



INSTRUCTION MANUAL

DEEP FRYER

WITH DOUBLE POTS



MODEL 300004VDW

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

CONTENTS

EN	-----	01-09
ES	-----	10-18
PL	-----	19-27
IT	-----	28-36
DE	-----	37-45
NL	-----	46-54
FR	-----	55-63
PT	-----	64-72
HU	-----	73-81

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =

Normal use of the appliance

1. Incorrect use of the appliance may cause both personal injury and damage to the appliance.
2. Use the appliance for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling.
3. Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
4. The appliance may only be connected to 220-240V, 50-60Hz, 3600W.
5. The appliance should not be switched on unless it is full of oil. Ensure that it is always filled with oil to a level somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl.
6. Avoid using the appliance for too long at a time, as this can result in the oil overheating, causing a fire.
7. Never add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to spit violently from the bowl!
8. Avoid contact with the hot oil.
9. Never leave the appliance unattended when it is in use or hot, and keep an eye on children.

10. Only touch the black plastic handles; do not touch the other surfaces as they are liable to heat up during use.
11. Always set the temperature control to the lowest possible temperature, and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.
12. Wait until the appliance has cooled down completely before draining the oil out, moving or cleaning the fryer, or putting it away.
13. Always use the carrying handles to move the appliance.
14. The appliance and cord must not be immersed in water or any other liquid.
15. Never use the appliance with wet hands.
16. Always make sure the appliance is clean when it comes into contact with food.
17. This appliance is not suitable for commercial or outdoor use.
18. Only use the appliance in a dry and well-ventilated room.
19. This appliance can be used by children aged 12 and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with

the appliance. Children must not carry out cleaning or user maintenance without supervision.

20. The appliance must not be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

Positioning the appliance

21. Place the appliance on a flat, level, and stable surface.

22. Always place the appliance at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths, and similar.

23. Do not cover the appliance.

24. Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

Cord, plug, and mains socket

25. Check regularly that the cord and plug are not damaged; do not use the appliance if this is the case or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord, or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock.

26. Never try to repair the appliance yourself.
27. Check that it is not possible to pull or trip over the appliance cord or any extension cable.
28. Remove the plug from the socket during cleaning or when the appliance is not in use.
29. Do not yank the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
30. Do not roll the cord up or wind it around the appliance.

Important!

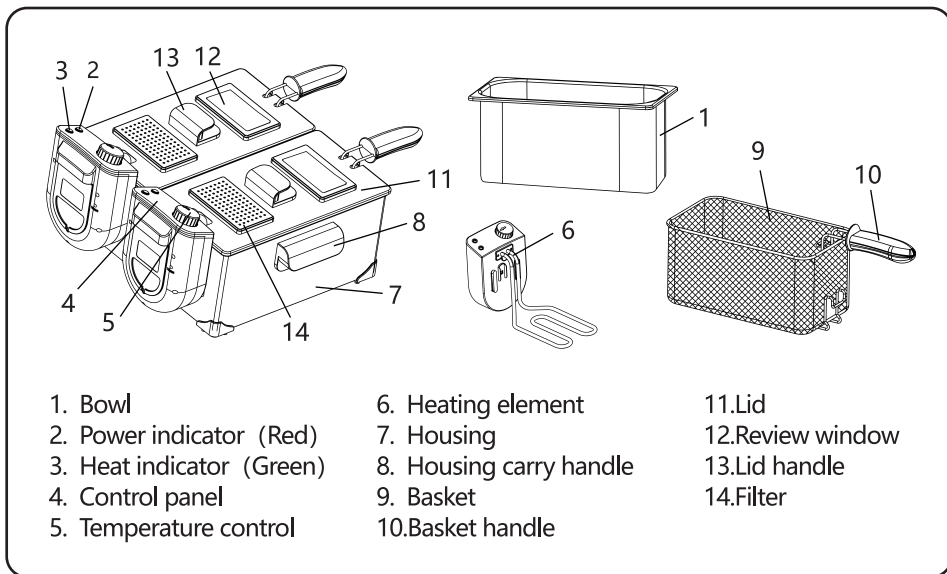
31. If a fire starts in the appliance, you must never try to put it out with water. Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.

SPECIFICATIONS

Model No.	300004VDW
Voltage	220-240 V ~
Frequency	50-60Hz
Power	3600 W
Filling capacity	3000ml*2

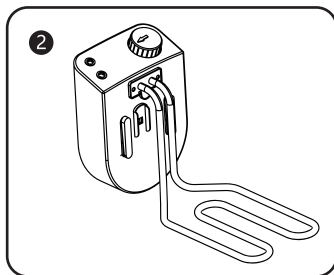
Subject to technical changes without prior notice.

OVERVIEW OF THE COMPONENTS



BEFORE FIRST USE

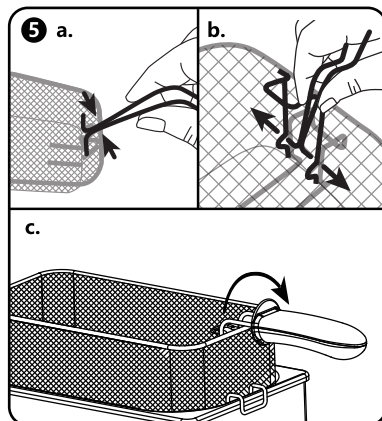
1. Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g., a kitchen counter, at a safe distance from flammable objects.
2. The heating element can be immersed in water but should never be placed in the dishwasher. Never wet the ELECTRIC UNIT.
3. Clean the lid, bowl, basket, and housing using warm water and a little washing-up liquid, and dry the parts carefully. These parts can also be washed in a dishwasher.



4. Fit the heating element and control panel (6 and 4) in the bowl by pushing the pins on the inside of the plastic unit down into the grooves on the rear of the bowl.

NOTE: The heating element must be pushed all the way down to activate the safety switch. Otherwise, the unit may not be able to heat up.

5. 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.



INSTRUCTIONS FOR USE

1. Check that the deep fryer is switched off.
2. Pour the required amount of oil into the bowl. Fill the oil to somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl. We recommend using liquid oil, as this is best for deep fat frying.

Tip: You can use lard or another solid fat if you wish, but you will need to melt it first in the bowl. Set the temperature control to the lowest temperature and add the fat in small pieces. Only turn the temperature up to the desired level once the fat has melted.

3. Place the lid on the bowl.
4. Plug the fryer in, and the red power indicator lights up. Set it to the desired temperature by turning the temperature control. The green heat indicator lights up and remains on while the deep fat fryer is heating up. Once the deep fat fryer has reached the selected temperature, the heat indicator goes out. The heat indicator comes on and goes off during use, which merely indicates that it is maintaining the selected temperature.
5. Do not add the food until the required temperature is reached.
6. Remove the lid from the deep fat fryer.
7. Place the food in the basket, and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl.
8. Always hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.

NOTE:

- The heating element must be pushed all the way down to activate the safety switch. Otherwise, the unit may not be able to heat up.
- Be careful, as the oil may spit. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.
- The handle may be very hot after any prolonged period of use.
- A non-auto resetting thermostat is built into the product. If the deep fryer has been in use for a prolonged time, the built-in non-auto resetting thermostat will activate and cut off the current to protect the appliance from overheating.
- Once the appliance has cooled down completely, press the RESTART button on the rear of the control element to restart the deep fryer. The RESTART button must be pressed with a plastic or wooden object that is at least 4cm long.

TIPS FOR PREPARATION OF FOOD

Before lowering the basket

- Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
- Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.
- Some types of food should be breaded before being cooked in the deep fat fryer.
- Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
- Do not overfill the basket.
- The maximum quantity of deep-frozen French fried potatoes that can be fried at a time is 0.7kg.

Cooking tips

- Below is a guide to cooking temperatures and times for various foods.
- Cooking results may vary; adjust these times to your individual requirements.
- 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 type	Temperature	Time
Breaded fish fillets	170° C	5-6 min.
Large prawns	170° C	3-5 min.
Chicken breasts	175° C	3-4 min.
Breaded chicken fillets	170° C	12-15 min.
Onion rings	180° C	3 min.
Battered broccoli	185° C	2-3 min.
French fries (2nd stage)	190° C	6 min.

AFTER COOKING

1. Lift the basket up out of the bowl and tilt it so that it rests on the edge of the bowl.
2. Allow the oil to drip from the food before removing the basket.
3. Set the temperature control to the MIN position.
4. Remove the plug from the socket.
5. Allow the appliance to cool completely (1-2 hours). Caution: You must never move the appliance while it is hot, when there is oil in it, or if the lid has not been fitted.

Handling and storing the oil

- Make sure all oil is only handled when it is completely cool.
- Remove any food residues from the oil after use.
- Filter the oil regularly.

- The oil should be changed once it has been used several times and turned a dark colour. All the oil should be changed at the same time; do not mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per the relevant local regulations.
- Keep the oil in the deep fat fryer or in an airtight container in a dry, cool, and dark place. (It is not necessary to keep the oil in a fridge.)

CLEANING AND MAINTENANCE

- The heating element with the control panel and cord must not be immersed in water. Remove the control panel and heating element before cleaning the appliance.
- Once you have poured the oil out of the bowl, wipe the inside of the bowl with kitchen paper then wash the bowl thoroughly.
- The housing, bowl, lid, and basket with handle can be washed in hot water and washing-up liquid or in a dishwasher.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the deep fat fryer or its accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the appliance, as this may damage the surface.
- DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Unpleasant odour	The oil is old	Change the oil after it has been used several times or is extremely dark in colour
Oil overflows the unit	The amount of oil used exceeds recommendations The amount of food in the basket exceeds recommendations	Reduce the amount of oil in the oil pot Remove some of the food from the basket
Food is not crispy	Cooking time is too short There is too much food in the basket	Adjust the time accordingly Only fill basket to 2/3 full
Potato chips are sticky	The potato slices have not been thoroughly washed	Wash potato slices in water before frying
Unit will not power on	Safety switch has been activated	Press the reset button on the control panel

STORAGE

- Ensure the fryer is completely cool before storing.
- Never store the fryer if it is still hot or wet.
- Be sure all parts are clean and dry before storing.
- Store the appliance in a clean, dry place.
- Do not fold the handle into the basket until the oil has cooled down.

DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used appliance, please use return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

WARRANTY: 2 YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Normal del aparato

1. Un uso inadecuado del aparato puede resultar en lesiones personales y en daños al aparato.
2. Utilice el aparato para los fines previstos. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por un uso inadecuado y que no siga las instrucciones de uso.
3. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podría sufrir riesgo de accidentes.
4. Conecte el aparato a una toma de corriente de 220-240V, 50-60Hz, 3600W.
5. Nunca encienda la freidora sin aceite en el recipiente. Asegúrese de que el nivel de aceite esté entre el nivel de llenado mínimo y el máximo, indicados en el interior del recipiente.
6. No utilice el aparato durante demasiado tiempo, ya que el aceite podría sobrecalentarse y provocar un incendio.
7. Nunca añada agua al aceite. Esto es extremadamente peligroso y podría provocar salpicaduras de aceite violentas.
8. Evite el contacto con el aceite caliente.
9. No deje la freidora sin supervisión mientras esté encendida o esté caliente, y vigile siempre

que los niños no se acerquen a ella.

10. Toque únicamente las asas de plástico negro; no toque las demás superficies ya que pueden estar muy calientes durante su uso.
11. Ajuste siempre la temperatura al mínimo posible y desenchufe la freidora tan pronto como termine de cocinar los alimentos.
12. Espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de vaciar el aceite, mover o limpiar la freidora o guardarla.
13. Use siempre las asas para desplazar el aparato.
14. No sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
15. Nunca manipule el aparato con las manos húmedas.
16. Asegúrese siempre de que el aparato esté limpio antes de introducir alimentos.
17. Este aparato no es apto para uso comercial o al aire libre.
18. Utilice el aparato en una habitación seca y bien ventilada.
19. 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.

20. El aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Cómo colocar el aparato

21. Coloque el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable.

22. Coloque siempre el aparato en la parte trasera de la encimera de la cocina y a una distancia segura de objetos inflamables como cortinas, paños y similares.

23. No cubra el aparato.

24. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa ni entre en contacto con superficies calientes de la freidora ni con otros objetos calientes o con llamas.

Cable, enchufe y toma de corriente

25. Compruebe regularmente que el cable y el enchufe no estén dañados; no utilice el aparato si es así o si se ha caído o dañado de alguna otra manera. Si el aparato, el cable o el enchufe están dañados, el aparato debe ser inspeccionado y, si es necesario, reparado por un agente de reparación autorizado, de

lo contrario existe el riesgo de una descarga eléctrica.

26. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
27. Asegúrese de que el cable no esté colocado de tal manera que pueda tropezarse con él.
28. Desenchufe el cable de la toma de corriente durante las tareas de limpieza o cuando no vaya a utilizarlo.
29. No tire del cable para desenchufarlo de la toma de corriente. Tire del enchufe.
30. No enrolle el cable alrededor del aparato.

¡Importante!

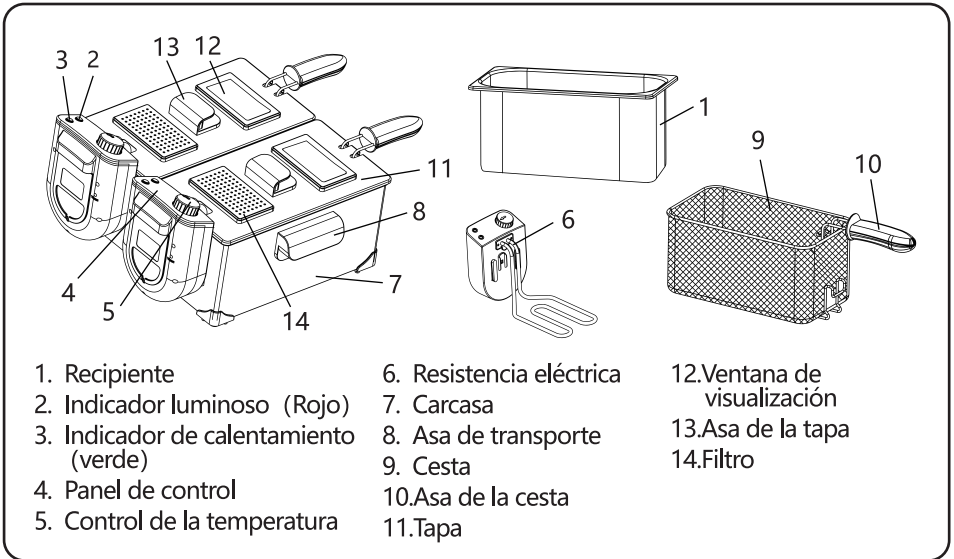
31. Si se produce un incendio en el aparato, nunca debe intentar apagarlo con agua. En su lugar, cierre la tapa e intente sofocar las llamas con un paño húmedo o una toalla mojada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo N°	300004VDW
Tensión	220-240 V ~
Frecuencia	50-60Hz
Potencia	3600 W
Cadacidad	3000ml*2

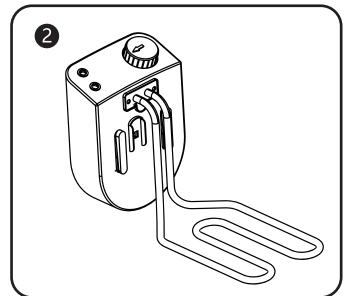
Sujeto a cambios sin previo aviso.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



ANTES DEL PRIMER USO

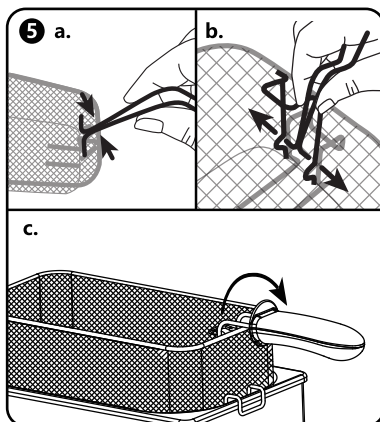
1. Retire todo el embalaje del aparato y colóquelo sobre una superficie plana y estable, como la encimera de la cocina, a una distancia de seguridad de objetos inflamables.
2. La resistencia eléctrica se puede sumergir en agua pero no debe lavarse en el lavavajillas. Nunca deje que la UNIDAD eléctrica se moje.
3. Limpie la tapa, el recipiente, la cesta y la carcasa de la freidora con agua tibia y un poco de detergente, y seque las piezas minuciosamente. Estas piezas también pueden lavarse en un lavavajillas.



4. Coloque la resistencia eléctrica y el panel de control (6 y 4) en el recipiente empujando los pasadores del interior de la unidad de plástico hacia abajo en las ranuras de la parte posterior del recipiente.

NOTA: Empuje la resistencia eléctrica hasta el fondo para activar el interruptor de seguridad. De lo contrario, es posible que la unidad no pueda calentarse.

5. Instale correctamente el mango de la cesta de la freidora: Sujete el asa y apriete los extremos del asa. Coloque los extremos del mango en los pequeños agujeros cerca del fondo de la cesta de la freidora y suelte el mango.



INSTRUCCIONES DE USO

1. Compruebe que la freidora está apagada.

2. Vierta la cantidad necesaria de aceite en el recipiente. Llene el aceite hasta un punto entre las marcas de nivel mínimo y máximo, indicado en el interior del recipiente. Recomendamos utilizar aceite líquido, ya que es el mejor para freír.

3. Consejo: Puede usar manteca de cerdo u otra grasa sólida si lo desea, pero tendrá que derretirla primero en el recipiente. Ajuste el control de temperatura a la temperatura más baja y añada la grasa en trozos pequeños. Suba la temperatura al nivel deseado una vez que la grasa se haya derretido.

4. Coloque la tapa en el recipiente.

5. Enchufe la freidora y se encenderá el indicador rojo de encendido. Ajuste la temperatura deseada girando el control de temperatura. El indicador de calor verde se encenderá y permanecerá encendido mientras la freidora se calienta. Una vez que la freidora alcance la temperatura seleccionada, el indicador de calor se apagará. El indicador de calor se enciende y se apaga durante el uso, lo que indica simplemente que se está manteniendo la temperatura seleccionada.

6. No añada alimentos hasta que se alcance la temperatura requerida.

7. Retire la tapa de la freidora.

8. Coloque los alimentos en la cesta y bájelos con cuidado al recipiente. Asegúrese de que el nivel de aceite sobrepase el borde del recipiente.

9. Sustenga firmemente el asa de la cesta cuando coloque o retire la tapa.

NOTA:

- Empuje la resistencia eléctrica hasta el fondo para activar el interruptor de seguridad. De lo contrario, es posible que la unidad no pueda calentarse.
- Tenga cuidado, ya que podrían producirse salpicaduras de aceite. Tenga cuidado al retirar la tapa, ya que puede desprenderse vapor caliente.
- El asa puede estar muy caliente después de un período de uso prolongado.
- El producto tiene un termostato de reseteo no automático incorporado. Si la freidora se ha utilizado durante un tiempo prolongado, el termostato de reseteo no automático se activará y cortará la corriente para proteger el aparato de un sobrecalentamiento.
- Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, presione el botón RESTART situado en la parte posterior del elemento de control para reiniciar la freidora. Presione el botón de reinicio con un objeto plástico o de madera de al menos 4 cm de largo.

CONSEJOS PARA PREPARAR ALIMENTOS

Antes de bajar la cesta

- Asegúrese siempre de que la comida esté seca antes de bajarla al aceite caliente.
- Asegúrese de que la comida sea aproximadamente del mismo tamaño para que se cocine uniformemente. Evite los trozos muy gruesos.
- Algunos tipos de alimentos necesitan estar rebozados antes de freírlos en la freidora.
- Asegúrese de quitar tanto hielo como sea posible de los alimentos congelados. Sin embargo, no es necesario descongelarlos antes de cocinarlos.
- No llene demasiado la cesta.
- La cantidad máxima de patatas fritas congeladas que se pueden freír a la vez es de 0,7 kg.

Consejos de cocinado

- A continuación, podrá ver una guía de temperaturas y tiempo de cocinado para diferentes tipos de alimentos.
- Los resultados de la cocción pueden variar; ajuste estos tiempos a sus gustos personales.
- Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son sólo para fines de referencia. Como los ingredientes difieren en tamaño, forma, peso y consistencia, no podemos garantizar que los tiempos indicados a continuación representen el mejor ajuste para sus ingredientes específicos.

Alimento	Temperatura	Tiempo
Filetes de pescado empanados	170° C	5-6 min.
Langostinos grandes	170° C	3-5 min.
Pechuga de pollo	175° C	3-4 min.
Filetes de pollo empanados	170° C	12-15 min.
Aros de cebolla	180° C	3 min.
Brócoli rebozado	185° C	2-3 min.
Patatas fritas (2ª fase)	190° C	6 min.

DESPUÉS DE FREÍR LOS ALIMENTOS

1. Levante la cesta del recipiente e inclínela para colgarla del borde.
2. Deje que el aceite gotee de los alimentos antes de retirar la cesta.
3. Coloque el control de la temperatura en posición MIN.
4. Retire el enchufe de la toma de corriente.
5. Deje que el aparato se enfríe completamente (1-2 horas). Atención: Nunca mueva el aparato mientras esté caliente, cuando haya aceite en él, o si la tapa no está colocada.

Manipulación y conservación del aceite

- Manipule el aceite sólo cuando está completamente frío.

- Elimine cualquier residuo de comida del aceite después de su uso.
- Filtre el aceite con regularidad
- Cambie el aceite cuando lo haya utilizado varias veces o si presenta un color oscuro. Debe cambiarse todo el aceite al mismo tiempo; no mezcle el aceite viejo con el nuevo. El aceite viejo debe eliminarse según las normas locales pertinentes
- Conserve el aceite en la freidora o en un recipiente hermético en un lugar seco, fresco y oscuro. (No es necesario conservar el aceite en la nevera).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No sumerja la resistencia eléctrica, el panel de control ni el cable en agua. Retire el panel de control y la resistencia eléctrica antes de limpiar el aparato.
- Una vez que haya vertido el aceite del recipiente, limpie el interior con papel de cocina y luego lávelo a fondo.
- La carcasa, el recipiente, la tapa y la cesta con asa se pueden lavar con agua caliente y detergente o en el lavavajillas.
- No utilice ningún tipo de agente de limpieza fuerte o abrasivo para lavar la freidora o sus accesorios. Nunca utilice un cepillo de acero o un cepillo de fregar para limpiar el aparato, ya que esto puede dañar la superficie.
- NO LO SUMERJA EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
Olor desagradable	El aceite se ha deteriorado	Cambie el aceite después de varios usos o si está de un color muy oscuro
El aceite desborda	Se ha excedido el nivel máximo de aceite Hay demasiados alimentos en la cesta	Reduzca la cantidad de aceite del recipiente Retire parte de los alimentos de la cesta
Los alimentos no están crujientes	Tiempo de fritura escaso Hay demasiados alimentos en la cesta	Ajuste el tiempo de fritura Llene la cesta hasta los 2/3 de su capacidad como máximo
Las patatas fritas están pegajosas	No se han lavado correctamente las patatas	Lave bien las patatas antes de introducirlas a la freidora
La unidad no se enciende	Se ha activado el interruptor de seguridad	Pulse el botón de reset del panel de control

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que la freidora se haya enfriado por completo antes de guardarla.
- Nunca guarde la freidora si aún está caliente o húmeda.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.
- No doble el asa de la cesta hasta que el aceite se haya enfriado.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO

	<p>Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente y a la salud humana que representa la eliminación no controlada de residuos, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger el aparato para reciclarlo y colaborar a la protección del medio ambiente.</p>
---	--

Garantía: 3 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación

WAŻNE ZALECENIA

DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Normalne użytkowanie urządzenia

1. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie urządzenia.
2. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub obsługi.
3. Nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
4. Urządzenie można podłączać tylko do 220-240 V, 50-60Hz, 3600 W.
5. Urządzenie nie powinno być włączane, jeśli nie ma w nim oleju. Upewnij się, że poziom oleju jest zawsze gdzieś pomiędzy oznaczeniami minimalnego i maksymalnego poziomu po wewnętrznej stronie pojemnika.
6. Unikaj używania urządzenia przez zbyt długi czas, ponieważ może to spowodować przegrzanie oleju i pożar.
7. Nigdy nie dodawaj wody do oleju. Jest to niezwykle niebezpieczne i może spowodować gwałtowne wyprysnięcie oleju z pojemnika!
8. Unikaj kontaktu z gorącym olejem.
9. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru,

gdy jest używane lub gorące, i miej oko na dzieci.

10. Dotykaj tylko czarnych plastikowych uchwytów; nie dotykaj innych powierzchni, ponieważ mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
11. Zawsze ustawiaj regulator temperatury na najniższą możliwą temperaturę i odłącz frytkownicę, gdy tylko skończysz przyrządzać potrawę.
12. Zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim wylejesz olej, przed przenoszeniem, czyszczeniem lub schowaniem frytkownicy.
13. Do przenoszenia urządzenia zawsze używaj uchwytów do przenoszenia.
14. Urządzenia ani przewodu nie wolno zanurzać w wodzie lub innym płynie.
15. Nie dotykaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
16. Zawsze upewnij się, że urządzenie jest czyste, gdy ma kontakt z żywnością.
17. Niniejsze urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego ani na zewnątrz.
18. Używaj urządzenia tylko w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
19. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku lat 12 lub starsze oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały

poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym ryzyko. Dzieciom nie wolno bawić się tym urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować tego urządzenia bez nadzoru.

20. Niniejsze urządzenie nie może być używane z zewnętrznym timerem ani z osobnym systemem zdalnego sterowania.

Umiejscowienie urządzenia

21. Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.

22. Zawsze umieszczaj urządzenie z tyłu blatu kuchennego, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, szmatki i tym podobne.

23. Nie przykrywaj urządzenia.

24. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu / blatu i trzymaj go z dala od gorących powierzchni frytkownicy oraz innych gorących przedmiotów i otwartego ognia.

Przewód, wtyczka i gniazdko sieciowe

25. Regularnie sprawdzaj, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone. W takim wypadku nie używaj urządzenia, podobnie jeśli zostało ono upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny

sposób. Jeśli urządzenie, kabel lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie musi zostać sprawdzone i, jeśli to konieczne, naprawione przez autoryzowanego technika, w przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.

26. Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
27. Sprawdź, czy nie można pociągnąć lub potknąć się o przewód urządzenia lub przedłużacz.
28. Wyjmij wtyczkę z gniazdka podczas czyszczenia lub gdy urządzenie nie jest używane.
29. Nie szarp za przewód podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka. Zamiast tego przytrzymaj wtyczkę.
30. Nie zwijaj przewodu ani nie owijaj go wokół urządzenia.

Ważne!

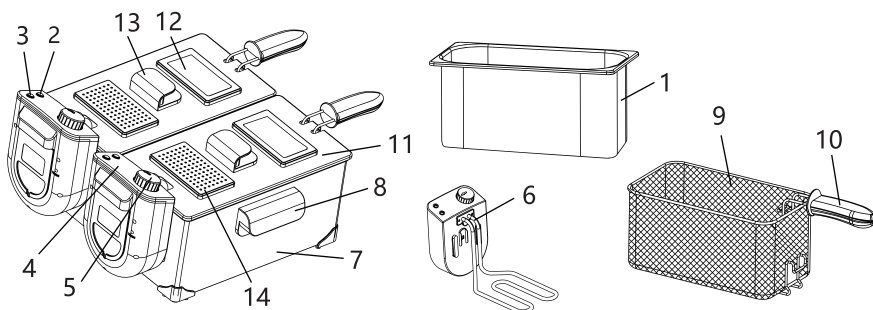
31. Jeśli w urządzeniu zacznie się pożar, nigdy nie próbuj go ugasić wodą. Zamiast tego zamknij pokrywkę i spróbuj zdusić płomień wilgotną szmatką lub mokrym ręcznikiem.

SPECYFIKACJA

Numer modelu	300004VDW
Napięcie	220-240 V ~
Częstotliwość	50-60Hz
Zasilanie	3600 W
Pojemność	3000 ml x 2

Instrukcja może zostać zmieniona bez uprzedniego powiadomienia.

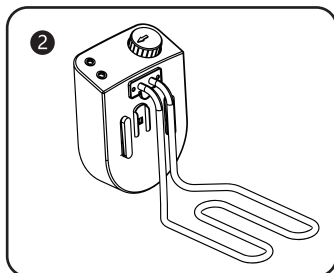
OPIS CZĘŚCI



- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 1. Pojemnik | 5. Regulator temperatury | 10. Uchwyt koszyka |
| 2. Kontrolka zasilania (czerwona) | 6. Element grzejny | 11. Pokrywka |
| 3. Kontrolka podgrzewania (zielona) | 7. Obudowa | 12. Wizjer |
| 4. Panel kontrolny | 8. Uchwyt do przenoszenia | 13. Uchwyt pokrywki |
| | 9. Koszyk | 14. Filtr |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

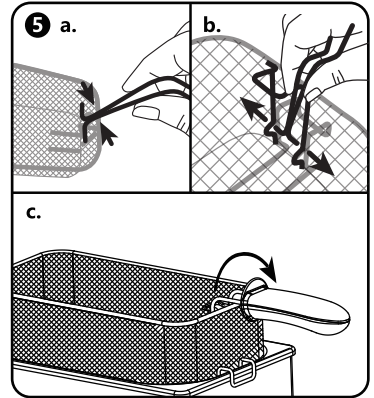
1. Usuń wszystkie opakowania z urządzenia i umieść je na płaskiej, stabilnej powierzchni, np. na blacie kuchennym, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów.
2. Element grzejny można zanurzyć w wodzie, ale nigdy nie należy go umieszczać w zmywarce. Nie dopuść do zamoczenia JEDNOSTKI ELEKTRYCZNEJ.
3. Wyczyść pokrywę, pojemnik, koszyk i obudowę ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i dokładnie wysusz części. Te części można również myć w zmywarce.



4. Zamontuj element grzejny i panel sterowania (6 i 4) w pojemniku, wciskając kołki po wewnętrznej stronie plastikowego elementu w rowki z tyłu pojemnika.

UWAGA: aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa, element grzejny należy wcisnąć do końca w dół. W przeciwnym razie urządzenie może się nie nagrzewać.

5. Zamontuj prawidłowo uchwyt koszyka frytkownicy: przytrzymaj uchwyt i ściśnij końce uchwytów razem. Umieść końcówki uchwytów w małych otworach w pobliżu dna koszyka frytkownicy i zwolnij uchwyt.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Sprawdź, czy frytkownica jest wyłączona.
 2. Wlej odpowiednią ilość oleju do pojemnika. Nalej olej w ilości pomiędzy oznaczeniami minimalnego i maksymalnego poziomu po wewnętrznej stronie pojemnika. Zalecamy używanie płynnego oleju, ponieważ najlepiej nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu.
Wskazówka: jeśli chcesz, możesz użyć smalcu lub innego stałego tłuszczu, ale najpierw musisz go rozpuścić w pojemniku. Ustaw regulator temperatury na najniższą temperaturę i dodawaj tłuszcz w małych porcjach. Dopiero gdy tłuszcz się rozpuści, podnieś temperaturę do żądanej wysokości.
 3. Umieść pokrywkę na pojemniku.
 4. Podłącz frytkownicę, zapali się czerwona kontrolka zasilania. Ustaw żądaną temperaturę, obracając regulator temperatury. Zielona kontrolka ogrzewania zapali się i pozostanie włączona, gdy frytkownica będzie się nagrzewać. Gdy frytkownica osiągnie wybraną temperaturę, kontrolka ogrzewania zgaśnie. Kontrolka ogrzewania włącza się i wyłącza podczas użytkowania, co oznacza jedynie, że utrzymuje wybraną temperaturę.
 5. Nie dodawaj jedzenia przed osiągnięciem żądanej temperatury.
 6. Zdejmij pokrywkę z frytkownicy.
 7. Umieść jedzenie w koszyku i ostrożnie włóż go do pojemnika. Upewnij się, że poziom oleju nie podnosi się do krawędzi pojemnika.
 8. Podczas zakładania lub zdejmowania pokrywki zawsze mocno trzymaj uchwyt koszyka.
- UWAGA:
- aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa, element grzejny należy wcisnąć do końca w dół. W przeciwnym razie urządzenie może się nie nagrzewać.
 - Uważaj, ponieważ olej może pryskać. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, ponieważ może wydzielać się gorąca para.
 - Po dłuższym okresie użytkowania uchwyt może być bardzo gorący.
 - W produkt wbudowany jest termostat resetujący się nieautomatycznie. Jeśli frytkownica była używana przez dłuższy czas, wbudowany termostat resetujący się nieautomatycznie uruchomi się i odetnie prąd, aby chronić urządzenie przed przegrzaniem.
 - Gdy urządzenie całkowicie ostygnie, naciśnij przycisk RESTART z tyłu elementu sterującego, aby ponownie uruchomić frytkownicę. Przycisk RESTART należy nacisnąć plastikowym lub drewnianym przedmiotem o długości co najmniej 4 cm.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBRÓBK I JEDZENIA

Przed opuszczeniem koszyka

- Zawsze upewnij się, że produkt jest suchy przed włożeniem go do gorącego oleju.
- Upewnij się, że jedzenie jest mniej więcej takiej samej wielkości, aby usmażyło się równomiernie. Unikaj bardzo grubych kawałków.
- Niektóre rodzaje żywności należy panierować przed smażeniem we frytkownicy.
- Upewnij się, aby usunąć jak najwięcej lodu z mrozonek. Jednak nie musisz rozmrażać ich przed smażeniem.
- Nie przepełniaj koszyka.
- Maksymalna ilość głęboko mrożonych frytek, które można smażyć jednorazowo, wynosi 0,7 kg.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Poniżej znajduje się przewodnik po temperaturze i czasie smażenia różnych potraw.
- Rezultaty smażenia mogą się różnić; dostosuj czas do swoich indywidualnych wymagań.
- Uwaga: pamiętaj, że te ustawienia służą wyłącznie jako odniesienie. Ponieważ składniki różnią się rozmiarem, kształtem, wagą i konsystencją, nie możemy zagwarantować, że podany poniżej czas odpowiada najlepszym ustawieniom dla określonych składników.

Rodzaj żywności	Temperatura	Czas
Panierowane filety rybne	170° C	5-6 min.
Duże krewetki	170° C	3-5 min.
Piersi z kurczaka	175° C	3-4 min.
Panierowane filety z kurczaka	170° C	12-15 min.
Krążki cebulowe	180° C	3 min.
Brokuły w panierce	185° C	2-3 min.
Frytki (II etap)	190° C	6 min.

PO SMAŻENIU

1. Wyjmij koszyk z pojemnika i przechyl go tak, aby osiadł na krawędzi pojemnika.
2. Przed wyjęciem koszyka odczekaj, aż olej ocieknie z potraw.
3. Ustaw regulator temperatury w pozycji MIN.
4. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
5. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia (1-2 godziny). Uwaga: nigdy nie przenoś urządzenia, gdy jest gorące, gdy jest w nim olej lub jeśli pokrywka nie została założona.

Postępowanie z olejem i jego przechowywanie

- Upewnij się, że robisz coś z olejem tylko wtedy, gdy jest całkowicie zimny.
- Po użyciu oleju usuń z niego wszelkie resztki jedzenia.
- Regularnie filtruj olej.

- Olej należy wymieniać po kilkukrotnym użyciu i gdy zmieni kolor na ciemny. Cały olej należy wymienić jednocześnie; nie mieszaj starego i nowego oleju. Stary olej należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.
- Przechowuj olej we frytkownicy lub w szczelnym pojemniku w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. (Nie trzeba przechowywać oleju w lodówce.)

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Element grzejny wraz z panelem sterowania i przewodem nie może być zanurzany w wodzie. Przed czyszczeniem urządzenia zdejmij panel sterowania i element grzejny.
- Po wylaniu oleju z pojemnika wytrzyj wewnątrz pojemnika ręcznikiem kuchennym, a następnie dokładnie umyj pojemnik.
- Obudowę, pojemnik, pokrywę i koszyk z uchwytem można myć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Nie używaj żadnych agresywnych lub ściernych środków czyszczących do frytkownicy ani jej akcesoriów. Nigdy nie używaj szczotki stalowej ani szczotki do szorowania do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.
- **NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE LUB INNEJ CIECZY**

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nieprzyjemny zapach	Olej jest stary	Wymień olej po kilkukrotnym użyciu lub gdy jest bardzo ciemny
Olej wylewa się z urządzenia	Ilość użytego oleju jest większa niż zalecana Ilość jedzenia w koszyku jest większa niż zalecana	Zmniejsz ilość oleju w pojemniku Wyjmij część jedzenia z koszyka
Jedzenie nie jest chrupiące	Czas gotowania jest za krótki W koszyku jest za dużo jedzenia	Dostosuj odpowiednio czas Napełnij kosz tylko do 2/3
Chipsy są lepkie	Plasterki ziemniaków nie zostały dokładnie umyte	Przed smażeniem umyj plasterki ziemniaków w wodzie
Urządzenie nie włącza się	Wyłącznik bezpieczeństwa został aktywowany	Naciśnij przycisk resetowania na panelu sterowania

PRZECHOWYWANIE

- Przed schowaniem upewnij się, że frytkownica jest całkowicie schłodzona.
- Nigdy nie chowaj frytkownicy, jeśli jest jeszcze gorąca lub mokra.
- Przed schowaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w czystym, suchym miejscu.
- Nie wkładaj rączki do kosza, dopóki olej nie ostygnie.

UTYLIZACJA



Oznakowanie to wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska naturalnego lub zdrowia ludzkiego spowodowanymi przez niekontrolowaną utylizację odpadów, produkt należy poddać recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni przekazać ten produkt do punktu recyklingu bezpiecznego dla środowiska.

GWARANCJA: 2 LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =

Normale utilizzo dell'apparecchio

1. Un uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali e danni all'apparecchio.
2. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. Il produttore non è responsabile per lesioni o danni risultanti da manipolazione o un uso errato.
3. Non utilizzare accessori diversi da quelli suggeriti dal produttore.
4. L'apparecchio può essere collegato solo a 220-240 V, 50-60Hz, 3600 W.
5. L'apparecchio non deve essere acceso a meno che non sia pieno d'olio. Assicurarsi che sia sempre riempito di olio a un livello compreso tra i segni di livello minimo e massimo all'interno del recipiente.
6. Evitare di utilizzare l'apparecchio per troppo tempo in una volta, in quanto ciò può provocare il surriscaldamento dell'olio, provocando un incendio.
7. Non aggiungere mai acqua all'olio. Questo è estremamente pericoloso e può far schizzare violentemente l'olio dal recipiente!
8. Evitare il contatto con l'olio caldo.
9. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione o caldo e tenere d'occhio i bambini.

10. Toccare solo le maniglie nere in plastica; non toccare le altre superfici poiché possono riscaldarsi durante l'uso.
11. Impostare sempre il controllo della temperatura sulla temperatura più bassa possibile e scollegare la friggitrice non appena è terminata la cottura del cibo.
12. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di scaricare l'olio, spostare o pulire la friggitrice o riporla.
13. Utilizzare sempre le maniglie per il trasporto quando si vuole spostare l'apparecchio.
14. L'apparecchio e il cavo non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
15. Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
16. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia pulito quando viene a contatto con gli alimenti.
17. Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale o all'aperto.
18. Utilizzare l'apparecchio solo in una stanza asciutta e ben ventilata.
19. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 12 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro

e se ne comprendono pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire la pulizia o la manutenzione senza supervisione.

20. L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Posizionamento dell'apparecchio

21. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, livellata e stabile.
22. Posizionare sempre l'apparecchio sul retro del bancone della cucina e ad una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come tende, panni e simili.
23. Non coprire l'apparecchio.
24. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo / bancone e tenerlo lontano dalle superfici calde della friggitrice e altri oggetti caldi e fiamme libere.

Cavo, spina e presa di rete

25. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati; non utilizzare l'apparecchio se questo è il caso o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato in altro modo. Se l'apparecchio, il cavo o la spina sono danneggiati, l'apparecchio deve

essere ispezionato e, se necessario, riparato da un tecnico riparatore autorizzato, altrimenti sussiste il rischio di scosse elettriche.

26. Non tentare mai di riparare da soli l'apparecchio.

27. Verificare che non sia possibile tirare o inciampare sul cavo dell'apparecchio o su eventuali prolunghe.

28. Rimuovere la spina dalla presa durante la pulizia o quando l'apparecchio non è in uso.

29. Non tirare direttamente il cavo, ma solo la spina, quando viene scollegata dalla presa di corrente.

30. Non arrotolare il cavo o avvolgerlo attorno all'apparecchio.

Importante!

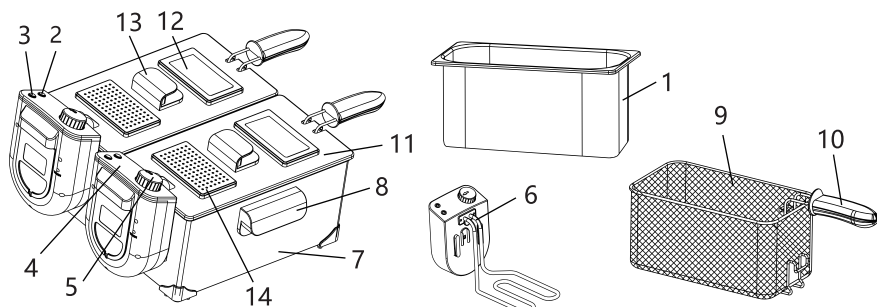
31. Se nell'apparecchio si accende un fuoco, non tentare mai di spegnerlo con acqua. Invece, chiudi il coperchio e cerca di soffocare le fiamme con un panno umido o un asciugamano bagnato.

SPECIFICHE

Modello No.	300004VDW
Voltaggio	220-240 V ~
Frequenza	50-60Hz
Energia	3600 W
Capacità di riempimento	3000ml*2

Soggetto a modifiche tecniche senza preavviso.

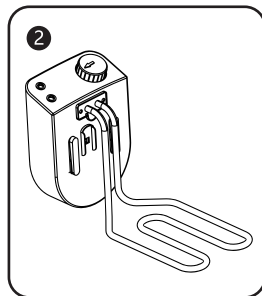
PANORAMICA DEI COMPONENTI



- | | | |
|--|---|----------------------------|
| 1. Recipiente | 5. Controllo della temperatura | 9. Cestello |
| 2. Indicatore di alimentazione (Rosso) | 6. Elemento riscaldante | 10. Maniglia del cestello |
| 3. Indicatore di calore (Verde) | 7. Alloggiamento | 11. Coperchio |
| 4. Pannello di controllo | 8. Maniglia per il trasporto dell'alloggiamento | 12. Finestra |
| | | 13. Maniglia del coperchio |
| | | 14. Filtro |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

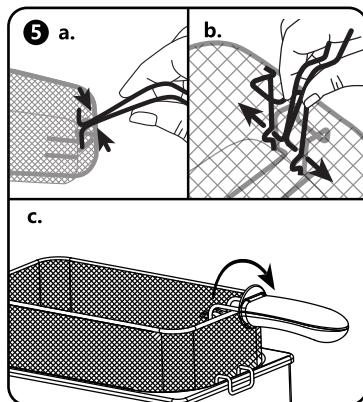
1. Rimuovere tutti gli imballaggi dall'elettrodomestico e posizionarlo su una superficie piana e stabile, ad esempio il bancone della cucina, a una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili.
2. L'elemento riscaldante può essere immerso nell'acqua ma non deve mai essere messo in lavastoviglie. Non bagnare mai l'UNITÀ ELETTRICA.
3. Pulire il coperchio, il recipiente, il cestello e l'alloggiamento utilizzando acqua calda e un po' di detersivo per piatti e asciugare accuratamente le parti. Queste parti possono essere lavate anche in lavastoviglie.



4. Montare l'elemento riscaldante e il pannello di controllo (6 e 4) nella ciotola spingendo i perni all'interno dell'unità di plastica verso il basso nelle scanalature sul retro del recipiente.

NOTA: L'elemento riscaldante deve essere spinto fino in fondo per attivare l'interruttore di sicurezza. In caso contrario, l'unità potrebbe non essere in grado di riscaldarsi.

5. Montare correttamente la maniglia del cestello della friggitrice: afferrare la maniglia e premere insieme le estremità della maniglia. Posizionare le estremità della maniglia nei piccoli fori vicino al fondo del cestello della friggitrice e rilasciare la presa.



ISTRUZIONI PER L'USO

1. Verificare che la friggitrice sia spenta.

2. Versare la quantità di olio necessaria nel recipiente. Riempi l'olio tra i segni di livello minimo e massimo all'interno del recipiente. Si consiglia di utilizzare olio liquido, poiché è il migliore per friggere i grassi.

Suggerimento: puoi usare lo strutto o un altro grasso solido se lo desideri, ma dovrai prima farlo sciogliere nel recipiente. Impostare il controllo della temperatura sulla temperatura più bassa e aggiungere il grasso a pezzetti. Alzare la temperatura al livello desiderato solo quando il grasso si è sciolto.

3. Posizionare il coperchio sul recipiente.

4. Collegare la friggitrice e l'indicatore di alimentazione rosso si accende. Impostalo alla temperatura desiderata ruotando il controllo della temperatura. L'indicatore di calore verde si accende e rimane acceso mentre la friggitrice si sta riscaldando. Quando la friggitrice ha raggiunto la temperatura selezionata, l'indicatore di calore si spegne. L'indicatore di calore si accende e si spegne durante l'uso, il che indica semplicemente che sta mantenendo la temperatura selezionata.

5. Non aggiungere il cibo fino al raggiungimento della temperatura richiesta.

6. Rimuovere il coperchio dalla friggitrice.

7. Posizionare il cibo nel cestello e abbassarlo con cautela nella ciotola. Assicurati che il livello dell'olio non raggiunga il bordo del recipiente.

8. Tenere sempre saldamente la maniglia del cestello quando si monta o si rimuove il coperchio.

NOTE:

- L'elemento riscaldante deve essere spinto fino in fondo per attivare l'interruttore di sicurezza. In caso contrario, l'unità potrebbe non essere in grado di riscaldarsi.
- Fare attenzione, poiché l'olio potrebbe schizzare. Fare attenzione durante la rimozione del coperchio, poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
- L'impugnatura può essere molto calda dopo un lungo periodo di utilizzo.
- Un termostato a ripristino non automatico è integrato nel prodotto. Se la friggitrice è stata utilizzata per un periodo di tempo prolungato, il termostato incorporato automatico si attiverà e interromperà la corrente per proteggere l'apparecchio dal surriscaldamento.
- Quando l'apparecchio si è completamente raffreddato, premere il pulsante RESTART sul retro dell'elemento di comando per riavviare la friggitrice. Il pulsante RESTART deve essere premuto con un oggetto di plastica o di legno lungo almeno 4 cm.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEL CIBO

Prima di abbassare il cestello

- Assicurarsi sempre che il cibo sia asciutto prima di immergerlo nell'olio caldo.
- Assicurarsi che il cibo abbia all'incirca le stesse dimensioni in modo che cuocia uniformemente. Evita i pezzi molto spessi.
- Alcuni tipi di cibo devono essere impanati prima di essere cotti nella friggitrice.
- Assicurarsi di rimuovere quanto più ghiaccio possibile dagli alimenti congelati. Tuttavia, non è necessario scongelarlo prima della cottura.
- Non riempire eccessivamente il cestello.
- La quantità massima di patate fritte surgelate che possono essere fritte alla volta è di 0,7 kg.

Consigli per la cottura

- Di seguito è riportata una guida alle temperature e ai tempi di cottura per vari alimenti.
- I risultati di cottura possono variare; adattare questi tempi alle vostre esigenze individuali.
- Nota: tenere presente che queste impostazioni sono intese 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.

Tipo di cibo	Temperatura	Tempo
Filetti di pesce impanati	170° C	5-6 min.
Gamberi grandi	170° C	3-5 min.
Petto di pollo	175° C	3-4 min.
Filetti di pollo impanati	170° C	12-15 min.
Anelli di cipolla	180° C	3 min.
Broccoli in pastella	185° C	2-3 min.
Patatine fritte (2 ° stadio)	190° C	6 min.

DOPO LA COTTURA

1. Sollevare il cestello fuori dal recipiente e inclinarlo in modo che poggi sul bordo della ciotola.
2. Lasciare che l'olio goccioli dal cibo prima di rimuovere il cestello.
3. Impostare il controllo della temperatura sulla posizione MIN.
4. Rimuovere la spina dalla presa.
5. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (1-2 ore). Attenzione: non spostare mai l'apparecchio mentre è caldo, quando è presente dell'olio o se il coperchio non è stato montato.

Manipolazione e conservazione dell'olio

- Assicurati che tutto l'olio venga maneggiato solo quando è completamente freddo.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dall'olio dopo l'uso.

- Filtrare l'olio regolarmente.
- L'olio deve essere cambiato una volta che è stato utilizzato più volte e ha assunto un colore scuro. Tutto l'olio dovrebbe essere cambiato contemporaneamente; non mescolare olio vecchio e nuovo. Il vecchio olio deve essere smaltito secondo le normative locali pertinenti.
- Conservare l'olio nella friggitrice o in un contenitore ermetico in un luogo asciutto, fresco e buio. (Non è necessario conservare l'olio in frigorifero.)

PULIZIA E MANUTENZIONE

- L'elemento riscaldante con pannello di controllo e cavo non deve essere immerso nell'acqua. Rimuovere il pannello di controllo e l'elemento riscaldante prima di pulire l'apparecchio.
- Dopo aver versato l'olio dal recipiente, pulire l'interno della ciotola con carta da cucina, quindi lavare accuratamente il recipiente.
- L'alloggiamento, il recipiente, il coperchio e il cestello con manico possono essere lavati con acqua calda e detersivo per piatti o in lavastoviglie.
- Non utilizzare alcun tipo di detergente forte o abrasivo sull'apparecchio o sui suoi accessori. Non usare mai una spazzola in acciaio o una spazzola per strofinare per pulire l'apparecchio, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie.
- NON IMMERGERE IN ACQUA O IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Odore sgradevole	L'olio è vecchio	Cambiare l'olio dopo che è stato utilizzato più volte o è di colore estremamente scuro
L'olio trabocca dall'unità	La quantità di olio utilizzata supera le raccomandazioni La quantità di cibo nel cestello supera le raccomandazioni	Ridurre la quantità di olio nella pentola Rimuovere parte del cibo dal cestello
Il cibo non è croccante	Il tempo di cottura è troppo breve C'è troppo cibo nel cestello	Regolare il tempo di conseguenza Riempiere il cestello solo fino a 2/3
Le patatine sono appiccicose	Le fette di patate non sono state lavate accuratamente	Lavare le fette di patate prima di friggere
L'unità non si accende	L'interruttore di sicurezza è stato attivato	Premere il tasto reset sul pannello di controllo

CONSERVAZIONE

- Assicurarsi che la friggitrice sia completamente fredda prima di metterla via.
- Non mettere mai via la friggitrice se è ancora calda o bagnata.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di metterle via.
- Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.
- Non ripiegare la maniglia nel cestello finché l'olio non si è raffreddato.

SMALTIMENTO



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'elettrodomestico usato, utilizzare sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Normaler Gebrauch des Geräts

1. Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann sowohl zu Verletzungen als auch zu Schäden am Gerät führen.
2. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Handhabung entstehen.
3. Verwenden Sie kein anderes als das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
4. Das Gerät darf nur an 220-240V, 50-60Hz, 3600W angeschlossen werden.
5. Das Gerät sollte nicht eingeschaltet werden, wenn es nicht mit Öl gefüllt ist. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand immer zwischen den Markierungen für den minimalen und maximalen Ölstand auf der Innenseite des Behälters liegt.
6. Vermeiden Sie es, das Gerät zu lange ohne Unterbrechung zu verwenden, da dies zu einer Überhitzung des Öls und damit zu einem Brand führen kann.
7. Geben Sie niemals Wasser in das Öl. Dies ist äußerst gefährlich und kann dazu führen, dass das Öl heftig aus der Schüssel spritzt!
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl.

9. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb oder heiß ist, und behalten Sie Kinder im Auge.
10. Berühren Sie nur die schwarzen Kunststoffgriffe; berühren Sie nicht die anderen Oberflächen, da sie sich während des Gebrauchs erhitzen können.
11. Stellen Sie den Temperaturregler immer auf die niedrigste mögliche Temperatur ein und ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse, sobald Sie mit dem Garen der Speisen fertig sind.
12. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Öl ablassen, die Fritteuse bewegen oder reinigen oder sie wegstellen.
13. Verwenden Sie zum Bewegen des Geräts immer die Tragegriffe.
14. Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
15. Benutzen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
16. Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer sauber ist, wenn es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
17. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder den Einsatz im Freien geeignet.
18. Verwenden Sie das Gerät nur in einem trockenen und gut belüfteten Raum.
19. Dieses Gerät kann von Kindern ab 12 Jahren und

darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät ohne Aufsicht durchführen.

20. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Aufstellen des Geräts

21. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene und stabile Oberfläche.

22. Stellen Sie das Gerät immer an der Rückseite einer Küchentheke und in sicherem Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Vorhängen, Tüchern o. ä. auf.

23. Decken Sie das Gerät nicht ab.

24. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches/einer Theke hängen, und halten Sie es von den heißen Oberflächen der Fritteuse und anderen heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.

Kabel, Stecker und Netzsteckdose

25. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel und

- der Stecker beschädigt sind; verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist oder wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss das Gerät von einem autorisierten Reparaturtechniker überprüft und gegebenenfalls repariert werden, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.
26. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
 27. Stellen Sie sicher, dass Sie nicht am Gerätekabel oder einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern können.
 28. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.
 29. Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Halten Sie stattdessen den Stecker fest.
 30. Rollen Sie das Kabel nicht auf und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Wichtig!

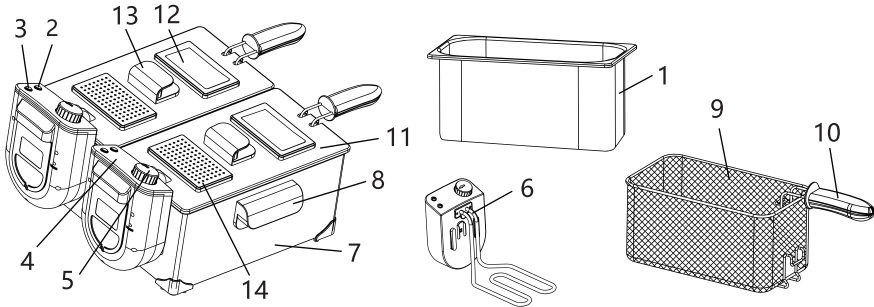
31. Wenn ein Feuer im Gerät entsteht, dürfen Sie niemals versuchen, es mit Wasser zu löschen. Schließen Sie stattdessen den Deckel und versuchen Sie, die Flammen mit einem feuchten Tuch oder einem nassen Handtuch zu ersticken.

SPEZIFIKATIONEN

Modell-Nr.	300004VDW
Spannung	220-240 V ~
Frequenz	50-60Hz
Leistung	3600 W
Füllmenge	3000ml*2

Technische Änderungen ohne Vorankündigung vorbehalten.

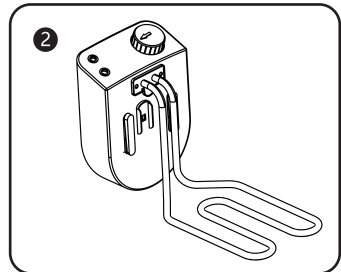
ÜBERSICHT DER KOMPONENTEN



- | | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1. Schale | 6. Hezelement | 11. Deckel |
| 2. Betriebsanzeige (rot) | 7. Gehäuse | 12. Fenster |
| 3. Heizanzeige (grün) | 8. Gehäuse-Tragegriff | 13. Griff des Deckels |
| 4. Bedienfeld | 9. Korb | 14. Filter |
| 5. Temperaturregelung | 10. Korbgriff | |

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungen vom Gerät und stellen Sie es auf eine ebene, stabile Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen.
- Das Hezelement kann in Wasser getaucht werden, sollte aber niemals in die Spülmaschine gegeben werden. Machen Sie die ELEKTRISCHE EINHEIT niemals nass.
- Reinigen Sie den Deckel, die Schale, den Korb und das Gehäuse mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.

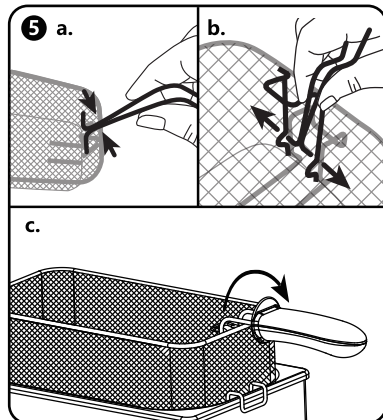


Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

4. Setzen Sie das Heizelement und das Bedienfeld (6 und 4) in die Schüssel ein, indem Sie die Stifte an der Innenseite der Kunststoffeinheit in die Nuten auf der Rückseite der Schüssel drücken.

HINWEIS: Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann das Gerät möglicherweise nicht aufheizen.

5. Montieren Sie den Frittierkorbgriff richtig: Halten Sie den Griff fest und drücken Sie die Griffenden zusammen. Setzen Sie die Griffenden in die kleinen Löcher in der Nähe des Bodens des Fritteusenkorbs und lassen Sie den Griff los.



GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Prüfen Sie, ob die Fritteuse ausgeschaltet ist.
 2. Gießen Sie die erforderliche Ölmenge in die Schüssel. Füllen Sie das Öl bis zu den Markierungen für den minimalen und maximalen Füllstand an der Innenseite des Behälters ein. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Öl, da dieses am besten zum Frittieren geeignet ist.
Tipp: Sie können auch Schmalz oder ein anderes festes Fett verwenden, müssen es aber zuerst in der Schüssel schmelzen. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur und geben Sie das Fett in kleinen Stücken hinzu. Drehen Sie die Temperatur erst auf die gewünschte Stufe hoch, wenn das Fett geschmolzen ist.
 3. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
 4. Schließen Sie die Fritteuse an, und die rote Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers ein. Die grüne Heizanzeige leuchtet und bleibt an, während die Fritteuse aufheizt. Wenn die Fritteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die Heizanzeige. Die Heizanzeige leuchtet auf und erlischt während des Betriebs, was lediglich anzeigt, dass sie die gewählte Temperatur hält.
 5. Geben Sie die Lebensmittel erst dann hinzu, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
 6. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab.
 7. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und senken Sie ihn vorsichtig in die Schüssel ab. Achten Sie darauf, dass der Ölstand nicht bis zum Rand der Schüssel ansteigt.
 8. Halten Sie den Korbgriff immer fest, wenn Sie den Deckel aufsetzen oder abnehmen.
- HINWEIS:**
- Das Heizelement muss ganz nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann das Gerät möglicherweise nicht aufheizen.
 - Seien Sie vorsichtig, da das Öl sprudeln kann. Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen des Deckels, da heißer Dampf austreten kann.
 - Der Griff kann nach längerem Gebrauch sehr heiß sein.
 - In das Produkt ist ein nicht-autorückstellender Thermostat eingebaut. Wenn die Fritteuse längere Zeit in Betrieb war, aktiviert sich der eingebaute nicht-autorückstellende Thermostat und schaltet den Strom ab, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.
 - Wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist, drücken Sie die RESTART-Taste auf der Rückseite des Bedienelements, um die Fritteuse neu zu starten. Die RESTART-Taste muss mit einem Kunststoff- oder Holzgegenstand gedrückt werden, der mindestens 4 cm lang ist.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Vor dem Absenken des Korbes

- Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl geben.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel etwa gleich groß sind, damit sie gleichmäßig garen. Vermeiden Sie sehr dicke Stücke.
- Einige Arten von Lebensmitteln sollten vor dem Garen in der Fritteuse paniert werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie so viel Eis wie möglich von gefrorenen Lebensmitteln entfernen. Sie müssen jedoch vor dem Garen nicht aufgetaut werden.
- Füllen Sie den Korb nicht zu voll.
- Die maximale Menge an tiefgefrorenen Pommes frites, die auf einmal gebraten werden können, beträgt 0,7 kg.

Tipps zum Kochen

- Im Folgenden finden Sie einen Leitfaden zu Gartemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittel.
- Die Garergebnisse können variieren; passen Sie diese Zeiten an Ihre individuellen Anforderungen an.
- Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur zu Referenzzwecken gedacht sind. Da sich Zutaten in Größe, Form, Gewicht und Konsistenz unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die unten angegebenen Zeiten die beste Einstellung für Ihre spezifischen Zutaten darstellen.

Lebensmitteltyp	Temperatur	Zeit
Panierte Fischfilets	170° C	5-6 min.
Große Garnelen	170° C	3-5 min.
Hühnerbrüste	175° C	3-4 min.
Panierte Hühnerfilets	170° C	12-15 min.
Zwiebelringe	180° C	3 min.
Gebackener Brokkoli	185° C	2-3 min.
Pommes frites (2. Stufe)	190° C	6 min.

NACH DEM KOCHEN

1. Heben Sie den Korb nach oben aus der Schüssel und kippen Sie ihn so, dass er auf dem Schüsselrand aufliegt.
2. Lassen Sie das Öl von den Speisen abtropfen, bevor Sie den Korb entfernen.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position MIN.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (1-2 Stunden). Vorsicht! Sie dürfen das Gerät niemals bewegen, wenn es heiß ist, wenn sich Öl im Gerät befindet oder wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist.

Handhabung und Lagerung des Öls

- Vergewissern Sie sich, dass das Öl nur bewegt wird, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie nach dem Gebrauch alle Speisereste aus dem Öl.

- Filtern Sie das Öl regelmäßig.
- Das Öl sollte gewechselt werden, wenn es mehrere Male verwendet wurde und eine dunkle Farbe angenommen hat. Das gesamte Öl sollte zur gleichen Zeit gewechselt werden; mischen Sie nicht altes und neues Öl. Entsorgen Sie das alte Öl entsprechend den geltenden örtlichen Vorschriften.
- Bewahren Sie das Öl in der Fritteuse oder in einem luftdichten Behälter an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf. (Es ist nicht notwendig, das Öl im Kühlschrank aufzubewahren.)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Heizelement mit Bedienfeld und Kabel darf nicht in Wasser getaucht werden. Nehmen Sie das Bedienfeld und das Heizelement vor der Reinigung des Geräts ab.
- Nachdem Sie das Öl aus der Schüssel gegossen haben, wischen Sie das Innere der Schüssel mit Küchenpapier aus und waschen Sie die Schüssel gründlich aus.
- Das Gehäuse, die Schale, der Deckel und der Korb mit Griff können in heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel für die Fritteuse und ihr Zubehör. Verwenden Sie niemals eine Stahlbürste oder einen Schrubber zur Reinigung des Geräts, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- NICHT IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Unangenehmer Geruch	Das Öl ist alt	Wechseln Sie das Öl, nachdem es mehrmals verwendet wurde oder extrem dunkel gefärbt ist
Öl läuft aus dem Gerät über	Die verwendete Ölmenge übersteigt die Empfehlungen Die Menge der Lebensmittel im Korb übersteigt die Empfehlungen	Reduzieren Sie die Menge des Öls im Öltopf Entfernen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Korb
Essen ist nicht knusprig	Garzeit ist zu kurz Es sind zu viele Lebensmittel im Korb	Stellen Sie die Zeit entsprechend ein Korb nur zu 2/3 füllen
Kartoffelchips sind klebrig	Die Kartoffelscheiben wurden nicht gründlich gewaschen	Kartoffelscheiben vor dem Frittieren in Wasser waschen
Gerät lässt sich nicht einschalten	Sicherheitsschalter wurde aktiviert	Drücken Sie die Reset-Taste auf dem Bedienfeld

LAGERUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vor der Lagerung vollständig abgekühlt ist.
- Lagern Sie die Fritteuse niemals, wenn sie noch heiß oder nass ist.
- Achten Sie darauf, dass **alle** Teile vor der Lagerung sauber und trocken sind.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.
- Klappen Sie den Griff erst in den Korb, wenn das Öl abgekühlt ist.

ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Diese können das Produkt für ein umweltgerechtes Recycling entgegennehmen.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

BELANGRIJKE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Normaal gebruik van het apparaat

1. Verkeerd gebruik van het apparaat kan zowel persoonlijk letsel als schade aan het apparaat veroorzaken.
2. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enig letsel of schade als gevolg van onjuist gebruik of onjuiste bediening.
3. Gebruik geen andere accessoires dan die worden aanbevolen door de fabrikant.
4. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op 220-240V, 50-60Hz, 3600W.
5. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld als er olie in zit. Zorg ervoor dat het altijd gevuld is met olie tot een niveau ergens tussen de minimum- en maximummarkering langs de binnenkant van de kom.
6. Gebruik het apparaat niet te lang achter elkaar, aangezien de olie hierdoor oververhit kan raken en brand kan veroorzaken.
7. Voeg nooit water toe aan de olie. Dit is buitengewoon gevaarlijk en kan ervoor zorgen dat de olie hevig gaat spetteren!
8. Vermijd contact met de hete olie.
9. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is of heet is, en houd kinderen in de gaten.

10. Raak alleen de zwarte plastic handvatten aan; Raak de andere oppervlakken niet aan, aangezien deze tijdens het gebruik kunnen verhitten.
11. Zet de temperatuurregelaar altijd op de laagst mogelijke temperatuurstand en haal de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met het bakken van het voedsel.
12. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de olie eruit laat lopen, de friteurpan verplaatst, schoonmaakt of opbergt.
13. Gebruik altijd de draagbeugels om het apparaat te verplaatsen.
14. Het apparaat met het snoer mogen niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
15. Raak het apparaat nooit aan met natte handen.
16. Zorg er altijd voor dat het apparaat schoon is als het in contact komt met voedsel.
17. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik of gebruik buitenshuis.
18. Gebruik het apparaat alleen in een droge en goed geventileerde ruimte.
19. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 12 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, zolang zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik

van dit apparaat op een veilige manier en zij ten volle de aanwezige gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging of gebruikersonderhoud uitvoeren.

20. Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Plaatsing van het apparaat

21. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
22. Plaats het apparaat altijd achteraan op een aanrecht en op een veilige afstand van brandbare voorwerpen zoals gordijnen, kleding en dergelijke.
23. Dek het apparaat niet af.
24. Laat het snoer niet over de rand van een tafel/aanrecht hangen en houd het uit de buurt van de hete oppervlakken van de friteuse en andere hete voorwerpen en open vuur.

Snoer, stekker en stopcontact

25. Controleer regelmatig of het snoer en de stekker niet beschadigd zijn; Gebruik het apparaat niet als dit het geval is of als het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Als het apparaat, het snoer of de stekker beschadigd is, moet het apparaat

worden geïnspecteerd en, indien nodig, gerepareerd door een erkende reparateur, anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken.

26. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
27. Zorg ervoor dat het niet mogelijk is om aan het snoer van het apparaat of een verlengsnoer te trekken of erover te struikelen.
28. Haal de stekker uit het stopcontact tijdens het schoonmaken of als het apparaat niet in gebruik is.
29. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen. Houd in plaats daarvan de stekker vast.
30. Rol het snoer niet op en wikkel het niet om het apparaat.

Belangrijk!

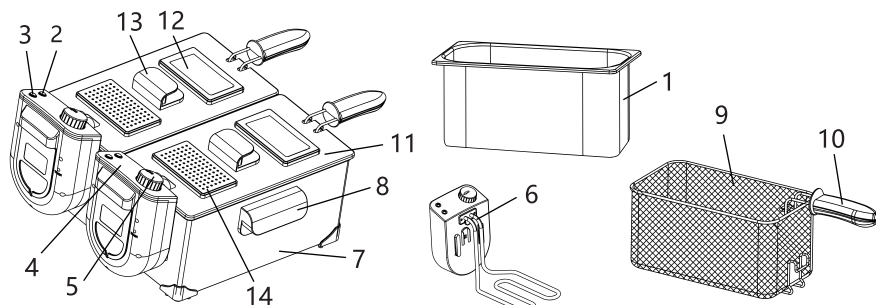
31. Als er brand ontstaat binnenin het apparaat, mag u deze nooit proberen te blussen met water. Zet in plaats daarvan het deksel erop en probeer de vlammen te smoren met een vochtige doek of een natte handdoek.

SPECIFICATIES

Model No.	300004VDW
Voltage	220-240 V ~
Frequentie	50-60Hz
Stroom	3600 W
Vulcapaciteit	3000ml*2

Onderhevig aan technische wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

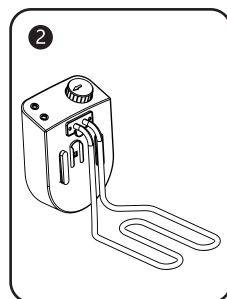
OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN



- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|------------------|
| 1. Kom | 6. Verwarmingselement | 12.Kijkvenster |
| 2. Stroomindicator (Rood) | 7. Behuizing | 13.Dekselhandvat |
| 3. Warmte-indicator (Groen) | 8. Handvat behuizing | 14.Filter |
| 4. Bedieningspaneel | 9. Mand | |
| 5. Temperatuurregeling | 10.Handgreep van de mand | |
| | 11.Deksel | |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

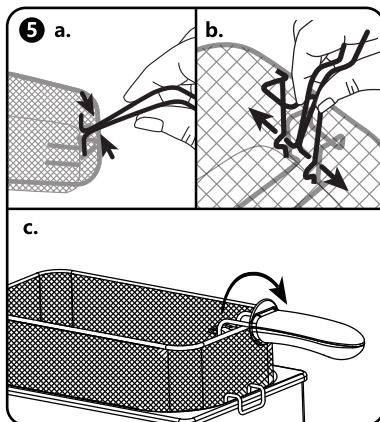
- 1.Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat en zet het op een vlakke, stabiele ondergrond, bijv. op een keukenaanrecht, op een veilige afstand van brandbare voorwerpen.
- 2.Het verwarmingselement kan in water worden ondergedompeld, maar mag nooit in de vaatwasser worden geplaatst. Maak de ELEKTRISCHE EENHEID nooit nat.
- 3.Maak het deksel, de kom, de mand en de behuizing schoon met warm water en een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen zorgvuldig af. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen.



4. Monteer het verwarmingselement en het bedieningspaneel (6 en 4) in de kom door de pinnen aan de binnenkant van de plastic unit in de groeven aan de achterkant van de kom te drukken.

OPMERKING: Het verwarmingselement moet helemaal naar beneden worden gedruwd om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan het apparaat mogelijk niet opwarmen.

5. Zet de handgreep van de frituurmand op de juiste manier in elkaar: Houd de handgreep vast en druk de uiteinden van de handgreep samen. Plaats de uiteinden van de handgrepen in de kleine gaten aan de onderkant van de frituurmand en laat uw greep los.



GBRUIKSAANWIJZING

- Zorg ervoor dat de frituurpan is uitgeschakeld.
- Giet de benodigde hoeveelheid olie in de kom. Vul de olie tot ergens tussen de minimum- en maximummarkering aan de binnenkant van de kom. We raden aan om vloeibare olie te gebruiken, omdat deze het beste is voor frituren.
Tip: u kunt reuzel of een ander vast vet gebruiken als u dat wilt, maar u moet dit eerst in de kom smelten. Zet de temperatuurregelaar op de laagste temperatuur en voeg het vet in kleine stukjes toe. Zet de temperatuur pas op het gewenste niveau als het vet is gesmolten.
- Doe het deksel op de kom.
- Steek de stekker van de friteuse in het stopcontact en het rode stroomlampje gaat branden. Stel deze in op de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaat knop. De groene warmte-indicator licht op en blijft branden terwijl de friteuse aan het opwarmen is. Zodra de friteuse de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat het groene indicatielampje uit. De warmte-indicator gaat aan en uit tijdens gebruik, wat alleen aangeeft dat de geselecteerde temperatuur gehandhaafd blijft.
- Voeg het voedsel pas toe als de gewenste temperatuur is bereikt.
- Verwijder het deksel van de frituurpan.
- Plaats het voedsel in de mand en laat het voorzichtig in de kom zakken. Zorg ervoor dat het oliepeil niet tot aan de rand van de kom stijgt.
- Houd het handvat van de mand altijd stevig vast bij het plaatsen of verwijderen van het deksel.

OPMERKING:

- Het verwarmingselement moet helemaal naar beneden worden gedruwd om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan het apparaat mogelijk niet opwarmen.
- Wees voorzichtig, want er kan olie spatten. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel, want er kan hete stoom vrijkomen.
- Het handvat kan na langdurig gebruik erg heet zijn.
- In het product is een thermostaat ingebouwd die niet automatisch reset. Als de friteuse langere tijd in gebruik is geweest, wordt de ingebouwde thermostaat die niet automatisch reset, geactiveerd en wordt de stroom uitgeschakeld om het apparaat tegen oververhitting te beschermen.
- Als het apparaat volledig is afgekoeld, drukt u op de RESTART-knop aan de achterkant van het bedieningselement om de friteuse opnieuw te starten. De RESTART-knop moet worden ingedrukt met een plastic of houten voorwerp dat minimaal 4 cm lang is.

TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

Voordat u de mand laat zakken

- Zorg er altijd voor dat het voedsel droog is voordat u het in de hete olie laat zakken.
- Zorg ervoor dat het voedsel ongeveer even groot is, zodat het gelijkmatig gaart. Vermijd erg dikke stukken.
- Sommige soorten voedsel moeten worden gepaneerd voordat ze in de frituurpan worden gebakken.
- Zorg ervoor dat u zoveel mogelijk ijs van bevroren voedsel verwijdert. Het hoeft echter niet te worden ontdooid voor het bakken.
- Doe de mand niet te vol.
- De maximale hoeveelheid diepgevroren frietjes die per keer gebakken kunnen worden is 0,7 kg.

Kooktips

- Hieronder vindt u een tabel met kooktemperaturen en -tijden voor verschillende voedselsoorten.
- De kookresultaten kunnen variëren; pas deze tijden aan uw individuele wensen aan.
- 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.

Type voedsel	Temperatuur	Tijd
Gepaneerde visfilets	170° C	5-6 min.
Grote garnalen	170° C	3-5 min.
Kipfilet	175° C	3-4 min.
Gepaneerde kipfilets	170° C	12-15 min.
Uienringen	180° C	3 min.
Broccoli in een jasje	185° C	2-3 min.
Frietten (2de bakfase)	190° C	6 min.

NA HET BAKKEN

1. Til de mand uit de kom en kantel hem zodat hij op de rand van de kom rust.
2. Laat de olie uit het voedsel druppelen voordat u de mand verwijdert.
3. Zet de temperatuurregelaar op MIN.
4. Trek de stekker uit het stopcontact.
5. Laat het apparaat volledig afkoelen (1-2 uur). Let op: U mag het apparaat nooit verplaatsen als het heet is, er olie in zit of zonder deksel erop.

Omgaan met de olie en opslaan ervan

- Zorg ervoor dat u alleen aan de slag gaat met de olie als deze volledig is afgekoeld.
- Verwijder na gebruik eventuele etensresten uit de olie.
- Filter de olie regelmatig.

- De olie moet worden ververst als deze meermaals is gebruikt en een donkere kleur heeft gekregen. Alle olie moet tegelijkertijd worden ververst; meng geen oude en nieuwe olie. De oude olie moet worden afgevoerd volgens de relevante lokale voorschriften.
- Bewaar de olie in de frituurpan of in een luchtdichte bak op een droge, koele en donkere plaats. (Het is niet nodig om de olie in de koelkast te bewaren.)

REINIGING EN ONDERHOUD

- Het verwarmingselement met bedieningspaneel en snoer mag niet in water worden ondergedompeld. Verwijder het bedieningspaneel en het verwarmingselement voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Nadat u de olie uit de kom hebt gegoten, veegt u de binnenkant van de kom schoon met keukenpapier en wast u de kom grondig.
- De behuizing, kom, deksel en mand met handvat kunnen worden gewassen in warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser.
- Gebruik geen sterke of schurende reinigingsmiddelen voor de frituurpan of zijn accessoires. Gebruik nooit een staalborstel of schrobborstel om het apparaat schoon te maken, want dit kan het oppervlak beschadigen.
- NIET ONDERDOMPELEN IN WATER OF ENIGE ANDERE VLOEISTOF

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Onaangename geur	De olie is oud	Ververs de olie nadat deze meermaals is gebruikt of een extreem donkere kleur heeft gekregen
Olie stroomt over de unit	De hoeveelheid olie die wordt gebruikt overschrijdt de aanbevelingen De hoeveelheid voedsel in de mand overschrijdt de aanbevelingen	Verminder de hoeveelheid olie in de oliepan Haal wat voedsel uit de mand
Het voedsel is niet krokant	De kooktijd is te kort Er zit te veel voedsel in de mand	Pas de tijd dienovereenkomstig aan Vul de mand slechts voor 2/3
De aardappelchips zijn plakkerig	De aardappelschijfjes zijn niet grondig gewassen	Was de aardappelschijfjes in water voordat u ze frituurt
Het apparaat gaat niet aan	De veiligheidsschakelaar is geactiveerd	Druk op de resetknop op het bedieningspaneel

OPSLAG

- Zorg ervoor dat de friteuse volledig is afgekoeld voordat u deze opbergt.
- Berg de friteuse nooit op als deze nog heet of nat is.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt.
- Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats.
- Klap de handgreep pas in de mand als de olie is afgekoeld.

AFVALVERWERKING



Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag weggegooid worden in de hele EU. Om te voorkomen dat er schade zou optreden aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering, moet u deze op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gelieve gebruik te maken van retour- en ophaalsystemen, indien u uw gebruikte apparaat wilt retourneren. Of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. Ze kunnen dit product gebruiken voor milieuvriendelijke recycling.

GARANTIE: 2 JAAR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation normale de l'appareil

1. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer à la fois des blessures et des dommages à l'appareil.
2. Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu. Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou des dommages résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrecte.
3. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant.
4. L'appareil ne peut être connecté qu'à 220-240V, 50-60Hz, 3600W.
5. L'appareil ne doit être mis en marche que s'il est plein d'huile. Assurez-vous qu'il est toujours rempli d'huile entre les repères de niveau minimum et maximum à l'intérieur du récipient.
6. Évitez d'utiliser l'appareil trop longtemps en une fois, car cela peut entraîner une surchauffe de l'huile et provoquer un incendie.
7. N'ajoutez jamais d'eau à l'huile. Ceci est extrêmement dangereux et peut provoquer des éclaboussures d'huile du récipient !
8. Évitez tout contact avec l'huile chaude.

9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation ou chaud et surveillez les enfants.
10. Ne touchez que les poignées en plastique noir. Ne touchez pas les autres surfaces car elles sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.
11. Réglez toujours le thermostat sur la température la plus basse possible et débranchez la friteuse dès que vous avez terminé la cuisson des aliments.
12. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de vidanger l'huile, de déplacer ou de nettoyer la friteuse ou de la ranger.
13. Utilisez toujours les poignées pour déplacer l'appareil.
14. L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau ou tout autre liquide.
15. N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.
16. Assurez-vous toujours que l'appareil est propre lorsqu'il entre en contact avec des aliments.
17. Cet appareil ne convient pas pour une utilisation commerciale ou en extérieur.
18. N'utilisez l'appareil que dans une pièce sèche et bien ventilée.
19. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 12 ans et plus et des personnes ayant

des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance de l'appareil sans surveillance.

20. L'appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Positionnement de l'appareil

21. Placez l'appareil sur une surface plane, nivelée et stable.

22. Placez toujours l'appareil au fond du plan de travail et à une distance de sécurité d'objets inflammables tels que des rideaux, chiffons et autres.

23. Ne couvrez pas l'appareil.

24. Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table / du plan de travail et maintenez-le éloigné des surfaces chaudes de la friteuse, d'autres objets chauds et de flammes nues.

Câble, fiche et prise secteur

25. Vérifiez régulièrement que le câble et la fiche

ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si tel est le cas ou si l'appareil est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Si l'appareil, le câble ou la fiche sont endommagés, l'appareil doit être inspecté et, si nécessaire, réparé par un réparateur agréé. Sinon, il y a un risque d'électrocution.

26. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
27. Vérifiez qu'il n'est pas possible de tirer ou de trébucher sur le câble ou sur une rallonge.
28. Retirez la fiche de la prise pendant le nettoyage ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
29. Ne tirez pas sur le câble lorsque vous retirez la fiche de la prise. Au lieu de cela, tenez la fiche.
30. N'enroulez pas le câble et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Important !

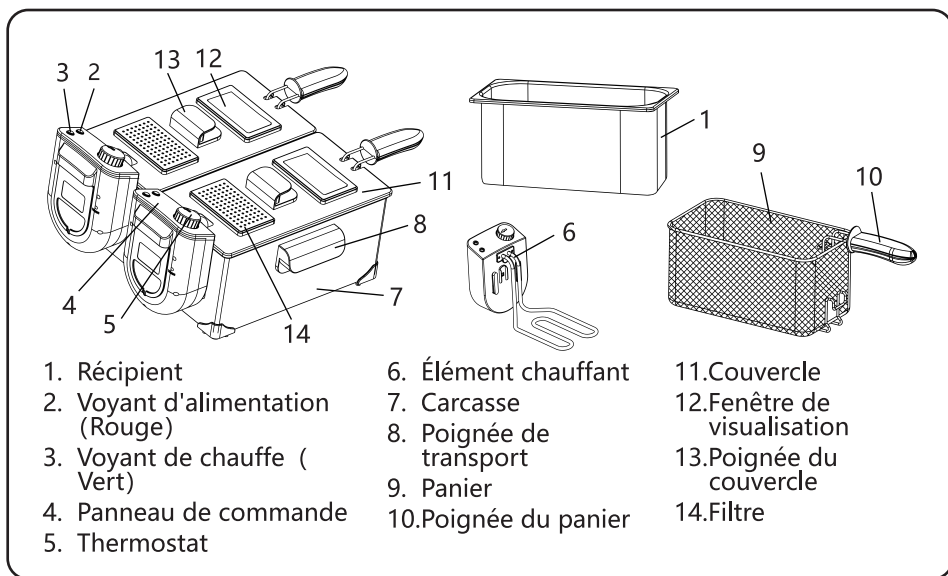
31. Si un incendie se déclare dans l'appareil, vous ne devez jamais essayer de l'éteindre avec de l'eau. Fermez plutôt le couvercle et essayez d'étouffer les flammes avec un chiffon humide ou une serviette mouillée.

CARACTÉRISTIQUES

Modèle n°	300004VDW
Alimentation	220-240 V ~
Fréquence	50-60Hz
Puissance	3600 W
Capacité de remplissage	2 * 3000ml

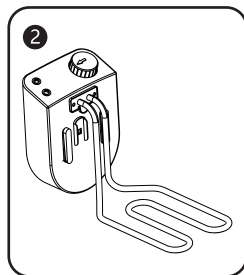
Sous réserve de modifications techniques sans préavis.

SCHÉMA DE L'APPAREIL



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

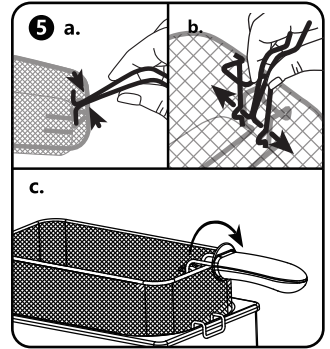
1. Retirez tous les emballages de l'appareil et placez-le sur une surface plane et stable, par exemple un plan de travail de cuisine, à une distance de sécurité de tout objet inflammable.
2. L'élément chauffant peut être immergé dans l'eau mais ne doit jamais être placé dans le lave-vaisselle. Ne mouillez jamais L'UNITÉ ÉLECTRIQUE.
3. Nettoyez le couvercle, le récipient, le panier et la carcasse avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle et séchez soigneusement les pièces. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.



4. Installez l'élément chauffant et le panneau de commande (6 et 4) dans le récipient en poussant les goupilles à l'intérieur de l'unité vers le bas dans les rainures à l'arrière du récipient.

REMARQUE: L'élément chauffant doit être complètement inséré pour activer l'interrupteur de sécurité. Sinon, l'appareil risque de ne pas pouvoir chauffer.

5. Assemblez correctement la poignée du panier de la friteuse. Pour cela, tenez la poignée et serrez les extrémités de la poignée ensemble. Insérez les extrémités de la poignée dans les petits trous près du bas du panier puis relâchez.



MODE D'EMPLOI

1. Vérifiez que la friteuse est éteinte.
2. Versez la quantité d'huile requise dans le récipient. Remplissez d'huile jusqu'entre les repères de niveau minimum et maximum situés à l'intérieur du récipient. Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile liquide, ce qui est le mieux pour la friture. Conseil: vous pouvez utiliser du saindoux ou une autre graisse solide si vous le souhaitez, mais vous devez d'abord le faire fondre dans le récipient. Réglez le thermostat à la température la plus basse et ajoutez la graisse en petits morceaux. Augmentez la température au niveau souhaité uniquement une fois la graisse fondue.
3. Placez le couvercle sur le récipient.
4. Branchez la friteuse, le voyant d'alimentation rouge s'allume. Réglez le thermostat à la température souhaitée. Le voyant de chauffe vert s'allume et reste allumé tout pendant que la friteuse chauffe. Une fois que la friteuse a atteint la température sélectionnée, le voyant de chauffe s'éteint. Ce voyant s'allume et s'éteint régulièrement pendant l'utilisation indiquant simplement qu'il maintient la température sélectionnée.
5. N'ajoutez pas les aliments tant que la température requise n'est pas atteinte.
6. Retirez le couvercle de la friteuse.
7. Placez les aliments dans le panier puis abaissez le panier avec précaution dans le récipient. Assurez-vous que le niveau d'huile ne monte pas jusqu'au bord du récipient.
8. Tenez toujours fermement la poignée du panier lors de la mise en place ou du retrait du couvercle.

REMARQUE:

- L'élément chauffant doit être complètement inséré pour activer l'interrupteur de sécurité. Dans le cas contraire, l'unité risque de ne pas pouvoir chauffer.
- Soyez prudents car de l'huile peut gicler et lorsque vous retirez le couvercle car de la vapeur chaude peut être libérée.
- La poignée peut être très chaude après une période d'utilisation prolongée.
- Un thermostat à réarmement non automatique est intégré au produit. Si la friteuse a été utilisée pendant une période prolongée, ce thermostat s'activera et coupera le courant pour protéger l'appareil contre la surchauffe.
- Si cela se produit, une fois l'appareil complètement refroidi, appuyez sur le bouton RESTART à l'arrière du panneau de commande pour redémarrer la friteuse. Le bouton RESTART doit être enfoncé avec un objet en plastique ou en bois d'au moins 4 cm de long.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Avant d'abaisser le panier

- Assurez-vous toujours que les aliments sont secs avant de les faire descendre dans l'huile chaude.
- Assurez-vous que les aliments sont à peu près de la même taille afin qu'ils cuisent uniformément. Évitez les morceaux très épais.
- Certains types d'aliments doivent être panés avant d'être cuits dans la friteuse.
- Assurez-vous de retirer autant de glace que possible des aliments surgelés. Cependant, il n'est pas nécessaire de les décongeler avant la cuisson.
- Ne remplissez pas trop le panier.
- La quantité maximale de frites surgelées pouvant être cuites à la fois est de 0,7 kg.

Conseils de cuisson

- Vous trouverez ci-dessous un guide des températures et des durées de cuisson pour divers aliments.
- Les résultats de cuisson peuvent varier. Adaptez ces temps à vos besoins individuels.
- Remarque: gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement destinés à des fins de référence. Comme les ingrédients diffèrent par leur taille, leur forme, leur poids et leur consistance, nous ne pouvons pas garantir que les temps indiqués ci-dessous représentent le meilleur réglage pour vos ingrédients spécifiques.

Aliments	Température	Temps
Filets de poisson panés	170° C	5-6 min.
Grosses crevettes	170° C	3-5 min.
Poitrines de poulet	175° C	3-4 min.
Filets de poulet panés	170° C	12-15 min.
Rondelles d'oignon	180° C	3 min.
Brocoli frit	185° C	2-3 min.
Frites (2ème étape)	190° C	6 min.

APRÈS LA CUISSON

1. Soulevez le panier hors du récipient et inclinez-le de façon à ce qu'il repose sur le bord du récipient.
2. Laissez l'huile s'écouler des aliments avant de retirer le panier.
3. Réglez le thermostat sur la position MIN.
4. Retirez la fiche de la prise.
5. Laissez l'appareil refroidir complètement (1 à 2 heures). Attention: vous ne devez jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud, lorsqu'il contient de l'huile et si le couvercle n'est pas posé.

Manipulation et stockage de l'huile

- Assurez-vous que toute l'huile n'est manipulée que lorsqu'elle est complètement froide.
- Retirez tout résidu alimentaire de l'huile après utilisation.

- Filtrez l'huile régulièrement.
- L'huile doit être changée une fois qu'elle a été utilisée plusieurs fois et a pris une couleur foncée. Toute l'huile doit être changée en même temps; ne mélangez pas l'ancienne et la nouvelle huile. L'huile ancienne doit être éliminée conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Conservez l'huile dans la friteuse ou dans un récipient hermétique dans un endroit sec, frais et sombre. Il n'est pas nécessaire de conserver l'huile au réfrigérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'élément chauffant, le panneau de commande et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau. Retirez le panneau de commande et l'élément chauffant avant de nettoyer l'appareil.
- Une fois l'huile vidangée du récipient, essuyez l'intérieur de celui-ci avec du papier absorbant puis nettoyez-le soigneusement.
- La carcasse, le récipient, le couvercle et le panier avec sa poignée peuvent être nettoyés à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle ou passés directement au lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun type de produit de nettoyage puissant ou abrasif sur la friteuse ou ses accessoires. N'utilisez jamais de brosse en acier ou de brosse à récurer pour nettoyer l'appareil car cela pourrait endommager la surface.
- NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Odeur désagréable	L'huile est ancienne.	Changez l'huile après qu'elle ait été utilisée plusieurs fois ou qu'elle soit de couleur extrêmement foncée.
L'huile déborde du récipient.	La quantité d'huile utilisée dépasse les recommandations. La quantité de nourriture dans le panier dépasse les recommandations.	Réduisez la quantité d'huile dans le récipient. Retirez une partie des aliments du panier.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Le temps de cuisson est trop court. Il y a trop de nourriture dans le panier.	Ajustez le temps de cuisson en conséquence. Remplissez le panier uniquement aux 2/3.
Les frites sont collantes.	Les frites n'ont pas été soigneusement lavées.	Lavez les pommes de terre et frites dans l'eau avant de les faire frire.
L'appareil ne s'allume pas.	L'interrupteur de sécurité a été activé.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation ("RESTART") du panneau de commande.

STOCKAGE

- Assurez-vous que la friteuse est complètement froide avant de la ranger.
- Ne stockez jamais la friteuse si elle est encore chaude ou humide.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.
- Stockez l'appareil dans un endroit propre et sec.
- Ne repliez pas la poignée dans le panier tant que l'huile n'a pas refroidi.

RECYCLAGE



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers et ce, dans toute l'UE. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine résultant d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil pour un recyclage respectueux de l'environnement.

GARANTIE: 2 ANS

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Uso normal do aparelho

1. O uso incorreto do aparelho pode causar ferimentos pessoais e danos ao aparelho.
2. Use o aparelho apenas para o fim a que se destina. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos ou danos resultantes do uso ou manuseio incorreto.
3. Não use nenhum acessório diferente dos recomendados pelo fabricante.
4. O aparelho só pode ser conectado a 220-240V, 50-60Hz, 3600W.
5. O aparelho não deve ser ligado a menos que esteja cheio de óleo. Certifique-se de que é sempre preenchido com óleo até um nível entre as marcas de nível mínimo e máximo no interior do copo.
6. Evite usar o aparelho por muito tempo, pois isso pode resultar no superaquecimento do óleo, causando um incêndio.
7. Nunca adicione água ao óleo. Isso é extremamente perigoso e pode fazer com que o óleo salpique violentamente da tigela!
8. Evite o contato com o óleo quente.
9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso ou quente e fique de olho nas crianças.

10. Toque apenas nas alças de plástico preto; não toque nas outras superfícies, pois podem aquecer durante a utilização.
11. Sempre ajuste o controle de temperatura para a temperatura mais baixa possível e desligue a fritadeira assim que terminar de cozinhar os alimentos.
12. Espere até que o aparelho arrefeça completamente antes de drenar o óleo, mover ou limpar a fritadeira ou guardá-la.
13. Sempre use as alças de transporte para mover o aparelho.
14. O aparelho e o cabo não devem ser imersos em água ou qualquer outro líquido.
15. Nunca use o aparelho com as mãos molhadas.
16. Certifique-se sempre de que o aparelho está limpo ao entrar em contato com alimentos.
17. Este aparelho não é adequado para uso comercial ou ao ar livre.
18. Use o aparelho apenas em ambientes secos e bem ventilados.
19. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 12 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As

crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção do usuário sem supervisão.

20. O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.

Posicionando o aparelho

21. Coloque o aparelho em uma superfície plana, nivelada e estável.

22. Sempre coloque o aparelho na parte de trás do balcão da cozinha e a uma distância segura de objetos inflamáveis, como cortinas, panos e similares.

23. Não cubra o aparelho.

24. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa / balcão e mantenha-o longe das superfícies quentes da fritadeira e de outros objetos quentes e chamas vivas.

Cabo, plugue e tomada elétrica

25. Verifique regularmente se o cabo e o plugue não estão danificados; não utilize o aparelho se for esse o caso ou se o aparelho tiver caído ou se danificado de qualquer outra forma. Se o eletrodoméstico, o cabo ou o plugue estiverem danificados, o eletrodoméstico deve ser inspecionado e, se necessário, reparado por um engenheiro de reparos autorizado, caso

contrário, há risco de choque elétrico.

26. Nunca tente reparar o aparelho por conta própria.
27. Verifique se não é possível puxar ou tropeçar no cabo do aparelho ou em qualquer cabo de extensão.
28. Retire a ficha da tomada durante a limpeza ou quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
29. Não puxe o cabo ao remover o plugue da tomada. Em vez disso, segure o plugue.
30. Não enrole o cabo nem o enrole em volta do aparelho.

Importante!

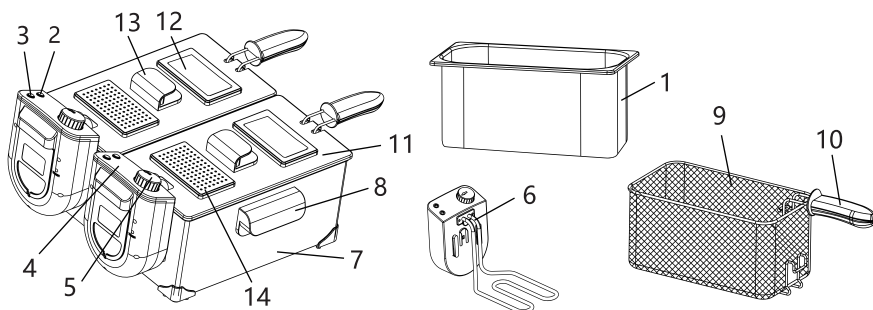
31. Se houver um incêndio no aparelho, nunca tente apagá-lo com água. Em vez disso, feche a tampa e tente abafar as chamas com um pano úmido ou toalha molhada.

ESPECIFICAÇÕES

Modelo No.	300004VDW
Voltagem	220-240 V ~
Frequência	50-60Hz
Potência	3600 W
capacidade	3000ml*2

Sujeito a alterações técnicas sem aviso prévio.

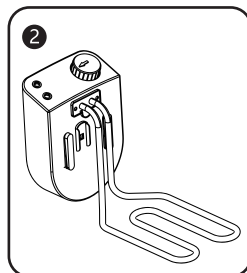
VISÃO GERAL DOS COMPONENTES



- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| 1. Taça | 6. Elemento de aquecimento | 11. Tampa |
| 2. Indicador de energia (Vermelho) | 7. Habitação | 12. Janela de revisão |
| 3. Indicador de calor (Verde) | 8. Alça de transporte da caixa | 13. Alça da tampa |
| 4. Painel de controle | 9. Cesta | 14. Filtro |
| 5. Controle de temperatura | 10. Alça da cesta | |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

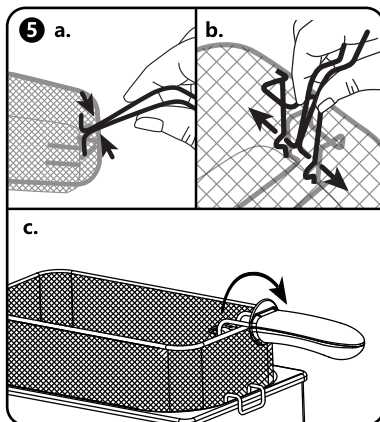
1. Remova todas as embalagens do aparelho e coloque-o sobre uma superfície plana e estável, por exemplo, uma bancada de cozinha, a uma distância segura de objetos inflamáveis.
2. O elemento de aquecimento pode ser imerso em água, mas nunca deve ser colocado na máquina de lavar louça. Nunca molhe a UNIDADE ELÉTRICA.
3. Limpe a tampa, a tigela, a cesta e o compartimento usando água morna e um pouco de detergente e seque as peças com cuidado. Essas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.



4. Encaixe o elemento de aquecimento e o painel de controle (6 e 4) na tigela empurrando os pinos no interior da unidade de plástico para baixo nas ranhuras na parte traseira da tigela.

NOTA: O elemento de aquecimento deve ser empurrado totalmente para baixo para ativar o interruptor de segurança. Caso contrário, a unidade pode não aquecer.

5. Monte a alça da cesta da fritadeira corretamente: segure a alça e aperte as pontas das alças. Coloque as pontas da alça nos pequenos orifícios próximos ao fundo da cesta da fritadeira e solte.



INSTRUÇÕES DE USO

1. Verifique se a fritadeira está desligada.

2. Despeje a quantidade necessária de óleo na tigela. Encha o óleo em algum lugar entre as marcas de nível mínimo e máximo no interior da tigela. Recomendamos o uso de óleo líquido, pois é o melhor para fritar em gordura.

Dica: pode usar banha de porco ou outra gordura sólida se desejar, mas primeiro será necessário derretê-la na tigela. Defina o controle de temperatura para a temperatura mais baixa e adicione a gordura em pedaços pequenos. Apenas aumente a temperatura até o nível desejado depois que a gordura derreter.

3. Coloque a tampa na tigela.

4. Conecte a fritadeira e o indicador vermelho de energia acende. Defina-o para a temperatura desejada girando o controle de temperatura. O indicador de calor verde acende e permanece aceso enquanto a fritadeira está aquecendo. Assim que a fritadeira atingir a temperatura selecionada, o indicador de aquecimento apaga-se. O indicador de aquecimento acende e apaga durante o uso, o que indica apenas que está mantendo a temperatura selecionada.

5. Não adicione os alimentos até que a temperatura desejada seja atingida.

6. Remova a tampa da fritadeira.

7. Coloque os alimentos no cesto e baixe-os cuidadosamente na tigela.

Certifique-se de que o nível do óleo não suba até a borda da tigela.

8. Sempre segure a alça do cesto com firmeza ao encaixar ou remover a tampa.

NOTA:

- O elemento de aquecimento deve ser empurrado totalmente para baixo para ativar o interruptor de segurança. Caso contrário, a unidade pode não aquecer.
- Tenha cuidado, pois o óleo pode espirrar. Tenha cuidado ao retirar a tampa, pois pode sair vapor quente.
- O cabo pode ficar muito quente após um período prolongado de uso.
- Um termostato de reinicialização não automática está embutido no produto. Se a fritadeira estiver em uso por um período prolongado, o termostato embutido de reinicialização não automática será ativado e cortará a corrente para proteger o aparelho de superaquecimento.
- Assim que o aparelho arrefecer completamente, pressione o botão RESTART na parte traseira do elemento de controle para reiniciar a fritadeira. O botão RESTART deve ser pressionado com um objeto de plástico ou madeira de pelo menos 4cm de comprimento.

DICAS PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Antes de baixar a cesta

- Certifique-se sempre de que os alimentos estão secos antes de colocá-los no óleo quente.
- Certifique-se de que os alimentos tenham aproximadamente o mesmo tamanho para que cozinhem por igual. Evite peças muito grossas.
- Alguns tipos de alimentos devem ser empanados antes de serem cozidos na fritadeira.
- Certifique-se de remover o máximo de gelo possível dos alimentos congelados. No entanto, não precisa ser descongelado antes de cozinhar.
- Não encha demais o cesto.
- A quantidade máxima de batatas fritas ultracongeladas que podem ser fritas de cada vez é de 0,7 kg.

Dicas de culinária

- Abaixo está um guia de temperaturas e tempos de cozimento para vários alimentos.
- Os resultados do cozimento podem variar; ajuste esses tempos às suas necessidades individuais.
- Nota: Lembre-se de que essas configurações são destinadas apenas para fins de referência. Como os ingredientes diferem em tamanho, formato, peso e consistência, não podemos garantir que os tempos descritos abaixo representem o melhor ajuste para seus ingredientes específicos.

Tipo de comida	Temperatura	Tempo
Filetes de Peixe à milanesa	170° C	5-6 min.
Camarões grandes	170° C	3-5 min.
Peito de frango	175° C	3-4 min.
Filetes de frango à milanesa	170° C	12-15 min.
Anéis de cebola	180° C	3 min.
Brócolis maltratado	185° C	2-3 min.
Batatas fritas (2ª fase)	190° C	6 min.

APÓS O COZIMENTO

1. Levante o cesto para fora da tigela e incline-o para que fique apoiado na borda da tigela.
2. Deixe o óleo escorrer dos alimentos antes de remover a cesta.
3. Defina o controle de temperatura para a posição MIN.
4. Remova o plugue do soquete.
5. Deixe o aparelho arrefecer completamente (1-2 horas). Atenção: nunca deve deslocar o aparelho enquanto estiver quente, com óleo ou se a tampa não estiver colocada.

Manuseio e armazenamento do óleo

- Certifique-se de que todo o óleo só seja manuseado quando estiver completamente frio.
- Remova quaisquer resíduos de alimentos do óleo após o uso.

- Filtre o óleo regularmente.
- O óleo deve ser mudado depois de ter sido usado várias vezes e ficar com uma cor escura. Todo o óleo deve ser trocado ao mesmo tempo; não misture óleo velho com óleo novo. O óleo velho deve ser descartado de acordo com os regulamentos locais relevantes.
- Guarde o óleo na fritadeira ou em um recipiente hermético, em local seco, fresco e escuro. (Não é necessário guardar o óleo na geladeira.)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O elemento de aquecimento com o painel de controle e o cabo não deve ser imerso em água. Remova o painel de controle e a resistência antes de limpar o aparelho.
- Depois de despejar o óleo da tigela, limpe o interior da tigela com papel de cozinha e lave bem a tigela.
- A caixa, a tigela, a tampa e o cesto com pega podem ser lavados em água quente e detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça.
- Não use nenhum tipo de agente de limpeza forte ou abrasivo no secador de gordura ou em seus acessórios. Nunca use uma escova de aço ou escova de esfregar para limpar o aparelho, pois isso pode danificar a superfície.
- NÃO MERGULHE EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possible Cause	Solução
Odor desagradável	O óleo é velho	Mude o óleo depois de ter sido usado várias vezes ou de cor extremamente escura
Óleo transborda a unidade	A quantidade de óleo usada excede as recomendações	Reduza a quantidade de óleo no pote de óleo
A comida não é crocante	A quantidade de óleo usado excede as recomendações	Reduza a quantidade de óleo no pote
	A quantidade de comida na cesta excede as recomendações	Retire um pouco da comida da cesta
Batatas fritas são pegajosas	O tempo de cozimento é muito curto	Ajuste a hora de acordo
	Há muita comida na cesta	Basta encher a cesta até 2/3
Unidade não liga	Há muita comida na cesta	Encha a cesta apenas até 2/3

ARMAZENAMENTO

- Certifique-se de que a fritadeira esteja completamente fria antes de guardá-la.
- Nunca guarde a fritadeira se ela ainda estiver quente ou molhada.
- Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas antes de armazenar.
- Guarde o aparelho em local limpo e seco.
- Não dobre a alça na cesta até que o óleo arrefeça.

ELIMINAÇÃO



Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado com o lixo doméstico em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana decorrentes do descarte descontrolado de resíduos, recicle-o de maneira responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para uma reciclagem segura para o meio ambiente.

GARANTIA: 2 ANOS

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A készülék rendeltetésszerű használata

- 1.A készülék nem megfelelő használata személyi sérüléshez vagy a készülék károsodásához vezethet.
- 2.A készüléket kizárólag a rendeltetésnek megfelelően használja. A gyártó semmilyen, a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő sérülésért nem vállal felelősséget.
- 3.Kizárólag a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- 4.A készüléket csak 220–240 V, 50–60 Hz, 3600 W értékeknek megfelelő hálózati aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- 5.A készüléket csak olajjal feltöltött állapotban szabad bekapcsolni. Ugyeljen arra, hogy az üst a minimum és maximum jelölés közötti szintig mindig fel legyen töltve olajjal.
- 6.Ne használja a készüléket egyszerre túl hosszú időn keresztül, mert ez az olaj túlmelegedéséhez vezethet, ami tüzet okozhat.
- 7.Az olajhoz soha ne adjon vizet. Ez különösen veszélyes, mert az olaj üstből történő heves kilövelléséhez vezethet!
- 8.Kerülje a forró olajjal való érintkezést.
- 9.Használat közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, illetve forró állapotban, és figyeljen a gyermekekre.

10. Kizárólag a fekete műanyag fogantyúkhöz érjen, a többi felületet ne érintse meg, mert azok a használat során felforrósodhatnak.
11. A hőmérséklet-szabályozót mindig a lehető legalacsonyabb szintre állítsa, és amint végezett az étel elkészítésével, húzza ki az olajsütő csatlakozóját.
12. Az olaj kiöntése, az olajsütő mozgatása vagy tisztítása, illetve tárolása előtt várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
13. A készüléket minden esetben a fogantyúknál fogva mozgassa.
14. A készüléket, valamint a tápkábelt tilos vízbe vagy bármilyen folyadékba meríteni.
15. Soha ne használja a készüléket vizes kézzel.
16. Mindig ügyeljen arra, hogy a készülék tiszta legyen, amikor élelmiszerrel érintkezik.
17. A készülék kereskedelmi célú vagy kültéri használatra nem alkalmas.
18. A készüléket száraz, jól szellőző helyiségben használja.
19. A készüléket 12 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelik őket, vagy a készülék biztonságos használatát ismertették és megértették velük a veszélyeit. A készülékkel gyermekek nem játszhatnak. A tisztítási

műveletet, valamint a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

20.A készüléket nem szabad külső időkapcsolón vagy különálló távvezérlő rendszeren keresztül működtetni.

A készülék elhelyezése

21.A készüléket stabil vízszintes, sík felületen kell elhelyezni.

22.A készüléket mindig a konyhai munkafelület hátsó részén, gyúlékony anyagoktól, pl. függönytől, ruháktól vagy hasonló tárgyaktól biztonságos távolságban helyezze el.

23.Ne takarja le a készüléket.

24.Ne hagyja a tápkábelt az asztal/konyhapult szélén lelógni, és tartsa azt az olajsütő forró felületeitől, valamint az egyéb forró tárgyaktól és nyílt lángtól távol.

Tápkábel, csatlakozódugó és hálózati csatlakozóaljzat

25.Rendszeres időközönként ellenőrizze, hogy a tápkábel és a csatlakozódugó nem sérültek-e. Ne használja a készüléket sérült tápkábellel vagy csatlakozódugóval, valamint ha a készülék leesett vagy más módon megsérült. Amennyiben a készülék, a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, akkor a készüléket egy

erre meghatalmazott szervszakembernek be kell vizsgálnia, és szükség esetén meg kell javítania, ellenkező esetben fennál az áramütés veszélye.

26.Soha ne próbálja meg saját kezűleg javítani a készüléket.

27.Gondoskodjon arról, hogy a készülék tápkábelében vagy bármilyen hosszabbítókábelben ne lehessen megbotlani.

28.Használaton kívül vagy tisztításkor mindig húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból.

29.Ne a tápkábelt húzza, amikor a csatlakozódugót kihúzza a hálózati aljzatból. Ehelyett a csatlakozódugót fogja meg.

30.Ne tekerje fel a tápkábelt, és ne csavarja a készülék köré.

Fontos!

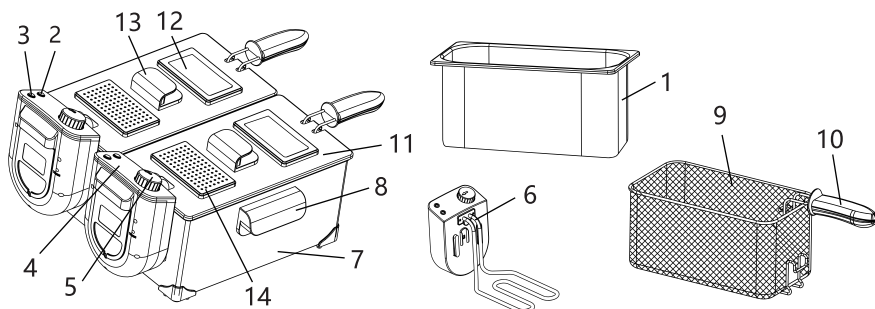
31.Ha a készülékben tűz keletkezik, soha ne próbálja vízzel eloltani. Ehelyett csukja le a fedelet, és próbálja meg a tüzet nedves ronggyal vagy vizes törülközővel elfojtani.

MŰSZAKI ADATOK

Modellszám	300004VDW
Feszültség	220-240 V ~
Frekvencia	50-60 Hz
Teljesítmény	3600 W
Kapacitás	3000 ml* 2

Előzetes értesítés nélkül változhat.

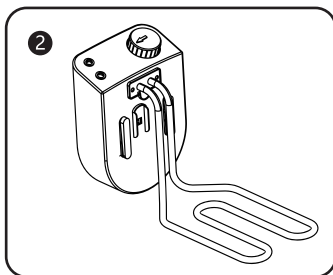
AZ ALKATRÉSZEK ÁTTEKINTÉSE



- | | | |
|----------------------------------|---------------------|------------------|
| 1. Üst | 6. Fűtőelem | 11. Fedél |
| 2. Tápellátás jelzőfénye (piros) | 7. Ház | 12. Kémlelőablak |
| 3. Fűtésjelző fény (zöld) | 8. A ház fogantyúja | 13. Fedőfogantyú |
| 4. Vezérlőpanel | 9. Kosár | 14. Szűrő |
| 5. Hőmérséklet-szabályozó | 10. Kosárfogantyú | |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

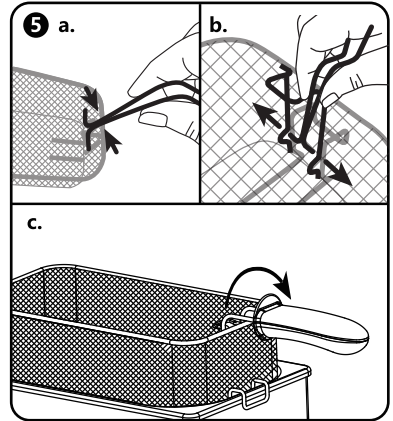
1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülékről, majd helyezze a készüléket egy stabil, sík felületre, pl. konyhapultra, gyúlékony tárgyaktól biztonságos távolságban.
2. A fűtőelem vízbe meríthető, de soha nem szabad mosogatógépbe helyezni. Soha ne hagyja, hogy az ELEKTROMOS EGYSÉG vizes legyen.
3. A fedelet, az üstöt, a kosarat és a házat langyos vízzel és kis mennyiségű mosogatószerrel tisztítsa meg, majd gondosan szárítsa meg az egyes alkatrészeket. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is moshatók.



4. A műanyag rész belső részén található tűskéket az üst hátsó részén található nyílásokba benyomva helyezze a fűtőelemet és a vezérlőpanelt (6. és 4.) az üstbe.

MEGJEGYZÉS: A biztonsági kapcsoló működtetéséhez a fűtőelemet teljesen le kell nyomni. Ellenkező esetben a készülék nem fog felfűteni.

5. Szerelje fel helyesen a sütőkosár nyelét: Fogja meg a nyelet, és szorítsa össze. A nyél végeit helyezze be a sütőkosár alja mellett található kis lyukakba, majd engedje szét a nyelet.



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Győződjön meg arról, hogy az olajsütő ki van kapcsolva.
2. Öntse a szükséges mennyiségű olajat az üstbe. Az üst belső oldalán látható minimum és maximum szintjelölés közötti szintig töltsön olajat az üstbe. Folyékony olaj használatát javasoljuk, mert az olajsütéshez az biztosítja a legjobb eredményt.
- Tanács: Igény esetén disznózsírt vagy más állati zsírt is használhat, de azt előzőleg egy edényben fel kell olvasztani. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a legalacsonyabb hőmérsékletre, majd kis adagonként helyezze be a zsírt. Csak a zsír megolvadását követően állítsa a hőmérsékletet a kívánt szintre.
3. Helyezze a fedelet az üstre.
4. Csatlakoztassa az olajsütőt a hálózathoz, ekkor a piros bekapcsolásjelző fény világítani kezd. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozó elforgatásával. A zöld fűtésjelző fény világítani kezd, és mindaddig világít, amíg az olajsütő melegszik. Amint az olajsütő elérte a kiválasztott hőmérsékletet, a fűtésjelző fény kialszik. A használat során a fűtésjelző fény be-, majd kikapcsol, ami csupán azt jelzi, hogy a készülék tartja a kiválasztott hőmérsékletet.
5. Ne helyezze be az ételmiszert, amíg a készülék a kívánt hőmérsékletet el nem éri.
6. Vegye le az olajsütő fedelét.
7. Helyezze az ételmiszert a kosárba, majd óvatosan engedje le az üstbe. Ügyeljen arra, hogy az olaj szintje ne emelkedjen az üst pereme fölé.
8. A fedél felhelyezése és levétele során mindig szilárdan tartsa a kosár fogantyúját.

MEGJEGYZÉS:

- A biztonsági kapcsoló működtetéséhez a fűtőelemet teljesen le kell nyomni. Ellenkező esetben a készülék nem fog felfűteni.
- Legyen óvatos, mert az olaj kiforrócsenhet. Vigyázzon a fedél levételekor, mert forró gőz szabadulhat ki.
- Hosszú idejű használat után a fogantyú nagyon felforrósodhat.
- A termék egy nem automatikusan visszakapcsoló termosztátot tartalmaz. Az olajsütő hosszú időn keresztül történő használatát követően a beépített nem automatikusan visszakapcsoló termosztát a készülék túlmelegedésének megakadályozása érdekében kiold, és megszakítja az áramellátást.
- Miután a készülék teljesen lehűlt, nyomja meg a vezérlőelem hátulján található **RESTART** gombot az olajsütő újraindításához. A **RESTART** gombot egy legalább 4 cm hosszúságú műanyag vagy fa tárggyal kell megnyomni.

AZ ÉLELMISZER ELŐKÉSZÍTÉSÉRE VONATKOZÓ TANÁCSOK

Mielőtt a kosarat leengedi

- Mindig győződjön meg arról, hogy az élelmiszer száraz, mielőtt azt a forró olajba leengedné.
- Az egyenletes sütés érdekében ügyeljen arra, hogy az élelmiszerek nagyjából egyenletes méretűek legyenek. Kerülje a nagyon vastag darabokat.
- Az olajsütőben történő sütés előtt néhány ételtípust panirozni kell.
- Távolítsa el annyi jeget a fagyott élelmiszerről, amennyit lehetséges. Ugyanakkor a sütés előtti felolvasztásra nincs szükség.
- Ne töltse túl a kosarat.
- A mélyhűtött sültburgonya olajsütőben süthető maximális mennyisége 0,7 kg.

Sütési tanácsok

- Az alábbiakban a különböző élelmiszerekhez javasolt sütési hőmérsékletek és idők szerepelnek.
- A sütési eredmények eltérőek lehetnek, ezért az időket igazítsa egyéni igényeihez.
- Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek a beállítások csupán kiindulási alapul szolgálnak. Mivel az összetevők mérete, formája, tömege és konzisztenciája eltérő lehet, ezért nem garantáljuk, hogy az alábbiakban felvázolt idők a legjobb beállítást jelentik az adott összetevők esetén.

Étel típusa	Hőmérséklet	Idő
Panirozott halfilé	170 °C	5–6 perc
Nagy méretű garnélarák	170 °C	3–5 perc
Csirkemell	175 °C	3–4 perc
Panirozott csirkefilé	170 °C	12–15 perc
Hagymakarikák	180 °C	3 perc
Bundás brokkoli	185 °C	2–3 perc
Sültburgonya (2. fokozat)	190 °C	6 perc

SÜTÉS UTÁN

1. Emelje ki a kosarat az üstből, majd döntse meg, hogy megálljon az üst peremén.
2. A kosár kivétele előtt hagyja kicsepegni az olajat az ételből.
3. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót MIN állásba.
4. Húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból.
5. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket (1–2 óra). Vigyázat: Soha ne mozgassa a készüléket, ha forró vagy ha olaj van benne, illetve ha a fedél nincs a helyén.

Az olaj kezelése és tárolása

- Ügyeljen arra, hogy mindenfajta olaj kezelését kizárólag hideg állapotban végezze.
- Használat után távolítsa el az olajból minden ételmaradékot.
- Rendszeres időközönként szűrje át az olajat.

- Az olajat többszöri használat után, amikor az olaj sötét színűvé vált, ki kell cserélni. Az összes olajat egyszerre kell cserélni, ne keverje a használt olajat az újjal. A használt olaj ártalmatlanításakor tartsa be a helyi szabályokat.
- Az olajat az olajsütőben vagy egy légmentesen zárható edényben, száraz, hűvös és sötét helyen tárolja. (Az olajat nem szükséges hűtőszekrényben tárolni.)

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A fűtőelemet nem szabad a vezérlőpanellel és a tápkábelrel együtt vízbe meríteni. A készülék tisztítása előtt vegye ki a vezérlőpanelt és a fűtőelemet.
- Miután az olajat kiöntötte az üstből, konyhai papírtörülővel törölje át az üst belsejét, majd alaposan mossa el az üstöt.
- A ház, az üst, a fedél és a kosár a fogantyúval forró vízzel és mosogatószerrel, vagy mosogatógépben is tisztítható.
- Ne használjon semmilyen erős vagy súroló hatású tisztítószert az olajsütő vagy tartozékai tisztításához. Soha ne használjon drótkéfét vagy súrolókéfét a készülék tisztításához, mert ezek károsíthatják felületet.
- NE MERÍTSE VÍZBE VAGY BÁRMILYEN MÁS FOLYADÉKBA

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Kellemetlen szag	Az olaj elhasználódott	Néhány használat után, vagy ha az olaj nagyon sötét színűvé vált, cserélje ki az olajat
Az olaj túlcsordul a készülékből	Az olaj mennyisége meghaladja az ajánlott mennyiséget A kosárba helyezett étel mennyisége meghaladja az ajánlott mennyiséget	Csökkentse az olajtartályban lévő olaj mennyiségét Vegyen ki valamennyi ételt a kosárból
Az étel nem ropogós.	A sütési idő túl rövid. Túl sok élelmiszer van a kosárban.	Állítsa az időt a megfelelő értékre. Csak 2/3 szintig töltsen fel a kosarat
A hasábburgonya összetapadt	A hasábburgonya-darabok nem voltak megfelelően lemosva	Sütés előtt vízben mossa át a burgonyahasábokat
A készülék nem kapcsol be	A biztonsági kapcsoló aktiválódott	Nyomja meg a vezérlőpanelen található visszaállító gombot

TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy az olajsütő teljesen lehűlt.
- Soha ne tárolja az olajsütőt forró vagy nedves állapotban.
- Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy az összes alkatrész tiszta és száraz.
- A készüléket tiszta, száraz helyen tárolja.
- Ne hajtsa be a fogantyút a kosárba, amíg az olaj le nem hűlt.

HULLADÉKKEZELÉS



Ez a jelzés azt mutatja, hogy a terméket az EU területén nem szabad a közönséges háztartási hulladék közé helyezni. A nem megfelelő hulladékkezelés okozta lehetséges környezeti károk vagy emberi egészségkárosodás elkerülése érdekében felelősséggel, a természeti erőforrások újrahasznosítását segítő módon végezze a termék hulladékkezelését. A használt készüléket juttassa vissza a megfelelő begyűjtő rendszeren keresztül, vagy vigye el ahhoz a kereskedőhöz, akinél vásárolta. A kereskedő gondoskodik a termék környezetbarát újrahasznosításáról.

JÓTÁLLÁS: 2 ÉV



ITALIA MARKET SRL
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA
P.IVA: IT10502730962



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