mehr.



KOCHTIPPS

Die manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur ermöglicht viele verschiedene Kombinationen. Die folgende Tabelle zeigt einen Bereich von Garzeiten und Temperaturen für eine Vielzahl von Lebensmitteln.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur zu Referenzzwecken gedacht sind. Da sich die Zutaten in Größe, Form, Gewicht und Konsistenz unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die unten aufgeführten Zeiten die beste Einstellung für Ihre spezifischen Zutaten darstellen.

Lebensmittel	Temp. (°C)	Gewicht (g)	Geschätzte Zeit
Garnelen	140	230	3-5 Minuten
Zwiebel	140	140	3-4 Minuten
Pilze	140	300	6-8 Minuten
Fischfilet	150	230	5-6 Minuten
Fischfilet im Teig	150	400	6-8 Minuten
Fischkuchen oder -kugeln	150	400	6-8 Minuten
Geschnittenes Fleisch	170	400	7-10 Minuten
Steak	170	400	7-10 Minuten
Hühnerstreifen	170	510	7-10 Minuten
Pommes frites (1. Mal)	190	510	6-10 Minuten
Pommes frites (2. Mal)	190	230	3-5 Minuten

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Die Fritteuse ist nicht angeschlossen	Schließen Sie die Fritteuse an.

	Der Thermostatknopf ist auf "0".	Drehen Sie den Thermostat im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
	Der Timerknopf steht auf "0".	Drehen Sie den Knopf auf.
	Die thermische Abschaltung ist aktiv.	Drücken Sie die Taste "RESET".
	Es scheint einen Stromkreisschaden zu geben.	Gehen Sie zum autorisierten Servicezentrum.
Ölüberlauf	Der maximale Ölstand wurde überschritten.	Schalten Sie die Fritteuse aus, lassen Sie sie vollständig abkühlen und und leeren Sie dann den Topf.
	Der Korb ist überlastet.	Schalten Sie die Fritteuse aus, lassen Sie sie vollständig abkühlen und dann den Topf entleeren.
	Nasse Lebensmittel wurden in das Öl gegeben.	Schalten Sie die Fritteuse aus, lassen Sie sie vollständig abkühlen und dann den Topf entleeren.
	Das Öl ist alt und hat folgende Eigenschaften verschlechtert.	Ersetzen Sie das Öl durch frisches Öl.
	Falsches Öl wurde verwendet/ wurden verschiedene Öle kombiniert.	Verwenden Sie ein qualitativ hochwertiges Öl, das zum Frittieren geeignet ist.
Unangenehm Geruch /Öl raucht	Das Öl ist alt und hat folgende Eigenschaften verschlechtert.	Ersetzen Sie das Öl durch frisches Öl.
	Das Öl ist nicht geeignet zum Frittieren.	Verwenden Sie ein hochwertiges Öl, das sich zum Frittieren eignet.
	Der Filter ist luftgekühlt.	Setzen Sie die Filterplatte wieder ein.
Schlechtes Frittieren Leistung	Das Essen wird nicht gekocht.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Das Essen verbrennt zu schnell.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.

	Der Korb ist überlastet.	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel, die in den Korb gelegt wurden.
	Die frischen Chips sind zu nass.	Chips vor Gebrauch vollständig auftauen lassen und trocknen.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Hinweis: Die Fritteuse ist so konzipiert, dass sie besonders leicht zu reinigen ist. Tatsächlich sind Filterabdeckung, Frittierkorb, Abdeckung und abnehmbarer Topf spülmaschinenfest.

Vorsicht: GZiehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder montieren, von Hand waschen oder in die Geschirrspülmaschine stellen. Entfernen Sie den Filter von der Abdeckung. Den Elektroteil niemals nass machen oder waschen!

1. Stellen Sie sicher, dass das Öl ausreichend kühl ist.(1 bis 2 Stunden) und die Fritteuse vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist.
2. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts ein nichtmetallisches Tuch oder Pad in Kombination mit einem weichen Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals metallische oder abrasive Produkte zu Reinigungszwecken.
3. Entweder das Altöl entsorgen oder für die spätere Verwendung filtern. Um das Öl zu filtern, befolgen Sie die unten beschriebenen Schritte:
 - a. Entfernen Sie den abnehmbaren Topf und gießen Sie das abgekühlte Öl vorsichtig in einen großen, mindestens vier Liter großen Behälter.
 - b. Wischen Sie den abnehmbaren Topf aus. Waschen Sie den Topf und den Korb mit mildem Geschirrspülmittel und warmem Wasser. Gut abspülen, trocknen lassen und wieder in die Fritteuse stellen.
 - c. Legen Sie einen Papierfilter in den Boden des Korbes. Gießen Sie das kühle, gebrauchte Öl langsam durch den Filter und in die Fritteuse. Entsorgen Sie den Filter und die gesammelten Lebensmittelpartikel. Setzen Sie die Abdeckung wieder auf und lagern Sie die Fritteuse an einem kühlen Ort.
 - d. Wenn Sie die Fritteuse nicht häufig benutzen, sollte das Altöl in einem separaten, abgedeckten Behälter im Kühlschrank gelagert werden.
- 4.Die Fritteuse sollte vor der Lagerung gründlich gereinigt werden.

ENTSORGUNG

	Als verantwortungsbewusster Einzelhändler achten wir auf die Umwelt.
	Daher bitten wir Sie, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien einzuhalten. Dies wird dazu beitragen, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.
	Sie müssen das Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.
	Da dieses Gerät elektronische Komponenten enthält, müssen das Gerät und das dazugehörige Zubehör getrennt vom Hausmüll entsorgt werden, wenn das Gerät am Ende seiner Lebensdauer steht.
	Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, um sich über Ihre Entsorgungs- und Verwertungsmöglichkeiten zu informieren.
	Das Gerät sollte zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum gebracht werden. Einige Sammelstellen akzeptieren Geräte zum kostenlosen Recycling.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES=====

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moet u de volgende fundamentele veiligheidsmaatregelen in acht nemen:

1. Lees alle instructies.
2. Controleer voor gebruik of de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat.
3. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
4. Laat kinderen jonger dan 12 jaar dit apparaat niet gebruiken. Kinderen van 12 jaar en ouder kunnen dit apparaat onder toezicht van een volwassene gebruiken. Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of voldoende worden geïnstrueerd over het gebruik ervan op een veilige manier die aantoont dat ze zich bewust zijn van de betrokken gevaren.
5. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 12 jaar.
6. Laat kinderen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden.
7. Plaats kooktoestellen op een stabiel oppervlak

met alle handgrepen zodanig geplaatst dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.

8. Houd er rekening mee dat de temperatuur van alle omringende oppervlakken hoog kan zijn wanneer het apparaat in werking is.
9. Houd er rekening mee dat de oppervlakken van het apparaat tijdens gebruik heet kunnen worden. 
10. Zorg ervoor dat u de instructies voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie in het gedeelte "REINIGING EN OPSLAG" volledig leest.
11. Probeer dit apparaat niet te bedienen met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
12. Trek niet aan het verbindingssnoer. Haal de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
14. Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het ingeschakeld is, omdat dit brandgevaar kan opleveren.
15. Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik op een tafel of een plat oppervlak wordt geplaatst.
16. Als het netsnoer beschadigd is, zorg er dan

voor dat het wordt vervangen door de fabrikant, aanverwante serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties.

- 17.** Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- 18.** Dompel het snoer, de stekker of de friteuse niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- 19.** Raak geen heet oppervlak aan; gebruik de daarvoor bestemde handvatten.
- 20.** Zorg ervoor dat de handgreep stevig is aangesloten op de friteusemand en op zijn plaats is vergrendeld. Zie GEBRUIKSAANWIJZING voor meer informatie.
- 21.** Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of een hete oven.
- 22.** Zet het apparaat niet aan tenzij de pan met olie is gevuld.
- 23.** Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere vloeistoffen bevat.
- 24.** Plaats geen te grote levensmiddelen in het apparaat om een veilige werking te garanderen.

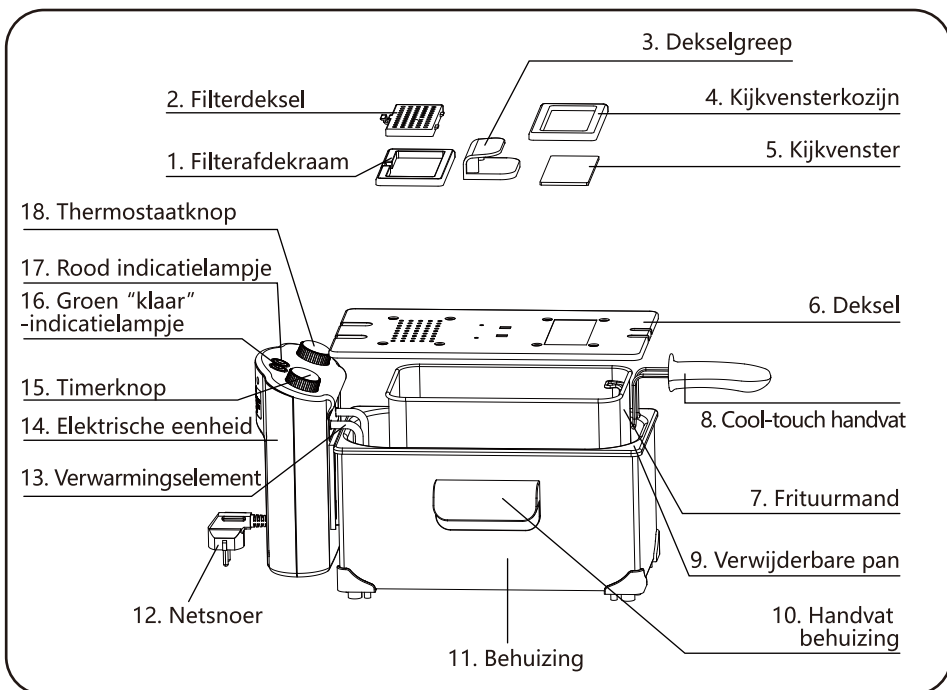
- 25.** Gebruik geen accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat, omdat u hierdoor het risico loopt op letsel.
- 26.** Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan het beoogde gebruik.
- 27.** Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
- keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijwoningen;
 - door klanten in hotels, motels en andere commerciële omgevingen;
 - B&B-omgevingen

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model No.	300004LEI
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	1800-2200 W
Afmetingen	L410*B230*H238 mm
Pan Capaciteit	3L
Mand Capaciteit	1Kg

Alle specificaties en ontwerpen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PRODUCTOVERZICHT



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakking.
2. Was de frituurmand en de pan voor het eerste gebruik. Neem de frituurmand uit de pan en til de elektrische eenheid er verticaal uit (zie afb. 1). Was de frituurmand en de pan met warm water.
3. Het verwarmingselement kan in water worden ondergedompeld, maar mag nooit in de vaatwasser worden geplaatst.
4. Bevochtig de elektrische eenheid nooit (zie afb. 2).

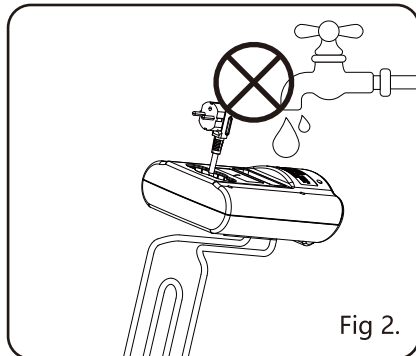
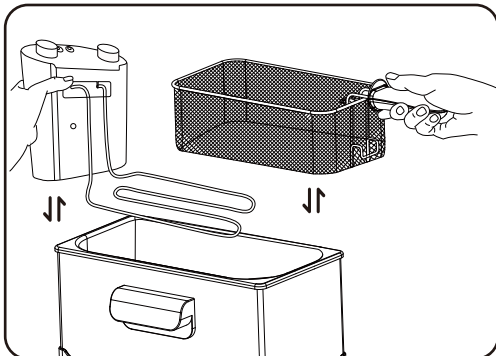
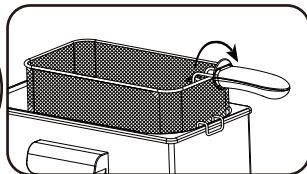
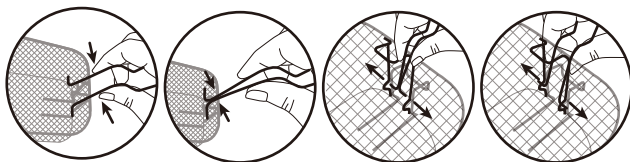


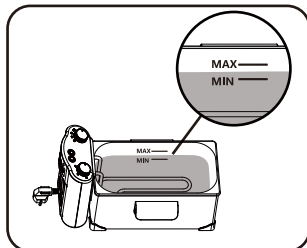
Fig 2.

BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

1. Installeer de verwijderbare pan en de elektrische eenheid op de juiste manier.
2. Zet de handgreep van de frituurmand op de juiste manier in elkaar.
 - Houd de hendel vast en druk de uiteinden van de hendel samen.
 - Plaats de uiteinden van de handgrepen in de kleine gaten aan de onderkant van de frituurmand en laat uw greep los.
 - Trek de hendel naar de mandwand totdat deze op zijn plaats klikt.



3. Giet verse olie in de verwijderbare pan tot het niveau tussen Max. en Min., zoals aangegeven in de verwijderbare pan.
4. Sluit de friteuse aan en stel de gewenste tijd in. Het rode stroomindicatielampje gaat branden. Stel deze in op de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaat knop. Het groene indicatielampje blijft branden terwijl de friteuse opwarmt. Zodra de friteuse de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat het groene indicatielampje uit.

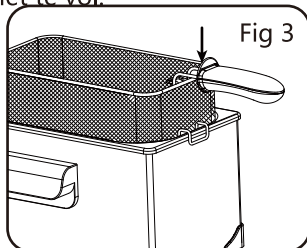


5. Laat de mand met het voedsel in de hete olie zakken en doe het deksel erop. Houd het deksel tijdens het frituren altijd gesloten!

Opmerking : Het groene indicatielampje gaat met tussenpozen aan en uit tijdens gebruik. Dit geeft alleen aan dat het apparaat de geselecteerde temperatuur handhaaft. Het rode indicatielampje blijft tijdens het gebruik branden.

6. Zorg ervoor dat het voedsel zo droog mogelijk is voordat u het in de mand plaatst. Voeg geen water, ijs of nat voedsel toe. Hierdoor kan de hete olie gaan spatten. Verwijder bij het frituren van bevroren voedsel de ijsdeeltjes en ontdooi het voedsel grondig. Doe de voedselmand niet te vol.

7. Het DING-geluid betekent dat het eten klaar is met bakken. De rode en groene indicatielampjes gaan tegelijkertijd uit. Open het deksel en til de mandhandgreep omhoog om de mand omhoog te brengen en de olie te laten wegllopen (zoals afgebeeld in Afb. 3). Zodra de olie is weggelekt, tilt u de frituurmand iets op en verwijdt u het gefrituurde voedsel.



Verwarmen:

- Het apparaat voorverwarmen is niet nodig.
- Gebruik de friteuse niet als de olie onder het minimumniveau is.

- De friteuse mag alleen op de stroomvoorziening worden aangesloten nadat deze met olie is gevuld.
- ZET HET APPARAAT NOOIT AAN ALS HET NIET EEN MINIMUM AAN OLIE BEVAT!

Als het apparaat zonder voldoende olie wordt gebruikt, zal de temperatuur van het verwarmingselement binnen enkele seconden snel stijgen tot ongeveer 300 ° C. Hierdoor wordt de thermische beveiliging in de elektrische eenheid ingeschakeld, zal de stroom uitgaan alsook het stroom-indicatielampje. Als dit voorkomt, trek dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Verwijder vervolgens de elektrische eenheid en druk eenmaal op de "RESET"-toets (zie afb. 4). Anders zal het verwarmingselement niet werken wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt.

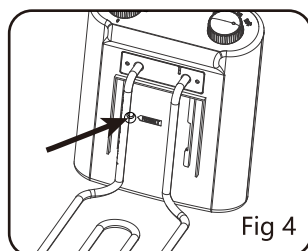


Fig 4

KOOKTIPS

Het handmatig instellen van een kooktijd en temperatuur maakt veel verschillende combinaties mogelijk. De volgende tabel geeft een reeks kooktijden en temperaturen weer voor verschillende gerechten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen bedoeld zijn voor referentiedoelinden. Omdat ingrediënten verschillen in grootte, vorm, gewicht en consistentie, kunnen we niet garanderen dat de onderstaande tijden de beste instelling voor uw specifieke ingrediënten vertegenwoordigen.

Voedsel	Temp. (°C)	Gewicht (g)	Geschatte Tijd
Garnalen	140	230	3-5 minuten
Ui	140	140	3-4 minuten
Paddenstoelen	140	300	6-8 minuten
Visfilet	150	230	5-6 minuten
Visfilet in beslag	150	400	6-8 minuten
Viskoekjes of -balletjes	150	400	6-8 minuten
Gesneden vlees	170	400	7-10 minuten
Biefstuk	170	400	7-10 minuten
Kipreepjes	170	510	7-10 minuten
Frietjes (1e keer)	190	510	6-10 minuten
Frietjes (2e keer)	190	230	3-5 minuten

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Friteuse werkt niet	De Friteuse is niet aangesloten.	Sluit de friteuse aan.

	Thermostaatknop staat Op "0" .	Draai de thermostaat met de klok mee naar de gewenste temperatuur.
	Timerknop staat op "0" .	Draai de knop aan.
	De thermische beveiliging is actief.	Druk op de "RESET" toets.
	Er schijnt schade door kortsluiting te zijn.	Ga naar het professionele servicecentrum.
De olie stroomt over	Het maximale oliepeil is overschreden.	Zet de friteuse uit, laat die Volledig afkoelen en maak de pan leeg.
	De mand is overvol	Zet de friteuse uit, laat die volledig afkoelen en maak de pan leeg.
	Er is nat voedsel in de olie gestopt.	Zet de friteuse uit, laat die volledig afkoelen en maak de pan leeg.
	De olie is oud en is verslecht.	Vervang de olie met verse olie.
	Er is verkeerde olie gebruikt? Verschillende oliën zijn gecombineerd.	Gebruik een olie van goede kwaliteit die geschikt is voor frituren.
Aangename geur/olie rookt	De olie is oud en bedorven.	Vervang de olie met verse olie.
	De olie is niet geschikt Voor frituren.	Gebruik een olie van goede kwaliteit die geschikt is voor frituren.
	Filter heeft een luchtsluis.	Vervang de filterplaat.
Slechte prestatie bij frituren	Het voedsel bakt niet.	Selecteer een hogere temperatuur
	Het voedsel brandt te snel aan.	Selecteer een lagere temperatuur.
	De mand is overvol.	Verminder de hoeveelheid voedsel die in de mand is geplaatst.
	De verse chips zijn te nat.	Ontdooi de chips grondig voor gebruik en dep ze droog.

REINIGING EN ONDERHOUD

Opmerking: De frituurpan is speciaal zo ontworpen dat die gemakkelijk schoon te maken is. In feite zijn het filterdeksel, de frituurmand, het deksel en de verwijderbare pan allemaal vaatwasmachinebestendig.

LET OP: Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen verwijderd of in elkaar zet, met de hand wast of in de vaatwasser plaatst. Verwijder het filter van het deksel. Bevochtig of was de elektrische eenheid nooit!

1. Zorg ervoor dat de olie voldoende afgekoeld is (1 tot 2 uur) en dat de friteuse is losgekoppeld voordat u deze schoonmaakt.
2. Gebruik een niet-metalen doek of kussen in combinatie met een zacht reinigingsmiddel om het apparaat schoon te maken. Gebruik nooit metalen of schurende producten om te reinigen.
3. Gooi de gebruikte olie weg of filter deze voor toekomstig gebruik. Volg de onderstaande stappen om de olie te filteren:
 - a. Verwijder de verwijderbare pan en giet de gekoelde olie voorzichtig in een grote container van vier liter.
 - b. Veeg de verwijderbare pan uit. Was de pan en mand met mild afwasmiddel en warm water. Spoel goed, droog met een handdoek en plaats terug in de friteuse.
 - c. Plaats een papieren filter op de bodem van de mand. Giet langzaam de koele, gebruikte olie door het filter en in de friteuse. Gooi het filter en eventuele verzamelde voedseldeeltjes weg. Plaats het deksel terug en bewaar de friteuse op een koele plaats.
 - d. Als u de friteuse niet vaak gebruikt, moet u de gebruikte olie in een aparte, afgedekte container in de koelkast bewaren.
4. De friteuse moet grondig worden gereinigd voordat u deze opbergt.

AFVALVERWERKING

	Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu. Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat deze items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt. U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving. Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moet het aan het einde van zijn levensduur samen met zijn accessoires gescheiden van het huishoudelijk afval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over afvalverwerking en recyclagemogelijkheden. Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclagecentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis voor recycling.
--	---

Garantie: Twee Jaar

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies lors de l' utilisation d' appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension d'alimentation du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque d'identification de l'appareil.
3. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Ne laissez pas les enfants de moins de 12 ans utiliser cet appareil. Les enfants âgés de 12 ans et plus peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance d'un adulte. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience sur l' utilisation de ce type d' appareil, à condition qu'elles soient supervisées ou suffisamment instruites pour l'utiliser d'une manière sûre et être conscientes des risques encourus.
5. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 12 ans.
6. Ne laissez pas les enfants effectuer les tâches

de nettoyage et de maintenance de l' appareil.

7. Placez l' appareil sur une surface stable avec les poignées placées de manière à éviter tout déversement de liquides chauds.
8. Soyez conscient que la température des surfaces environnantes peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
9. Soyez vigilant, les surfaces de l'appareil risquent de chauffer pendant l'utilisation. 
10. Assurez-vous de bien lire les instructions relatives à la façon de nettoyer les surfaces en contact avec des aliments ou de l' huile présentées dans la section «NETTOYAGE ET STOCKAGE».
11. N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
12. Ne tirez pas sur le câble, débranchez l' appareil en retirant la prise.
13. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
14. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé car cela présente un risque d'incendie.
15. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une table ou une surface plane pendant son

fonctionnement.

- 16.** Si le câble d'alimentation est endommagé, assurez-vous qu'il soit remplacé par le fabricant, un agent de service associé ou une personne de qualification similaire.
- 17.** Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ou du plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- 18.** Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le câble, la prise ou la friteuse dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 19.** Ne touchez aucune surface chaude, utilisez les poignées prévues à cet effet.
- 20.** Assurez-vous que la poignée est correctement assemblée au panier de la friteuse et sécurisée à sa place. Voir INSTRUCTIONS D'UTILISATION pour plus d'informations.
- 21.** Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
- 22.** N'allumez pas l'appareil à moins que le récipient ne soit rempli d'huile.
- 23.** Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.

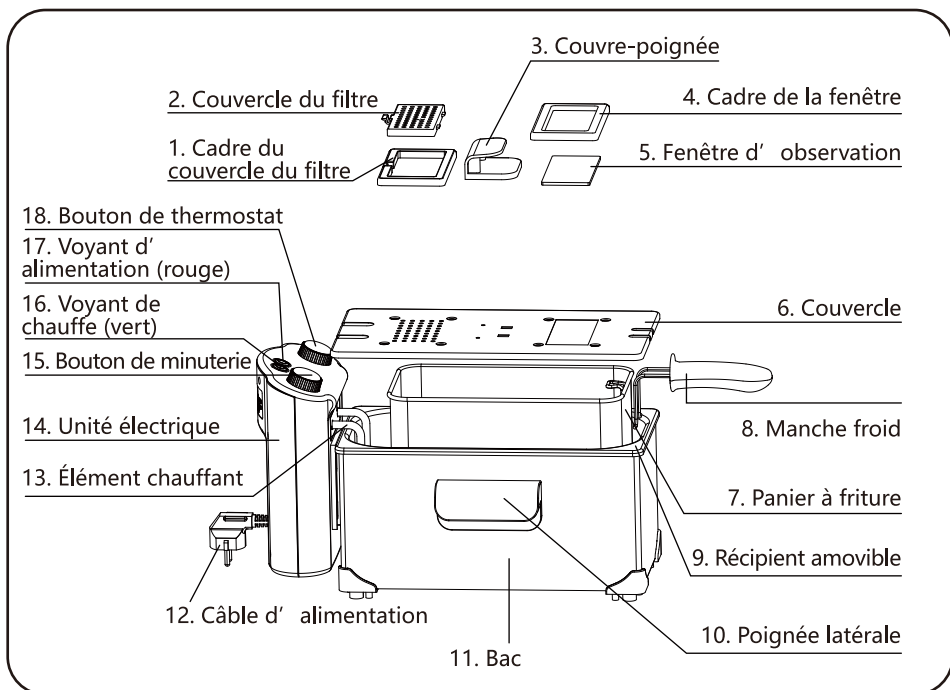
- 24.** Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, ne placez pas d'aliments trop gros dans l'appareil.
- 25.** N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil car vous risqueriez de vous blesser.
- 26.** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'usage prévu.
- 27.** Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :
- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - par des clients d' hôtels, motels et autres environnements de type résidentiels.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle n°	300004LEI
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1800-2200 W
Dimensions	L410*L230*H238 mm
Capacité du récipient	3L
Capacité du panier	1Kg

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à des modifications sans préavis.

SCHÉMA DE L' APPAREIL



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Lavez le panier et le récipient de la friteuse avant la première utilisation. Sortez le panier du récipient et sortez l' unité électrique verticalement (Voir Fig. 1). Lavez le panier et le récipient à l'eau tiède.
3. L'élément chauffant peut être immergé dans l'eau mais ne doit jamais être placé au lave-vaisselle.
4. Ne mouillez jamais l'unité électrique (voir Fig 2.)

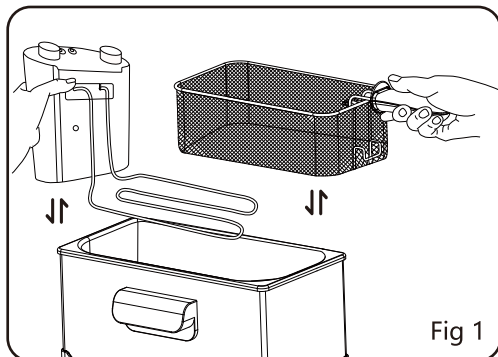


Fig 1

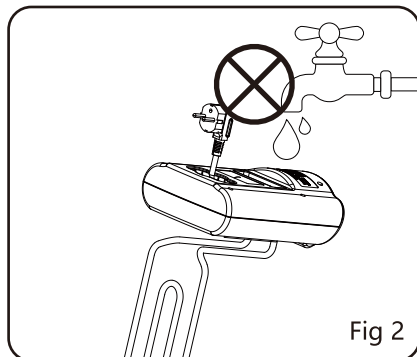
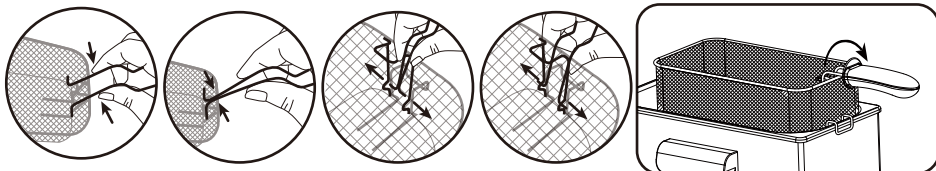


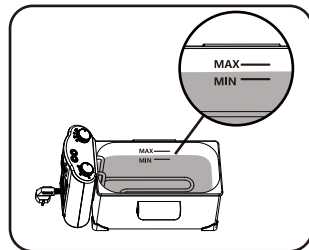
Fig 2

INSTRUCTIONS D' UTILISATION

1. Installez correctement le récipient amovible et l'unité électrique.
2. Assemblez correctement le manche du panier de friture.
 - Tenez le manche et serrez les extrémités ensemble.
 - Placez les extrémités du manche dans les petits trous situés près du bas du panier de friture et relâchez.
 - Tirez le manche vers la paroi arrière du panier jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



3. Versez de l' huile dans le récipient entre les niveaux max. et min., comme indiqué à l'intérieur du récipient.
4. Branchez la friteuse et réglez le temps requis. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera. Réglez la température souhaitée en tournant le bouton de contrôle de la température. L'indicateur de chauffe vert s'allume et reste allumé pendant que la friteuse chauffe. Une fois que la friteuse a atteint la température sélectionnée, l' indicateur de chauffe vert s' éteint.



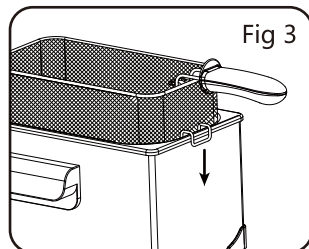
5. Abaissez le panier contenant les aliments dans l'huile chaude et placez le couvercle. Gardez toujours le couvercle fermé pendant la cuisson !

Remarque : l'indicateur de chauffe vert s'allume et s'éteint par intermittence pendant l'utilisation. Cela indique simplement que l'appareil maintient la température sélectionnée. Le voyant d' alimentation rouge reste allumé pendant toute l' utilisation.

6. Veuillez vous assurer que les aliments soient aussi secs que possible avant de les placer dans le panier. N'ajoutez pas d'eau, de glace ou d'aliments humides, cela pourrait faire éclabousser l'huile chaude. Lorsque vous faites frire des aliments surgelés, enlevez les particules de glace et décongelez complètement les aliments. Ne remplissez pas trop le panier à friture.
7. Le son DING signifie que la cuisson est terminée. Les voyants rouge et vert s'éteignent en même temps. Ouvrez le couvercle et soulevez la poignée du panier pour élever le panier et permettre à l'huile de s'écouler (comme illustré sur la figure 3). Une fois l'huile écoulée, soulevez légèrement le panier de la friteuse et retirez les aliments frits.

Prudence:

- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.
- N'utilisez pas la friteuse avec un niveau d' huile inférieur au niveau minimum.



- La friteuse ne doit être branchée qu'après avoir été remplie d'huile.
- N' ALLUMEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS LA QUANTITÉ D'HUILE MINIMALE !

Si l'appareil est utilisé sans une quantité d'huile suffisante, la température de l'élément chauffant augmentera rapidement jusqu'à environ 300 ° C en l'espace de quelques secondes. Cela enclenchera une coupure thermique à l'intérieur de l'unité électrique, le courant est coupé et le voyant d'alimentation s'éteint. Si cela se produit, débranchez d'abord l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ensuite, retirez le bloc électrique et appuyez une fois sur la touche «RESET» (voir Fig. 4). Dans le cas contraire, l'élément chauffant ne fonctionnera pas lors de la prochaine utilisation de l'appareil.

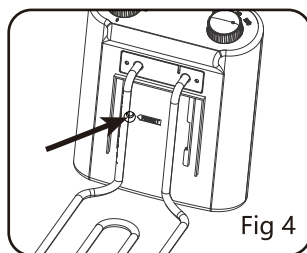


Fig 4

CONSEILS DE CUISSON

Le réglage manuel du temps de cuisson et de la température permet de nombreuses combinaisons différentes. Le tableau suivant détaille une plage de temps de cuisson et de températures pour une variété d' aliments.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont destinés qu'à des fins de référence. Comme les ingrédients diffèrent par la taille, la forme, le poids et la consistance, nous ne pouvons garantir que les durées indiquées ci-dessous représentent le meilleur réglage pour vos ingrédients spécifiques.

Aliments	Temp. (°C)	Poids (g)	Durée estimée
Crevettes	140	230	3-5 minutes
Oignons	140	140	3-4 minutes
Champignons	140	300	6-8 minutes
Filets de poisson	150	230	5-6 minutes
Poissons panés	150	400	6-8 minutes
Galettes de poisson ou boulettes	150	400	6-8 minutes
Viande en tranches	170	400	7-10 minutes
Steak	170	400	7-10 minutes
Lanières de poulet	170	510	7-10 minutes
Frites (1ère fois)	190	510	6-10 minutes
Frites (2ème fois)	190	230	3-5 minutes

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas.	L' appareil n' est pas branché.	Branchez la friteuse.
	Le bouton de thermostat est sur "0" .	Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.

	Le bouton de minuterie est sur "0" .	Tournez le bouton pour sélectionner une durée.
	La coupure thermique est active.	Appuyez sur la touche "RESET" .
	Il semble y avoir des dommages du circuit.	L' appareil doit être examiné par un professionnel.
Débordement d' huile	Le niveau d' huile maximum a été dépassé.	Arrêtez la friteuse, laissez-la refroidir complètement puis videz le récipient.
	Le panier est surchargé.	Arrêtez la friteuse, laissez-la refroidir complètement puis videz le panier.
	Des aliments humides ont été placés dans l' huile.	Arrêtez la friteuse, laissez-la refroidir complètement puis videz le récipient.
	L' huile est ancienne et détériorée.	Remplacez l'huile par de l'huile fraîche.
	Une huile incorrecte a été utilisée / différentes huiles ont été combinées.	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
Odeur désagréable / Fumée	L' huile est ancienne et détériorée.	Remplacez l'huile par de l'huile fraîche.
	L'huile ne convient pas pour la friture.	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
	Le filtre est détérioré.	Remplacez le filtre.
Mauvaises performances de cuisson	Les aliments ne sont pas cuits.	Sélectionnez une température plus haute.
	Les aliments brûlent très vite.	Sélectionnez une température plus basse.
	Le panier est surchargé.	Réduisez la quantité de nourriture dans le panier.
	Les frites fraîches sont trop humides.	Décongelez soigneusement les frites avant utilisation et séchez-les.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Remarque : La friteuse est conçue de sorte à être particulièrement facile à nettoyer. De fait, le couvercle du filtre, le panier à friture, le couvercle et le récipient amovible passent au lave-vaisselle.

Attention : Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de retirer ou d'assembler des pièces, de le laver à la main ou de le placer au lave-vaisselle. Retirez le filtre du couvercle. Ne jamais mouiller ou laver l'unité électrique !

1. Assurez-vous que l'huile est suffisamment froide (1 à 2 heures) et que la friteuse est débranchée avant le nettoyage.
2. Utilisez un chiffon ou une éponge non métallique en combinaison avec un détergent doux pour nettoyer l'appareil. N'utilisez jamais des articles métalliques ou abrasifs pour le nettoyage.
3. Jetez l'huile usée ou filtrez-la pour une utilisation ultérieure. Pour filtrer l'huile, suivez les étapes décrites ci-dessous :
 - a. Retirez le récipient amovible et versez soigneusement l'huile refroidie dans un grand récipient de quatre litres.
 - b. Essuyez le récipient amovible et nettoyez-le ainsi que le panier avec un détergent doux et de l'eau chaude. Rincez-le bien, essuyez-le et remplacez-le dans la friteuse.
 - c. Placez un filtre en papier au fond du panier. Versez lentement l'huile usée froide à travers du filtre. Éliminez le filtre en papier et toutes les particules alimentaires collectées. Remplacez le couvercle et rangez la friteuse dans un endroit frais.
 - d. Si vous n'utilisez pas fréquemment la friteuse, l'huile usée doit être conservée dans un récipient couvert placé au réfrigérateur.
4. La friteuse doit être soigneusement nettoyée avant d'être rangée.

RECYCLAGE



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

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

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

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

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

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

Garantie : 2 ans.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ==

Ao usar qualquer aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas:

- 1.** Leia todas as instruções.
- 2.** Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à mostrada na placa de identificação do aparelho antes de usar.
- 3.** Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- 4.** Não permita que crianças menores de 12 anos usem este aparelho. As crianças com 12 anos ou mais podem usar este aparelho sob a supervisão de um adulto. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência, desde que supervisionadas ou instruídas adequadamente sobre o uso de maneira segura, demonstrando consideração pelos riscos envolvidos.
- 5.** Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 12 anos.
- 6.** Não permita que crianças realizem limpeza e manutenção pelo usuário.
- 7.** Coloque os utensílios de cozinha em uma superfície estável com as alças posicionadas

de forma a evitar o derramamento de líquidos quentes.

8. Lembre-se de que a temperatura de qualquer superfície circundante pode estar alta quando o aparelho estiver em operação.
9. Esteja ciente de que as superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o uso. 
10. Certifique-se de revisar completamente as instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contato com alimentos ou óleo, apresentadas na seção "LIMPEZA E ARMAZENAMENTO" .
11. Não tente operar este aparelho por meio de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
12. Não puxe pelo cabo de conexão. Retire o aparelho da corrente pela ficha.
13. Não use o aparelho ao ar livre.
14. Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado, pois apresenta risco de incêndio.
15. Certifique-se de que o aparelho seja colocado sobre uma mesa ou superfície plana durante a operação.
16. Se o cabo de alimentação estiver danificado, verifique se ele foi substituído pelo fabricante,

agente de serviço associado ou pessoas qualificadas da mesma forma.

- 17.** Não permita que o cabo fique pendurado na borda de uma mesa ou balcão ou entre em contato com uma superfície quente.
- 18.** Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, plugue ou fritadeira em água ou outro líquido.
- 19.** Não toque em nenhuma superfície quente; use as alças fornecidas para esse fim.
- 20.** Verifique se a alça está firmemente conectada ao cesto da fritadeira e travada no lugar. Consulte INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO para obter mais informações.
- 21.** Não coloque o aparelho em cima ou perto de queimadores a gás ou elétricos ou forno aquecido.
- 22.** Não ligue o aparelho a menos que a panela esteja cheia de óleo.
- 23.** Tenha muito cuidado ao mover um aparelho que contém óleo quente ou outros líquidos.
- 24.** Para garantir uma operação segura, não coloque alimentos grandes demais no aparelho.
- 25.** Não use acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho, pois isso pode causar

ferimentos.

26. Não use o aparelho para nenhum outro fim que não o uso pretendido.

27. Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como:

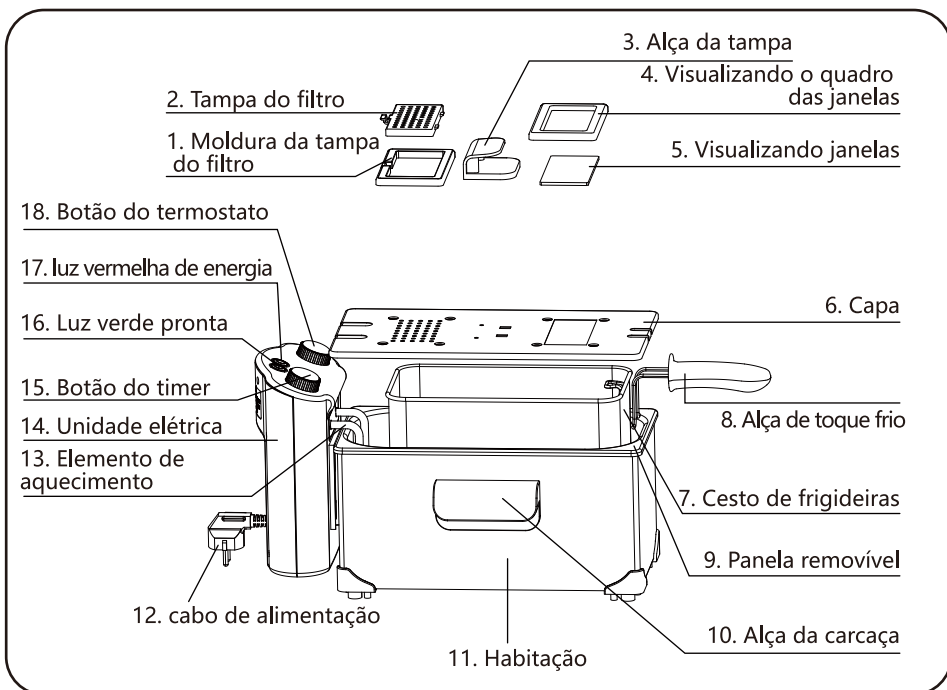
- Áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Farmhouses;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes comerciais;
- Ambientes do tipo pequeno almoço

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No.	300004LEI
Fonte de energia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	1800-2200 W
Dimensões	L410*W230*H238 mm
Capacidade do pote	3L
Capacidade da cesta	1Kg

Todas as especificações e desenhos estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

RESUMO DO PRODUTO



ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Lave o cesto da fritadeira e a panela antes da primeira utilização. Retire o cesto da fritadeira da panela e levante a unidade elétrica na vertical (consulte a Fig. 1). Lave o cesto da fritadeira e a panela com água morna.
3. O elemento de aquecimento pode ser imerso em água, mas nunca deve ser colocado na máquina de lavar louça.
4. Nunca molhe a unidade elétrica (consulte a Fig 2.).

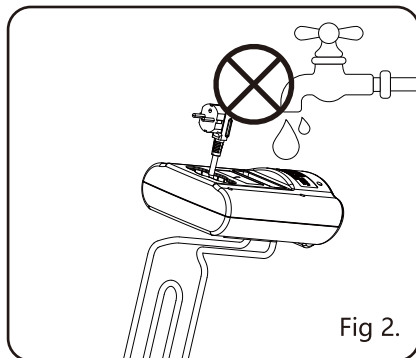
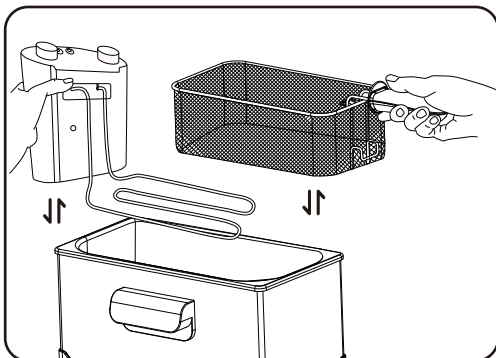
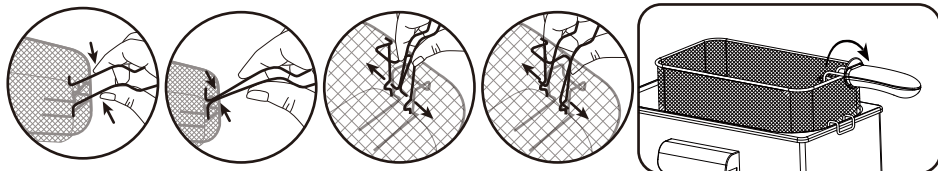


Fig 2.

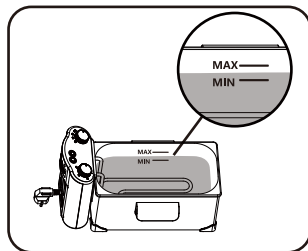
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Instale a panela removível e a unidade elétrica corretamente.
2. Monte a alça da cesta da fritadeira corretamente.
 - Segure a alça e aperte as extremidades da alça.
 - Coloque as extremidades da alça nos pequenos orifícios próximos à parte inferior do cesto da fritadeira e solte a alça.
 - Puxe a alça em direção à parede do cesto até ouvir um clique.



3. Despeje o óleo fresco na panela removível até o nível entre e Min., conforme indicado dentro da panela removível.

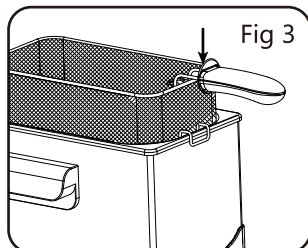
4. Conecte a fritadeira e ajuste o tempo necessário. A luz indicadora de energia vermelha acenderá. Defina-o para a temperatura desejada girando o controle de temperatura. O indicador verde de aquecimento acende e permanece aceso enquanto a fritadeira aquece. Quando a fritadeira atingir a temperatura selecionada, o indicador verde de aquecimento apaga-se.



5. Abaixe o cesto que contém os alimentos no óleo quente e coloque a tampa. Mantenha sempre a tampa fechada durante a fritura!

Nota : O indicador verde de aquecimento acende e apaga-se intermitentemente durante o uso. Isso indica apenas que o aparelho está mantendo a temperatura selecionada. O indicador de energia vermelho permanecerá aceso durante o uso.

6. Verifique se o alimento está o mais seco possível antes de colocá-lo no cesto. Não adicione água, gelo ou alimentos molhados. Fazer isso pode fazer com que o óleo quente respingue. Ao fritar alimentos congelados, retire as partículas de gelo e descongele bem os alimentos. Não encha demais a cesta de alimentos.
7. O som DING significa que a comida terminou de cozinhar. As luzes indicadoras vermelha e verde apagam-se ao mesmo tempo. Abra a tampa e levante a alça do cesto para elevar o cesto e permitir que o óleo seja drenado (conforme ilustrado na Fig 3.). Depois que o óleo tiver sido drenado, levante levemente o cesto da fritadeira e remova os alimentos fritos.



Aquecimento:

- Não é necessário pré-aquecer o aparelho.
- Não use a fritadeira quando o óleo estiver abaixo do nível mínimo.

- A fritadeira só deve ser conectada à fonte de alimentação após ter sido preenchida com óleo.
- NUNCA LIGUE O APARELHO SE NÃO CONTÉM A QUANTIDADE MÍNIMA DE ÓLEO!

Se o aparelho for utilizado sem uma quantidade adequada de óleo, a temperatura do elemento de aquecimento aumentará rapidamente para cerca de 300 ° C em alguns segundos. Isso ativará o corte térmico dentro da unidade elétrica, a energia será cortada e a luz de ativação se apagará. Se isso ocorrer, desconecte a fonte de alimentação primeiro e deixe o aparelho esfriar completamente. Em seguida, retire a unidade elétrica e pressione a tecla "RESET" uma vez (veja a Fig. 4). Caso contrário, o elemento de aquecimento não funcionará quando o aparelho for usado em seguida.

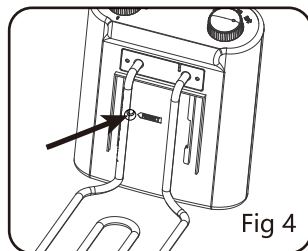


Fig 4

DICAS DE COZINHA

A definição manual do tempo de cozimento e da temperatura permite muitas combinações diferentes. A tabela a seguir detalha uma variedade de tempos de cozimento e temperaturas para uma variedade de alimentos.

Nota: Lembre-se de que essas configurações são apenas para fins de referência. Como os ingredientes diferem em tamanho, forma, peso e consistência, não podemos garantir que os tempos descritos abaixo representem a melhor configuração para seus ingredientes específicos.

Comida	Temp. (°C)	Peso (g)	Tempo estimado
Camarão	140	230	3-5 minutos
Cebola	140	140	3-4 minutos
Cogumelos	140	300	6-8 minutos
Filé de peixe	150	230	5-6 minutos
Filé de peixe em massa	150	400	6-8 minutos
Bolinhos ou bolinhos de peixe	150	400	6-8 minutos
Carne fatiada	170	400	7-10 minutos
Bife	170	400	7-10 minutos
Tiras de frango	170	510	7-10 minutos
Batatas fritas (1ª vez)	190	510	6-10 minutos
Batatas fritas (2ª vez)	190	230	3-5 minutos

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Fritadeira não funciona	A frigideira não está conectada.	Conecte a fritadeira.

	O botão do termostato é	Gire o termostato no sentido horário até a temperatura desejada.
	no "0".	Ligue o botão.
	O botão do timer está em "0".	Pressione a tecla "RESET".
	O corte térmico é	Ir para o profissional
Transbordamento de óleo	ativo.	Centro de serviço.
	Parece haver danos no circuito.	Pare a fritadeira, deixe-a
	O nível máximo de óleo foi excedido.	esfriar completamente e
	A cesta está sobrecarregada	então esvazie a panela.
	Alimentos molhados foram colocados no óleo.	Pare a fritadeira, deixe-a
Desagradável odor / óleo fuma	O óleo é velho e tem	esfrie completamente e depois esvazie a panela.
	deteriorado.	Pare a fritadeira, deixe-a
	Óleo incorreto foi usado /	esfrie completamente e depois esvazie a panela.
Fraco desempenho de fritura	diferentes óleos foram combinados.	Substitua o óleo por óleo fresco.
	O óleo é velho e tem	Use um óleo de boa qualidade que seja
	deteriorado.	adequado para fritar.
	O óleo não é adequado	Substitua o óleo por óleo fresco.

LIMPEZA E ARMAZENAGEM

Nota: A fritadeira foi projetada para ser especialmente fácil de limpar. De fato, a tampa do filtro, o cesto de fritar, a tampa e a panela removível podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Cuidado: Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe esfriar antes de remover ou montar as peças, lavar à mão ou colocar na máquina de lavar louça. Retire o filtro da tampa. Nunca molhe ou lave a unidade elétrica!

1. Verifique se o óleo está frio o suficiente (1 a 2 horas) e se a fritadeira está desconectada antes da limpeza.
2. Use um pano ou almofada não metálica em combinação com um detergente macio para limpar o aparelho. Nunca use produtos metálicos ou abrasivos para fins de limpeza.
3. Descarte o óleo usado ou filtre-o para uso futuro. Para filtrar o óleo, siga as etapas descritas abaixo: uma. Retire a panela removível e despeje

cuidadosamente o óleo resfriado em um recipiente grande de quatro litros.

- b. Limpe a panela removível. Lave a panela e a cesta com sabão neutro para lavar louça e água morna. Enxágue bem, seque com uma toalha e coloque novamente na fritadeira.
 - c. Coloque um filtro de papel no fundo da cesta. Despeje lentamente o óleo fresco e usado através do filtro e na fritadeira. Descarte o filtro e quaisquer partículas de alimentos coletadas. Recoloque a tampa e guarde a fritadeira em um local fresco.
 - d. Se não usar a fritadeira com frequência, o óleo usado deve ser armazenado em um recipiente coberto e separado na geladeira.
4. A fritadeira deve ser bem limpa antes do armazenamento.

DISPOSIÇÃO

 	Como revendedor responsável, nos preocupamos com o meio ambiente. Portanto, recomendamos que siga os procedimentos corretos de descarte do aparelho e de seus materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de maneira a proteger a saúde e o meio ambiente. deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentos locais. Como este aparelho contém componentes eletrônicos, o aparelho e todos os acessórios associados devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando chegar ao fim de sua vida útil. Entre em contato com a autoridade local para saber mais sobre suas opções de descarte e reciclagem. O aparelho deve ser levado ao seu centro de reciclagem local. Alguns pontos de coleta aceitam aparelhos para reciclagem gratuitos.
--	--

Garantia: 2 Anos



SAMSPARTY SL
CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA
B45824786

[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)

MADE IN P.R.C