



AIGOSTAR

INSTRUCTION MANUAL

BLACK PLASTIC DEEP FRYER



MODEL 300004ZST

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

CONTENTS

EN	-----	01-06
ES	-----	07-12
PL	-----	13-18
IT	-----	19-24
DE	-----	25-30
NL	-----	31-36
FR	-----	37-42
PT	-----	43-48

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before first use.
2. Do not use the appliance with an extension cord.
3. Do not touch any hot surface on the appliance. Use the handles or knobs provided.
4. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or fryer in water or other liquids.
5. Children should not use this product.
6. When not in use and before cleaning, please unplug the fryer from the socket and allow it to cool before cleaning or moving.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance is damaged or malfunctions, return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. Do not use any additional accessories with this product, as doing so may cause injuries.
9. Do not use the appliance outdoors.
10. Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or come into contact with a hot surface.
11. Do not place the appliance in a heated oven

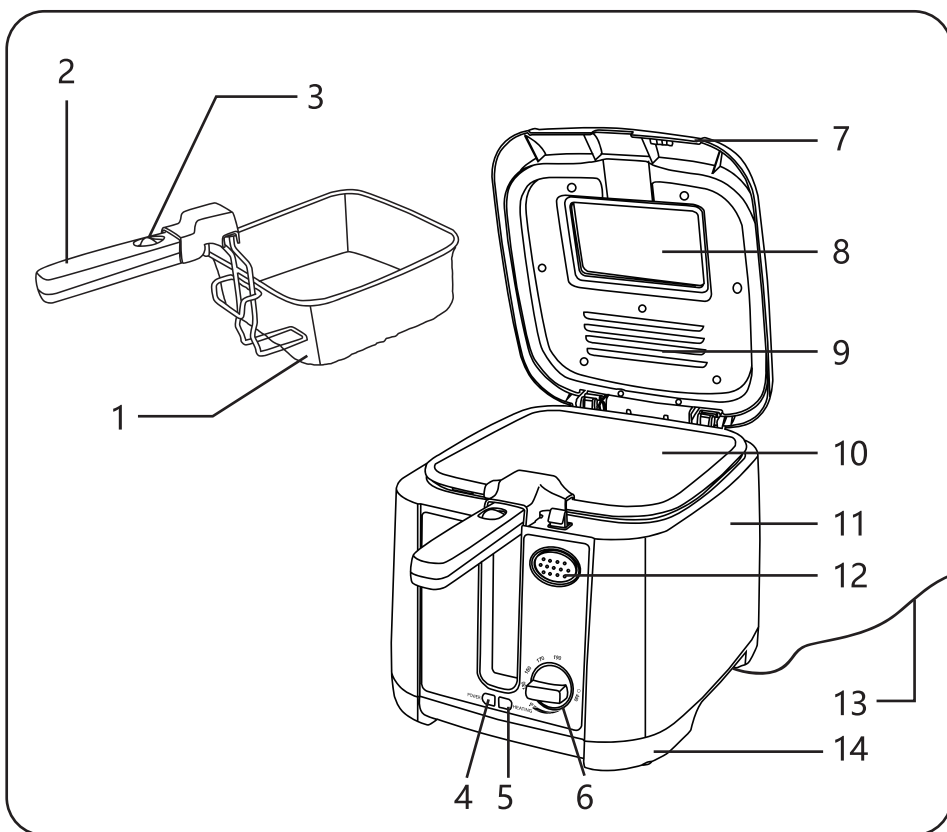
- or on or near a hot gas or electric burner.
12. Extreme caution must be taken when moving an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
 13. Do not use the appliance for any use other than that intended.
 14. This appliance complies with CE –Directives for EMC and has been engineered to the latest safety technical requirements.
 15. Do not use the fryer without oil or fat. The fryer will malfunction if it is heated dry.
 16. This fryer incorporates a thermal safety device. In the event of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cutout to prevent overheating.
 17. Should the fryer leak, stop using it immediately and contact the authorized service centre for repair.
 18. To ensure safe operation, excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

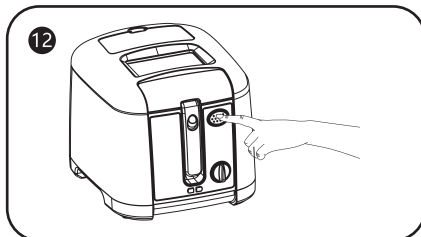
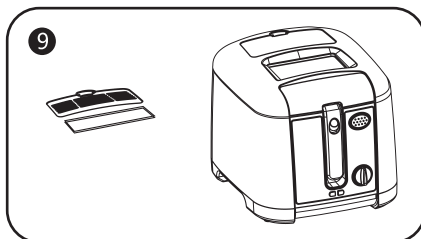
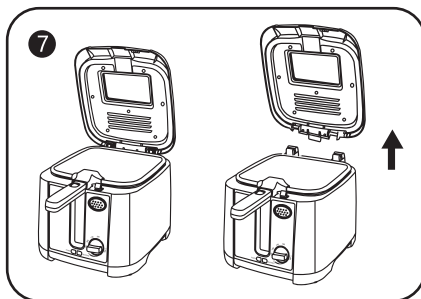
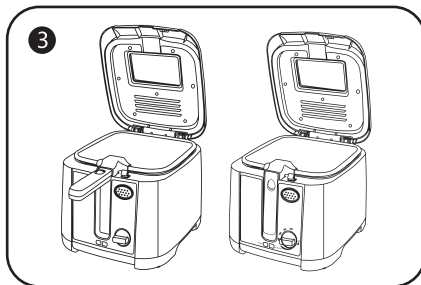
Model No.	300004ZST
Power Supply	220-240V ~ 50 Hz
Power Consumption	1650 W
Dimensions	L295*W252*H230mm
Pot Capacity	2.5L

All specifications and designs are subject to change without notice.

PRODUCT OVERVIEW



1. Basket
2. Basket handle
3. Handle release button
 - Allows you to fold the basket handle down
4. Power light
 - Will illuminate automatically when the appliance is plugged in.
5. Temperature light
 - Will illuminate automatically when the temperature is rising and go out when the set temperature is reached.
6. Thermostat knob
 - The thermostat is calibrated in steps marked 130° C, 150° C, 170° C, and 190° C. Users can select the appropriate temperature at which they wish to fry their food.
7. Lid
 - To remove the lid, lift it to a vertical position and pull it upwards.
8. Viewing window
 - Before frying, smear the inner face of the viewing window with oil to prevent condensation forming. This will ensure the window remains clear throughout the cooking process, allowing you to verify cooking progress.
9. Filter system
 - The lid is fitted with a permanent filter system that collects drops of oil from the steam as it passes through the filter. The filter should be replaced after every 60 uses.
10. Oil pot
11. Housing
12. Lid opening button
 - Press the button, and the fry lid will release automatically. Allow the steam to escape from the deep fryer to avoid scalding your fingers. Keep your face and body away from the fryer to prevent burns.
13. Power cord
14. Base



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and place the appliance on a flat, stable surface.
2. Before using the fryer for the first time, wash the pot and basket thoroughly with warm, soapy water. Carefully dry the aluminum pot.

COOKING TIPS

- Use only metal kitchen utensils with insulated handles when cooking with hot oil.
- Select the temperature for frying according to the food type. As a general guide, food that has been pre-cooked in some way needs a higher temperature and less cooking time than raw food.

COOKING REFERENCE

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 settings for your specific ingredients.

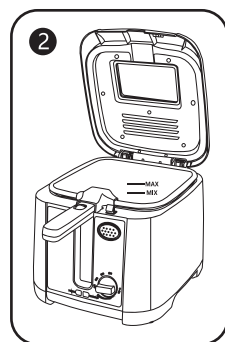
FOOD	Temp. (°C)	Weight (g)	Estimated Time
Whole shrimp	130	200	3-5 minutes
Mushrooms	150	300	4-6 minutes
Fillet	150	300	5-7 minutes
Crumbed chicken	170	250	12-14 minutes
Fish cakes	170	300	3-5 minutes
Onions	190	350	2-4 minutes
French Fries	190	400	8-10 minutes
potato chips	190	400	10-12 minutes

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Using the handle, remove the basket from the oil pot.
2. Pour the oil into the fryer. The level of oil must be between the MAX and MIN level marked on the surface of the pot.

NOTE: Use only good-quality vegetable oil or all-purpose shortening for deep frying. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures.

3. Smear the viewing window with a little oil.
4. Plug the appliance into the mains and set the thermostat to the required temperature (see the cooking reference above). The temperature light will go out when the set temperature has been reached.

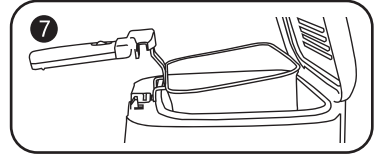


5. Add food (as dry as possible) into the basket. Do not overload the basket. Place food of uniform size into the basket for an even cooking result.

NOTE: Do not add water or wet foods to the cooking oil. Even small amounts of water will cause the oil to spatter.

6. Place the basket back into the fryer and close the lid.

7. After cooking, turn off the thermostat knob and press the LID-RELEASE BUTTON to open the lid. Lift the basket out of the oil to drain and then serve.



CLEANING AND STORAGE

1. Fully remove the appliance from the power supply before cleaning.
2. Cool the oil completely. Oil or fat retains its temperature for a long time after use. Do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.
3. Oil can be reused several times. Get the maximum use from your fryer by always having it ready for use. One way of doing this is to store the cooled and strained oil inside the fryer ready for the next frying session with the lid acting as a dust cover.
4. Oil should be filtered after each use.
5. After draining the oil, the fryer should be wiped down, first with absorbent paper and then with a cloth dampened with a little detergent. Finally, dry the appliance with a clean, dry cloth.
6. The interior of the fryer has an aluminum surface. To avoid damage, do not use any abrasives or sharp instruments with the appliance.
7. The exterior can be cleaned with a damp cloth. Do not use abrasives or scouring pads.
8. The basket can be washed in warm soapy water.
9. Remove the used filter and replace it with a new one after approximately 60 frying sessions.

DISPOSAL

	<p>As a responsible retailer, we care about the environment.</p> <p>As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure items are recycled in a manner that protects health and the environment.</p> <p>You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.</p> <p>As this appliance contains electronic components, the appliance and all associated accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches the end of its life.</p> <p>Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options.</p> <p>The appliance should be taken to your local recycling centre. Some collection points accept appliances for recycling free of charge.</p>
--	---

Warranty: Two Years

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1. Lea con atención todas las instrucciones.
2. No utilice el aparato con un cable alargador.
3. No toque ninguna de las superficies calientes del aparato. Sírvese de las agarraderas.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
5. No deje que los niños utilicen este producto.
6. Cuando no se utilice y antes de limpiarla, por favor desenchufe la freidora del enchufe y deje que se enfríe antes de limpiarla o moverla.
7. No use el aparato si el cable eléctrico está dañado, o si el aparato no funciona correctamente. Llévelo a un centro autorizado para que lo examinen y reparen.
8. No use el aparato con ningún accesorio adicional no incluido, ya que podría provocar lesiones.
9. No use el aparato al aire libre.
10. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa ni entre en contacto con superficies calientes.

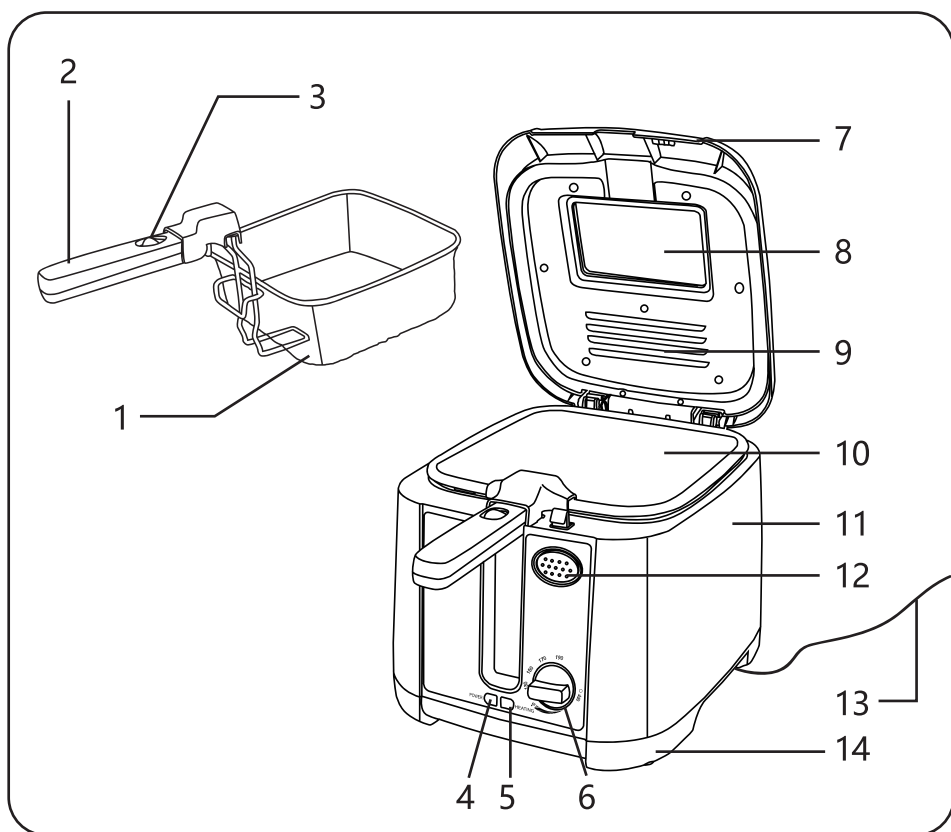
- 11.No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes como cocinas de gas, placas eléctricas y hornos.
- 12.Extreme la precaución al mover la freidora si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 13.Utilice el aparato únicamente para el fin con el que está diseñado.
- 14.Este aparato cumple con las directivas CE para la compatibilidad electromagnética y ha sido diseñado según los últimos requisitos técnicos de seguridad.
- 15.Nunca use la freidora sin aceite ni grasa ya que podría dañarse si se calienta en vacío.
- 16.La freidora cuenta con un sistema de seguridad. En caso de que el termostato falle, el circuito eléctrico se apagará automáticamente para evitar sobrecalentamientos.
- 17.En caso de que la freidora tenga una fuga, deje de usarla inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado para su reparación.
- 18.No introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos en la freidora.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo N°	300004ZST
Potencia	220-240V ~ 50 Hz
Consumo	1650 W
Dimensiones	Largo295*Ancho252*Alto230mm
Capacidad	2.5L

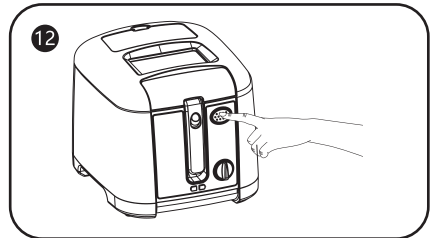
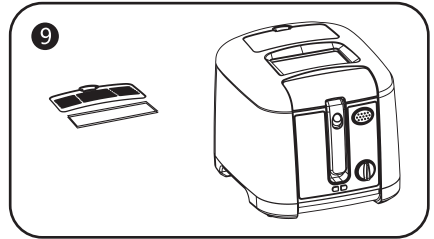
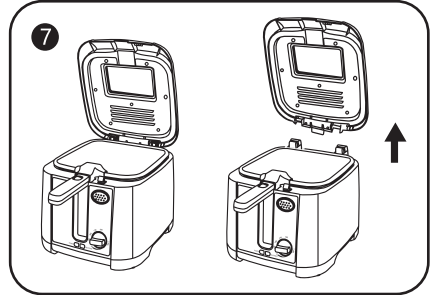
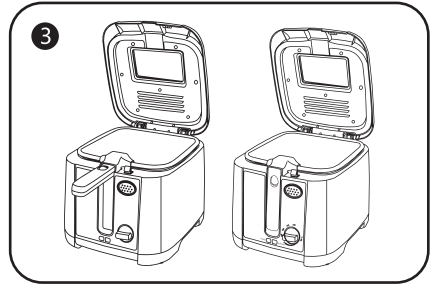
Todas las especificaciones y diseños podrían cambiar sin previo aviso.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Cesta
2. Asa de la cesta
3. Botón de desbloqueo del asa
 - Doble el asa de la cesta hacia abajo
4. Indicador luminoso
 - Se encenderá automáticamente al enchufar el aparato.
5. Indicador de temperatura
 - Se encenderá automáticamente cuando la temperatura aumente y se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada.
6. Termostato

El termostato se puede ajustar a 130°C, 150°C, 170°C, y 190°C. Puede seleccionar la temperatura a la que desee freír su comida.
7. Tapa
 - Para retirar la tapa, levántela en posición vertical y tire de ella hacia arriba.
8. Ventana de visualización
 - Antes de freír, ponga un poco de aceite en la parte interna de la ventana de visualización, para evitar que se forme condensación. Esto garantiza que se pueda visualizar todo el proceso de cocción por la ventana.
9. Sistema de Filtro
 - La tapa cuenta con un filtro integrado que recoge las gotas de aceite del vapor y las filtra. Debe cambiar el filtro cada 60 usos.
10. Recipiente de aceite
11. Carcasa
12. Botón de apertura del asa
 - Presione el botón, y la tapa de la freidora se liberará automáticamente. Deje que el vapor salga de la freidora para evitar quemarse los dedos. Mantenga la cara y el cuerpo alejados de la freidora para evitar quemaduras.
13. Cable eléctrico
14. Base



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y coloque el aparato en una superficie plana y estable.
2. Antes de usar la freidora por primera vez, lave bien el recipiente y la cesta con agua tibia y jabón. Seque con cuidado el recipiente de aluminio.

CONSEJOS DE COCINADO

- Use sólo utensilios de cocina de metal con mangos aislados cuando cocine con aceite caliente.
- Selecciona la temperatura de cocinado según el tipo de alimento. Como guía general, los alimentos precocinados necesitan una temperatura más alta y menos tiempo de cocción que los alimentos crudos.

TABLA DE REFERENCIA

Nota: Tenga en cuenta que esta tabla debe utilizarse únicamente como referencia. Los alimentos pueden variar en talla, forma, peso y consistencia, por lo que no podemos garantizar que el tiempo de cocción indicado en la tabla sea el mejor ajuste para ese ingrediente específico.

ALIMENTO	Temp. (°C)	Peso (g)	Tiempo Aproximado
Gambas	130	200	3-5 minutos
Champiñones	150	300	4-6 minutos
Filete	150	300	5-7 minutos
Pollo rebozado	170	250	12-14 minutos
Pastel de pescado	170	300	3-5 minutos
Cebolla	190	350	2-4 minutos
Patatas fritas	190	400	8-10 minutos
Patatas en rodajas	190	400	10-12 minutos

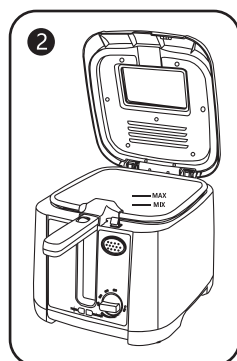
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Con ayuda del mango, retire la cesta del recipiente de aceite.
2. Vierta el aceite en la freidora. El nivel de llenado de aceite debe estar entre la marca MIN y MAX situada en la superficie del recipiente.

NOTA: Emplee únicamente aceite o grasa de freír de alta calidad. No se recomienda utilizar mantequilla, margarina, ni grasa animal, ya que emiten humo a bajas temperaturas.

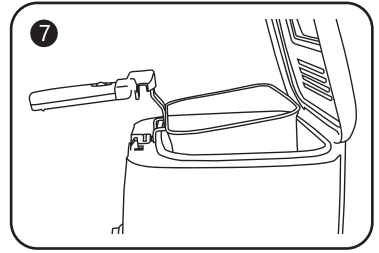
3. Ponga un poco de aceite en la ventana de visualización.
4. Enchufe el aparato a la toma de corriente y ajuste el termostato a la temperatura requerida (refiérase a la guía de cocinado). El indicador de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura ajustada.

5. Asegúrese de que los alimentos estén lo más secos posible antes de colocarlos en la cesta. No sobrecargue la cesta. Coloque alimentos de un tamaño similar en la cesta para un resultado uniforme.



NOTA: No añada agua ni alimentos húmedos ya que esto podría causar salpicaduras de aceite.

6. Vuelva a colocar la cesta en la freidora y cierre la tapa.
7. Tras terminar de cocinar los alimentos, apague el termostato y pulse el **BOTÓN DE APERTURA DE LA TAPA** para abrir la tapa. Saque la cesta del recipiente de aceite y deje que gotee antes de servir los alimentos.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de la limpieza.
2. Deje que el aceite se enfríe por completo. El aceite mantiene el calor durante un largo periodo de tiempo. No intente trasladar o mover la freidora con el aceite aún caliente.
3. Puede reutilizar el aceite varias veces. Aproveche al máximo su freidora teniéndola siempre lista para su uso. Una forma de hacerlo es almacenar el aceite una vez frío y colado dentro de la freidora, listo para la siguiente sesión de fritura con la tapa actuando como una cubierta antipolvo.
4. Cuele el aceite después de cada uso.
5. Después de escurrir el aceite, limpie la freidora, primero con papel absorbente y luego con un paño humedecido con un poco de detergente. Finalmente, seque el aparato con un paño limpio y seco.
6. El interior de la freidora tiene una superficie de aluminio. Para evitar dañarla, no utilice instrumentos abrasivos o afilados en el aparato.
7. Limpie el exterior de la freidora con un trapo húmedo. No utilice estropajos metálicos ni abrasivos.
8. Puede lavar la cesta con agua tibia con jabón.
9. Retire el filtro usado y cámbielo por uno nuevo tras aproximadamente 60 usos.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente.

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

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

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

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

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

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

WAŻNE ZALECENIA

DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

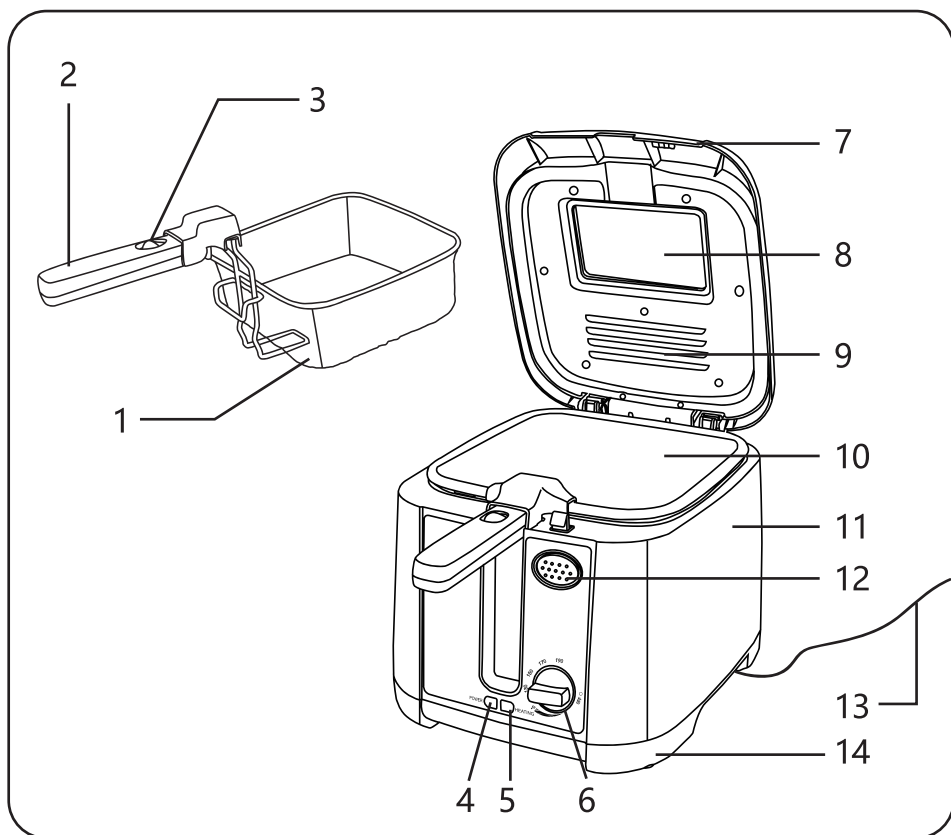
1. Przeczytaj wszystkie instrukcje przed pierwszym użyciem.
2. Nie korzystaj z urządzenia przy użyciu przedłużacza.
3. Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Używaj dołączonych uchwytów lub gałek.
4. Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani frytkownicy w wodzie lub innych płynach.
5. Dzieci nie powinny używać tego produktu.
6. Gdy frytkownica nie jest używana oraz przed czyszczeniem, odłącz ją od gniazdka i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem lub przenoszeniem.
7. Nie używaj urządzenia, gdy jego przewód lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub działa nieprawidłowo, należy je zwrócić do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
8. Nie używaj żadnych dodatkowych akcesoriów z tym produktem, ponieważ może to spowodować obrażenia.
9. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

10. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub stykał się z gorącą powierzchnią.
11. Nie umieszczaj urządzenia w rozgrzanym piekarniku ani na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego.
12. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
13. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
14. To urządzenie jest zgodne z dyrektywami CE dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej i zostało zaprojektowane zgodnie z najnowszymi wymogami technicznymi dotyczącymi bezpieczeństwa.
15. Nie używaj frytkownicy bez oleju lub tłuszczu. Frytkownica będzie działać nieprawidłowo, jeśli zostanie podgrzana na sucho.
16. Ta frytkownica posiada zabezpieczenie termiczne. W przypadku awarii termostatu obwód elektryczny posiada automatyczny wyłącznik zapobiegający przegrzaniu.
17. W przypadku wycieku frytkownicy natychmiast przestań jej używać i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu dokonania naprawy.
18. Aby zapewnić bezpieczną pracę, nie wolno wkładać do frytkownicy nadmiernej ilości jedzenia ani przyrządów.

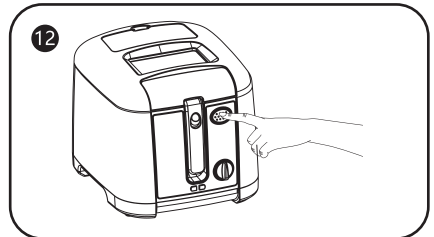
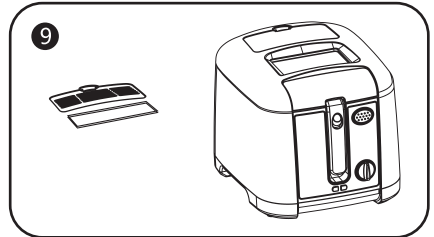
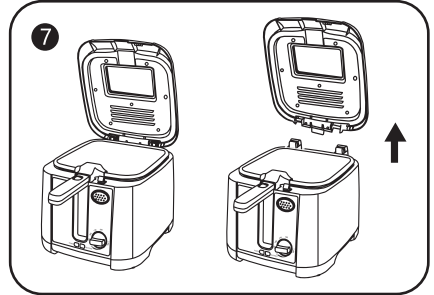
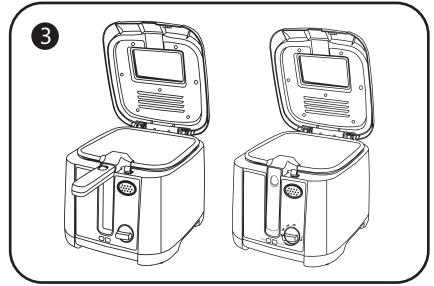
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Numer modelu	300004ZST
Zasilanie	220-240V ~ 50 Hz
Zużycie energii	1650 W
Wymiary	Dł 295 * SZ 252 * W 230 mm
Pojemność miski	2,5l

Wszystkie dane techniczne oraz wygląd mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

OPIS PRODUKTU

1. Kosz
2. Uchwyt kosza
3. Przycisk zwalniający uchwyt
 - Umożliwia złożenie uchwytu kosza
4. Kontrolka zasilania
 - Zapali się automatycznie, gdy urządzenie jest podłączone.
5. Kontrolka temperatury
 - Zapali się automatycznie, gdy temperatura zacznie wzrastać i zgaśnie, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
6. Pokrętko termostatu
 - Termostat jest kalibrowany w odstępach oznaczonych jako 130°C, 150°C, 170°C i 190°C. Użytkownicy mogą wybrać odpowiednią temperaturę, w której chcą smażyć jedzenie.
7. Pokrywka
 - Aby zdjąć pokrywę, unieś ją do pozycji pionowej i pociągnij do góry.
8. Okienko kontrolne
 - Przed smażeniem posmaruj wewnętrzną powierzchnię okienka kontrolnego olejem, aby zapobiec kondensacji. Zagwarantuje to, że okno pozostanie czyste przez cały proces smażenia, umożliwiając weryfikację postępu smażenia.
9. System filtrów
 - Pokrywka jest wyposażona w stały system filtrów, który zbiera krople oleju z pary przechodzącej przez filtr. Filtr należy wymieniać co 60 użyc.
10. Misa na olej
11. Obudowa
12. Przycisk do otwierania pokrywy
 - Naciśnij przycisk, a pokrywa do smażenia zwolni się automatycznie. Poczekaj, aż para wydostanie się z frytkownicy, aby uniknąć poparzenia palców. Trzymaj twarz i ciało z dala od frytkownicy, aby zapobiec poparzeniom.
13. Przewód zasilający
14. Podstawa



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- 2.Przed pierwszym użyciem frytkownicy dokładnie umyj misę i kosz ciepłą wodą z mydłem. Ostrożnie wysusz aluminiową misę.

PORADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Do smażenia na gorącym oleju używaj wyłącznie metalowych przyborów kuchennych z izolowanymi uchwytemi.
- Wybierz temperaturę smażenia w zależności od rodzaju potrawy. Ogólnie rzecz biorąc, żywność, która została wstępnie przetworzona termicznie, wymaga wyższej temperatury i krótszego czasu smażenia niż żywność surowa.

ODNIESIENIE DO SMAŻENIA

Uwaga: pamiętaj, że te ustawienia służą wyłącznie jako odniesienie. Ponieważ składniki różnią się rozmiarem, kształtem, wagą i konsystencją, nie możemy zagwarantować, że podane poniżej czasu odpowiadają najlepszym ustawieniom dla określonych składników.

ŻYWNOSĆ	Temp. (°C)	Waga (g)	Szacowany czas
Krewetka w całości	130	200	3–5 minut
Grzyby	150	300	4-6 minut
Filet	150	300	5-7 minut
Panierowany kurczak	170	250	12-14 minut
Zapiekanki rybne	170	300	3-5 minut
Cebula	190	350	2-4 minut
Frytki	190	400	8-10 minut
Chipsy ziemniaczane	190	400	10-12 minut

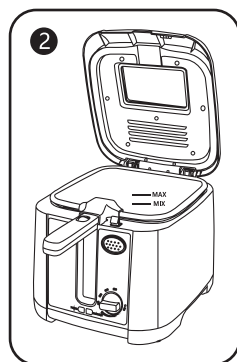
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Za pomocą uchwytu wyjmij kosz z miski na olej.
2. Wlej olej do frytkownicy. Poziom oleju musi znajdować się między poziomami MAX i MIN zaznaczonymi na powierzchni miski.

UWAGA: do głębokiego smażenia używaj tylko dobrej jakości oleju roślinnego lub uniwersalnego tłuszczu piekarskiego. Masło, margaryna, oliwa z oliwek lub tłuszcz zwierzęcy nie są zalecane ze względu na niższe temperatury dymienia.

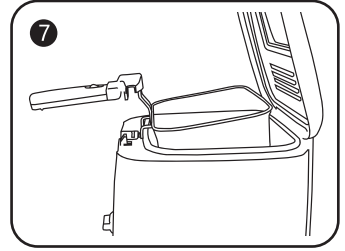
3. Posmaruj okienko podglądu niewielką ilością oleju.
4. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i ustaw termostat na wymaganą temperaturę (patrz opis smażenia powyżej). Kontrolka temperatury zgaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.

5. Włóż potrawę (możliwie jak najbardziej suchą) do koszyka. Nie przeładuj kosza. Aby uzyskać równomierny efekt smażenia, wkładaj do kosza potrawy jednakowej wielkości.



UWAGA: nie dodawaj wody ani mokrych potraw do oleju. Nawet niewielka ilość wody spowoduje rozpryskiwanie się oleju.

6. Włóż kosz z powrotem do frytkownicy i zamknij pokrywę.
7. Po zakończeniu gotowania wyłącz pokrętło termostatu i naciśnij PRZYCISK ZWALNIAJĄCY POKRYWĘ, aby otworzyć pokrywę. Wyjmij kosz z oleju, aby ociekł a następnie podawaj.



CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

1. Przed czyszczeniem całkowicie odłącz urządzenie od zasilania.
2. Całkowicie ostudź olej. Olej lub tłuszcz długo zachowują swoją temperaturę po użyciu. Nie próbuj przesuwać ani przenosić frytkownicy, gdy jest jeszcze gorąca.
3. Olej można wykorzystać wielokrotnie. Maksymalnie wykorzystaj frytkownicę, mając ją zawsze gotową do użycia. Jednym ze sposobów na to jest przechowywanie schłodzonego i odcedzonego oleju we frytkownicy, gotowego do kolejnego smażenia, z pokrywą działającą jako osłona przeciwypyłowa.
4. Olej należy przefiltrować po każdym użyciu.
5. Po odciedzeniu oleju frytkownicę należy wytrzeć chłonnym papierem, a następnie ściereczką zwilżoną niewielką ilością środka czyszczącego. Na koniec osusz urządzenie czystą, suchą ściereczką.
6. Wnętrze frytkownicy ma aluminiową powierzchnię. Aby uniknąć uszkodzeń, nie używaj do urządzenia żadnych materiałów ściernych ani ostrych narzędzi.
7. Powierzchnię zewnętrzną można czyścić wilgotną ściereczką. Nie używaj materiałów ściernych ani zmywaków do naczyń.
8. Kosz można myć w ciepłej wodzie z mydłem.
9. Wyjmij zużyty filtr i wymień go na nowy po około 60 sesjach smażenia.

UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko.

W związku z tym zachęamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i jego opakowań. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni, że produkty te zostaną poddane recyklingowi w sposób, który pomaga dbać o zdrowie i środowisko.

Należy zutylizować urządzenie i jego opakowania zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, po zakończeniu okresu użytkowania należy zutylizować je wraz z akcesoriami niezależnie od odpadów domowych.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje dotyczące możliwości utylizacji i recyklingu.

Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bezpłatnie.

Gwarancja: dwa lata

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Adotta sempre tutte le precauzioni necessarie all'utilizzo di un apparecchio elettrico, inclusi i seguenti punti:

1. Leggi tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Non collegare l'apparecchio a una prolunga.
3. Non toccare mai le superfici bollenti dell'apparecchio, ma esclusivamente manici e manopole appositi.
4. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o la friggitrice in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
5. I bambini non devono utilizzare questo apparecchio.
6. Scollega la friggitrice dalla corrente quando non è in funzione e prima della pulizia, e lascia che si raffreddi prima di pulirla o spostarla.
7. Non utilizzare un apparecchio che presenti danni al cavo o alla spina. Se l'apparecchio è danneggiato o non funziona regolarmente, portalo al centro autorizzato più vicino per la diagnosi e la riparazione.
8. Non utilizzare alcun tipo di accessorio extra poiché correresti il rischio di causare lesioni.
9. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso dal bordo del ripiano o che venga in contatto con superfici calde.

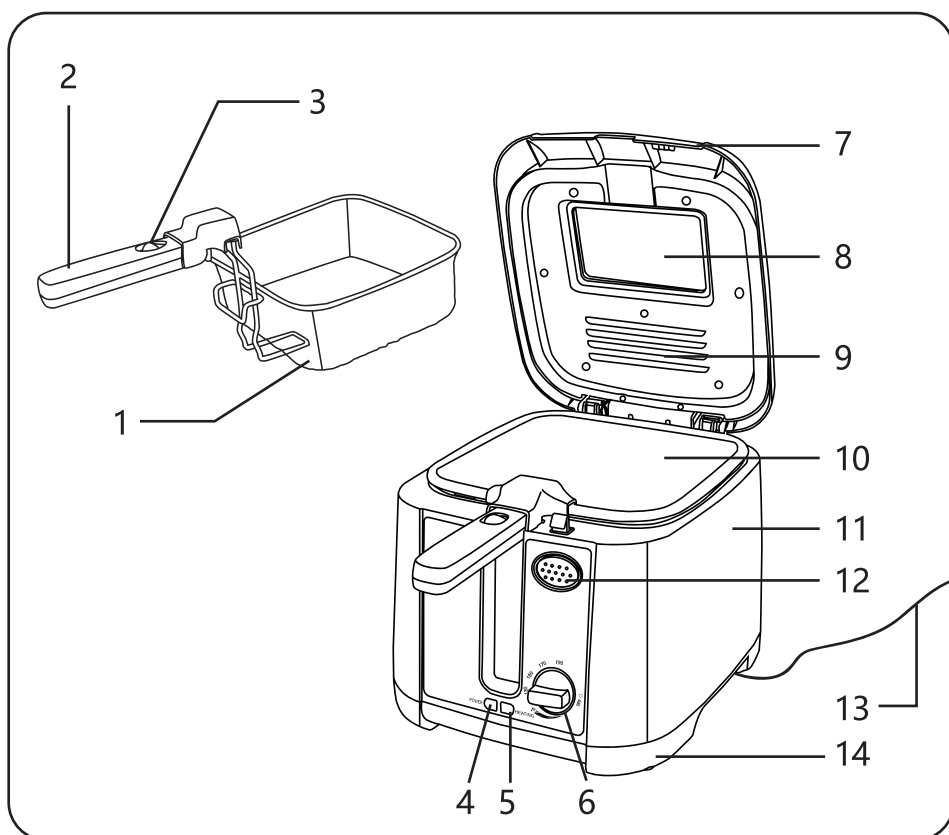
11. Non posizionare l'apparecchio in un forno caldo, né in prossimità o al di sopra di fornelli a gas ed elettrici caldi.
12. Presta la massima attenzione quando sposti un apparecchio che contiene olio caldo o altro liquido caldo.
13. Utilizza l'apparecchio esclusivamente per gli usi previsti.
14. L'apparecchio ottempera alle direttive comunitarie in materia di EMC ed è stato progettato secondo le più recenti tecniche di sicurezza.
15. Non utilizzare la friggitrice senza olio o altro grasso. La friggitrice si danneggerà se avviata a secco.
16. La friggitrice è dotata di un dispositivo di sicurezza termico. Nell'eventualità di un guasto al termostato, il circuito elettrico si bloccherà automaticamente per prevenire il surriscaldamento.
17. Nel caso la friggitrice dovesse presentare perdite, interrompi immediatamente l'uso e contatta un centro autorizzato per la riparazione.
18. Per garantire il funzionamento sicuro non vanno inseriti nella friggitrice cibo o utensili in quantità eccessiva.

SPECIFICHE TECNICHE

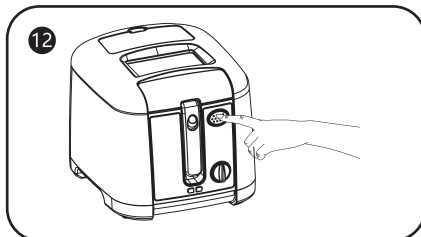
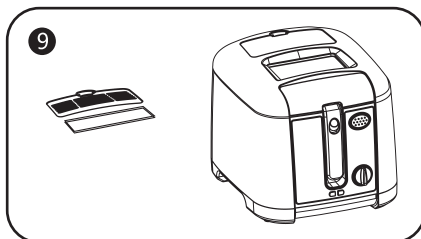
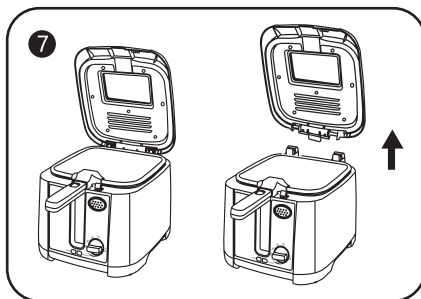
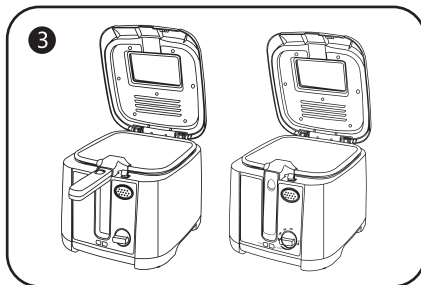
Modello N.	300004ZST
Alimentazione	220-240V ~ 50 Hz
Consumo	1650 W
Dimensioni	295*252*230mm
Capacità	2.5L

Tutte le specifiche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

PANORAMICA PRODOTTO



1. Cestello
2. Manico cestello
3. Tasto di rilascio manico
 - Ti permette di piegare il manico del cestello verso il basso.
4. Indicatore accensione
 - Si accende automaticamente quando l'apparecchio è collegato.
5. Indicatore temperatura
 - Si accende automaticamente quando la temperatura inizia a salire e si spegne quando viene raggiunta la temperatura.
6. Manopola termostato
 - Il termostato è regolabile per intervalli su 130 ° C, 150 ° C, 170 ° C e 190 ° C. Puoi così selezionare liberamente la temperatura più adatta al tipo di alimento che vuoi cuocere.
7. Coperchio
 - Per rimuovere il coperchio sollevalo in posizione verticale e tiralo verso l'alto.
8. Finestrella
 - Prima di avviare la friggitrice, ungi con dell'olio la superficie interna della finestrella per prevenire la formazione di condensa. In questo modo il vetro rimarrà trasparente durante la cottura, permettendoti di seguirne il decorso.
9. Filtro
 - Il coperchio è dotato di un filtro permanente che raccoglie le gocce d'olio dal vapore che vi passa attraverso. Il filtro va sostituito dopo 60 utilizzi.
10. Recipiente dell'olio
11. Alloggiamento
12. Tasto apertura coperchio
 - Premendo il tasto il coperchio si solleva automaticamente. Lascia disperdere il vapore dalla friggitrice così da evitare scottature. Per lo stesso motivo, tieni sempre il viso e il corpo lontani dalla friggitrice.
13. Cavo di qualità
14. Base



PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovi tutti i materiali di imballaggio e posiziona l'apparecchio su una superficie stabile e in piano.
2. Lava accuratamente il recipiente e il cestello con acqua calda e detergente. Asciuga bene il recipiente in alluminio.

SUGGERIMENTI DI COTTURA

- Quando friggi con olio caldo utilizza solo utensili da cucina in metallo con manici termicamente isolati.
- Regola la temperatura di cottura a seconda della tipologia di alimento. In linea generale, un cibo che è stato già cotto in qualche misura avrà bisogno di una temperatura maggiore e un tempo di cottura minore rispetto a del cibo completamente crudo.

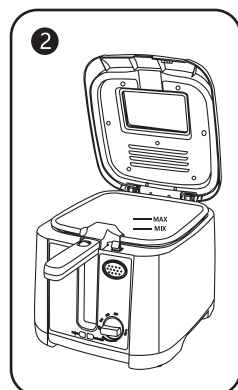
TABELLA DI RIFERIMENTO

Nota: ricorda che le seguenti impostazioni servono solo da riferimento. Dato che gli ingredienti possono differire per taglia, forma, peso e consistenza, non possiamo garantire che i tempi di cottura in tabella rappresentino la scelta migliore per uno specifico ingrediente.

ALIMENTO	Temp. (°C)	Peso (g)	Tempo Stimato
Gamberi interi	130	200	3-5 minuti
Funghi	150	300	4-6 minuti
Filetto	150	300	5-7 minuti
Pollo impanato	170	250	12-14 minuti
Polpette di pesce	170	300	3-5 minuti
Cipolle	190	350	2-4 minuti
Patatine	190	400	8-10 minuti
Chips di patate	190	400	10-12 minuti

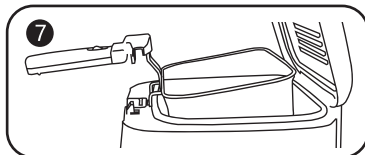
FUNZIONAMENTO

1. Rimuovi il cestello dal recipiente tenendolo dal manico.
2. Versa l'olio nella friggitrice. Il livello dell'olio deve trovarsi tra i segni MIN e MAX indicati sulla superficie del recipiente.
 NOTA: Utilizza solo oli vegetali di buona qualità o grassi adatti alla frittura. Sconsigliamo l'utilizzo di burro, margarina, olio d'oliva e grasso animale per via del basso punto di fumo.
3. Ungi la finestrina con una piccola quantità di olio.
4. Collega l'apparecchio alla corrente e regola il termostato sulla temperatura desiderata (vedi la tabella di riferimento). L'indicatore luminoso si spegnerà quando l'olio raggiungerà la temperatura impostata.
5. Metti il cibo da cuocere (il più asciutto possibile) all'interno del cestello. Non riempire eccessivamente il cestello. Per un risultato uniforme, friggi pezzi di cibo delle stesse dimensioni.



NOTA: non aggiungere mai acqua o alimenti bagnati nell'olio. Anche piccole quantità d'acqua causeranno degli schizzi.

6. Riposiziona il cestello nella friggitrice e chiudi il coperchio.
7. Al termine della cottura, spegni il termostato e premi il tasto di apertura del coperchio. Solleva il cestello e lascia scolare l'olio.



PULIZIA E CONSERVAZIONE

1. Prima della pulizia scollega l'apparecchio dalla corrente.
2. Fai raffreddare l'olio completamente. Oli e grassi rimangono caldi per lungo tempo. Non provare a spostare la friggitrice mentre è ancora calda.
3. L'olio può venire riutilizzato più volte. Puoi ottimizzare l'utilizzo della friggitrice se la tieni sempre pronta all'uso. Un modo per farlo è quello di conservare l'olio, raffreddato e filtrato, all'interno della friggitrice, già pronto per l'utilizzo successivo, con il coperchio chiuso a protezione dalla polvere.
4. Filtra sempre l'olio dopo ogni utilizzo.
5. Dopo aver filtrato l'olio, la friggitrice va sempre pulita, prima con della carta assorbente e poi con un panno inumidito con una piccola quantità di detergente. Infine la friggitrice va asciugata con un panno asciutto e pulito.
6. La superficie interna della friggitrice è in alluminio, quindi per evitare danni dovrai evitare di utilizzare utensili appuntiti o abrasivi.
7. Puoi pulire la superficie esterna con un panno umido. Non utilizzare spugnette abrasive.
8. Puoi lavare il cestello con acqua calda e sapone.
9. Rimuovi il filtro usato e sostituiscilo con uno nuovo dopo all'incirca 60 utilizzi.

SMALTIMENTO



Da rivenditori responsabili, diamo molta importanza all'ambiente.

Per questo motivo ti incoraggiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento dell'apparecchio e dei materiali di imballaggio. In questo modo sostieni la tutela delle risorse naturali e ti assicuri che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

Devi smaltire questo apparecchio e i suoi imballaggi secondo le leggi e i regolamenti della tua zona.

In quanto contenenti componenti elettronici, questo apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando raggiungono la fine della loro vita.

Contatta le autorità locali per informazioni sulle alternative riguardo smaltimento e riciclo.

L'apparecchio dovrebbe essere consegnato al centro per il riciclo della tua zona. Alcuni centri di raccolta accettano il materiale gratuitamente.

Garanzia: Due Anni

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie die mitgelieferten Griffe oder Knöpfe.
4. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder die Fritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Kinder sollten dieses Produkt nicht verwenden.
6. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder bewegen.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Störung aufweist, bringen Sie es zur nächsten autorisierten Kundendienststelle zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.
8. Verwenden Sie kein weiteres Zubehör mit diesem Produkt, da dies zu Verletzungen führen kann.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

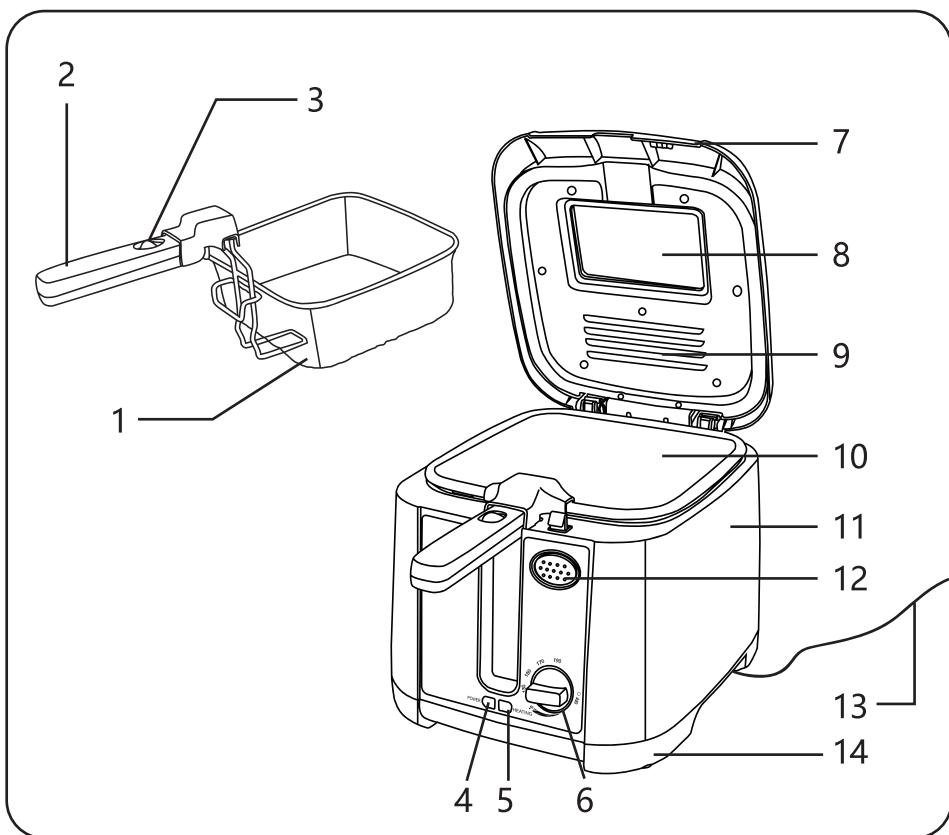
10. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder mit einer heißen Oberfläche in Kontakt kommt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in einen beheizten Ofen oder auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners.
12. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien für EMV und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Erkenntnissen gebaut.
15. Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne Öl oder Fett. Die Fritteuse funktioniert nicht, wenn sie trocken erhitzt wird.
16. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitseinrichtung ausgestattet. Bei einem Ausfall des Thermostats verfügt der Stromkreis über eine automatische Abschaltung, um eine Überhitzung zu verhindern.
17. Sollte die Fritteuse undicht sein, stellen Sie den Betrieb sofort ein und wenden Sie sich zur Reparatur an die autorisierte Servicestelle.
18. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, dürfen keine überflüssigen Lebensmittel oder Utensilien in die Fritteuse eingeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

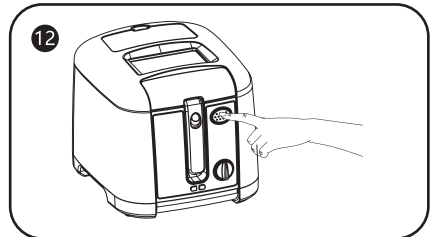
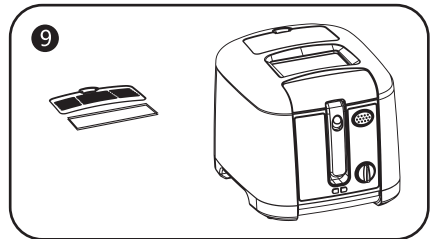
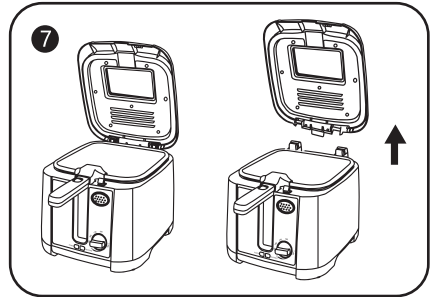
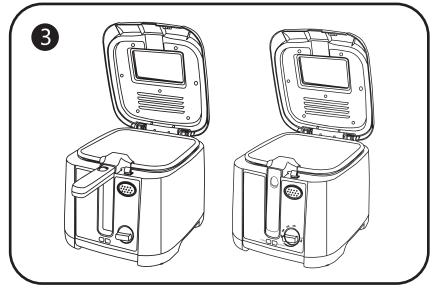
Modell-Nr.	300004ZST
Spannungsversorgung	220-240V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	1650 W
Abmessungen	L295*B252*H230mm
Topf Kapazität	2.5L

Alle Spezifikationen und Ausführungen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

PRODUKTÜBERSICHT



1. Korb
2. Korbgriff
3. Entriegelungstaste für den Griff
 - Ermöglicht das Herunterklappen des Korbgriffs
4. Netzleuchte
 - Leuchtet automatisch auf, wenn das Gerät eingesteckt ist.
5. Temperaturleuchte
 - Leuchtet automatisch auf, wenn die Temperatur steigt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
6. Thermostatknopf
 - Der Thermostat ist in Schritten kalibriert, die mit 130° C, 150° C, 170° C und 190° C gekennzeichnet sind. Der Benutzer kann die entsprechende Temperatur auswählen, bei der er sein Essen frittieren möchte.
7. Deckel
 - Um den Deckel abzunehmen, heben Sie ihn in eine senkrechte Position und ziehen Sie ihn nach oben.
8. Sichtfenster
 - Bestreichen Sie vor dem Frittieren die Innenseite des Sichtfensters mit Öl, um Kondensation zu vermeiden. Dadurch bleibt das Sichtfenster während des gesamten Garvorgangs frei, so dass Sie den Garfortschritt überprüfen können.
9. Filtersystem
 - Der Deckel ist mit einem permanenten Filtersystem ausgestattet, das Öltropfen aus dem Dampf auffängt, während dieser durch den Filter aufsteigt. Der Filter sollte nach jeweils 60 Benutzungen ausgetauscht werden.
10. Öltopf
11. Gehäuse
12. Taste zum Öffnen des Deckels
 - Drücken Sie die Taste, und der Fritteusedeckel löst sich automatisch. Lassen Sie den Dampf aus der Fritteuse entweichen, damit Sie sich nicht die Finger verbrühen. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper von der Fritteuse fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Netzkabel
14. Basis



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
2. Waschen Sie den Topf und den Korb vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse gründlich mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie den Aluminiumtopf sorgfältig ab.

KOCHTIPPS

- Verwenden Sie beim Kochen mit heißem Öl nur Küchenutensilien aus Metall mit isolierten Griffen.
- Wählen Sie die Temperatur zum Frittieren entsprechend der Art der Lebensmittel. Als allgemeine Richtlinie gilt, dass Lebensmittel, die in irgendeiner Weise vorgekocht wurden, eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit benötigen als rohe Lebensmittel.

KOCHREFERENZ

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

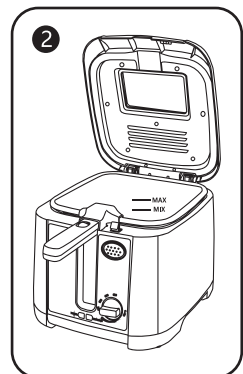
ESSEN	Temp. (°C)	Gewicht (g)	Geschätzte Zeit
Ganze Garnele	130	200	3-5 Minuten
Pilze	150	300	4-6 Minuten
Filet	150	300	5-7 Minuten
Paniertes Huhn	170	250	12-14 Minuten
Fischfrikadellen	170	300	3-5 Minuten
Zwiebeln	190	350	2-4 Minuten
Pommes frites	190	400	8-10 Minuten
Kartoffelchips	190	400	10-12 Minuten

BETRIEBSANLEITUNG

1. Nehmen Sie den Korb am Griff aus dem Öltopf.
2. Gießen Sie das Öl in die Fritteuse. Der Ölstand muss zwischen dem auf der Oberfläche des Topfes markierten MAX- und MIN-Füllstand liegen.

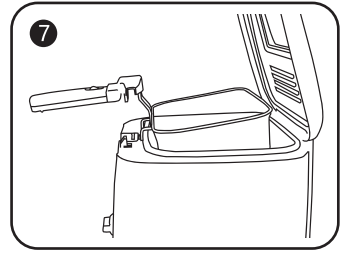
HINWEIS: Verwenden Sie zum Frittieren nur hochwertiges Pflanzenöl oder Allzweckfett. Butter, Margarine, Olivenöl oder tierische Fette werden aufgrund ihrer niedrigeren Rauchttemperaturen nicht empfohlen.

3. Schmieren Sie das Sichtfenster mit ein wenig Öl ein.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein (siehe die Kochreferenz oben). Die Temperaturanzeige erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
5. Geben Sie Lebensmittel (möglichst trocken) in den Korb. Überladen Sie den Korb nicht. Geben Sie Lebensmittel mit gleicher Größe in den Korb, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.



HINWEIS: Geben Sie kein Wasser oder feuchte Lebensmittel in das Speiseöl. Selbst kleine Mengen Wasser führen dazu, dass das Öl spritzt.

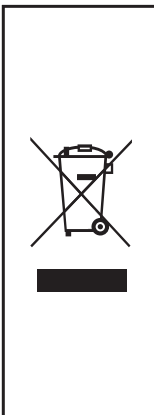
6. Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein und schließen Sie den Deckel.
7. Schalten Sie nach dem Garen den Thermostatknopf aus und drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels. Heben Sie den Korb zum Abtropfen aus dem Öl und servieren Sie dann die Speisen.



REINIGUNG UND LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig vom Stromnetz.
2. Kühlen Sie das Öl vollständig ab. Öl oder Fett behält nach dem Gebrauch noch lange Zeit seine Temperatur. Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu bewegen oder zu tragen, solange sie noch heiß ist.
3. Das Öl kann mehrmals wiederverwendet werden. Nutzen Sie Ihre Fritteuse optimal, indem Sie sie immer einsatzbereit halten. Eine Möglichkeit, dies zu tun, besteht darin, das abgekühlte und abgeseigte Öl in der Fritteuse aufzubewahren und für den nächsten Frittiervorgang bereitzuhalten, wobei der Deckel als Staubschutz dient.
4. Das Öl sollte nach jedem Gebrauch gefiltert werden.
5. Nach dem Ablassen des Öls sollte die Fritteuse abgewischt werden, zuerst mit saugfähigem Papier und dann mit einem mit etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie das Gerät abschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.
6. Der Innenraum der Fritteuse hat eine Aluminiumoberfläche. Um Beschädigungen zu vermeiden, verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Instrumente mit dem Gerät.
7. Das Äußere kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
8. Der Korb kann in warmer Seifenlauge gespült werden.
9. Entfernen Sie den verbrauchten Filter und ersetzen Sie ihn nach ca. 60 Frittiervorgängen durch einen neuen.

ABGABE



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Daher bitten wir Sie dringend, die korrekten Entsorgungsprozeduren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies trägt dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass die Artikel auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen das Gerät und alle zugehörigen Zubehörteile getrennt vom Hausmüll entsorgt werden, wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat.

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Recyclingstelle. Einige Sammelstellen nehmen Geräte kostenlos zum Recycling an.

Gewährleistung: Zwei Jahre

BELANGRIJKE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Een aantal veiligheidsmaatregelen dienen te worden gevolgd bij het gebruik van elektrische apparaten, waaronder:

1. Lees alle instructies voor het eerste gebruik.
2. Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.
3. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik de meegeleverde handvatten of knoppen.
4. Dompel het snoer, de stekker of de friteuse niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
5. Kinderen mogen dit product niet bedienen.
6. Wanneer u de friteuse niet gebruikt en voordat u hem schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en hem laten afkoelen voordat u hem schoonmaakt of verplaatst.
7. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of stekker. Als het apparaat onverwacht stopt met werken, breng het dan naar een geautoriseerd servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
8. Gebruik geen extra accessoires bij dit product, aangezien dit letsel kan veroorzaken.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
10. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met een heet oppervlak.

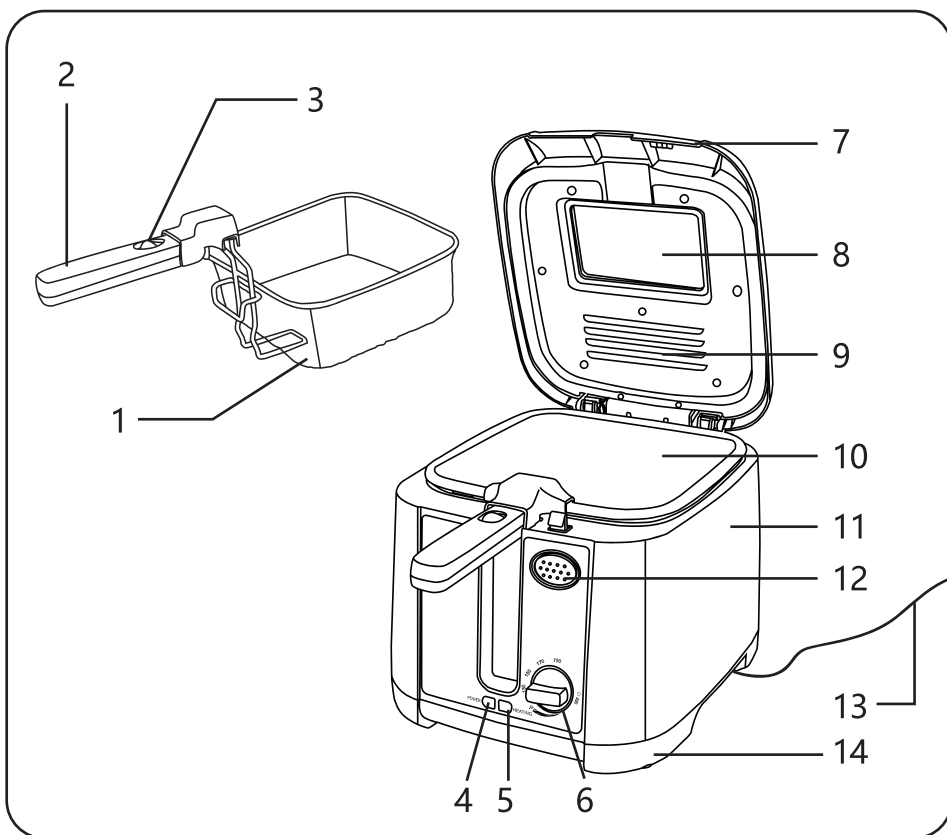
11. Plaats het apparaat niet in een verwarmde oven of op of naast een hete gas- of elektrische brander.
12. Bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat, moet uiterste voorzichtigheid worden betracht.
13. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan het beoogde gebruik.
14. Dit apparaat voldoet aan de CE-richtlijnen voor EMC en is ontworpen volgens de laatste technische veiligheidseisen.
15. Gebruik de friteuse niet zonder olie of vet. De friteuse zal defect raken als deze droog wordt verwarmd.
16. Deze friteuse is voorzien van een thermische beveiliging. In het geval van een thermostaatstoring, heeft het elektrische circuit een automatische uitschakeling om oververhitting te voorkomen.
17. Mocht de friteuse lekken, stop dan onmiddellijk met het gebruik ervan en neem contact op met een erkend servicecentrum voor reparatie.
18. Om een veilige werking te garanderen, mag er geen overtollig voedsel of keukengerei in de friteuse worden gestoken.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

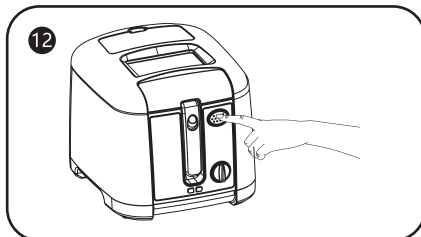
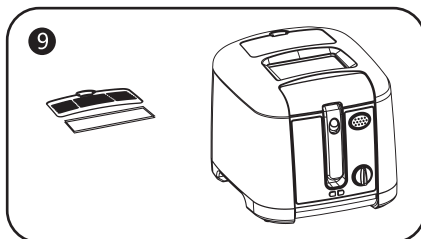
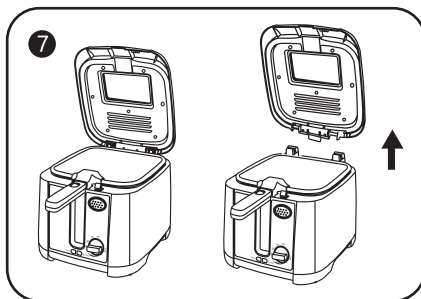
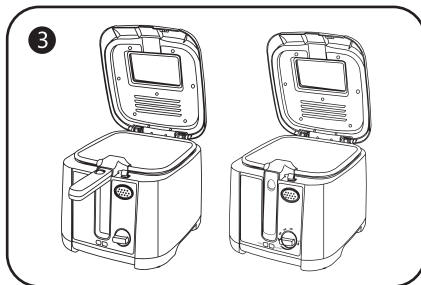
Model No.	300004ZST
Stroomvoorziening	220-240V ~ 50 Hz
Stroomverbruik	1650 W
Afmetingen	L295*B252*H230mm
Pan Capaciteit	2.5L

Alle specificaties en ontwerpen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PRODUCTOVERZICHT



1. Mand
2. Handgreep van de mand
3. Ontgrendelingsknop van het handvat
 - Hiermee kunt u de handgreep van de mand naar beneden klappen
4. Stroomindicatielampje
 - Gaat automatisch branden als de stekker in het stopcontact zit.
5. Temperatuurlampje
 - Gaat automatisch branden als de temperatuur stijgt en gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt.
6. Thermostaatknop
 - De thermostaat is gekalibreerd in stappen van 130 ° C, 150 ° C, 170 ° C en 190 ° C. Gebruikers kunnen de juiste temperatuur selecteren waarop ze hun voedsel willen bakken.
7. Deksel
 - Om het deksel te verwijderen, tilt u het naar een verticale positie en trekt u het omhoog.
8. Kijkvenster
 - Smeer voor het frituren de binnenkant van het kijkvenster in met olie om condensvorming te voorkomen. Dit zorgt ervoor dat het venster tijdens het kookproces helder blijft, zodat u de voortgang van het koken kunt controleren.
9. Filtersysteem
 - Het deksel is voorzien van een permanent filtersysteem dat oliedruppels uit de stoom opvangt terwijl deze door het filter stroomt. Het filter moet na elke 60 keer gebruik worden vervangen.
10. Oliepot
11. Behuizing
12. Ontgrendelingsknop van het deksel
 - Druk op de knop en het deksel van de frituse komt automatisch los. Laat de stoom uit de frituse ontsnappen om te voorkomen dat uw vingers verbranden. Houd uw gezicht en lichaam uit de buurt van de frituse om brandwonden te voorkomen.
13. Netsnoer
14. Basis



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Voordat u de frituse voor het eerst gebruikt, moet u de pan en de mand grondig wassen in een warm sopje. Droog de aluminium pan zorgvuldig af.

KOOKTIPS

- Gebruik **alleen** metalen keukengerei met geïsoleerde handgrepen bij het koken met hete olie.
- Kies de temperatuur om te frituren afhankelijk van het soort voedsel. Als algemene richtlijn geldt dat voedsel dat op de een of andere manier is vorgekookt een hogere temperatuur en minder kooktijd nodig heeft dan rauw voedsel.

KOOKREFERENTIE

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

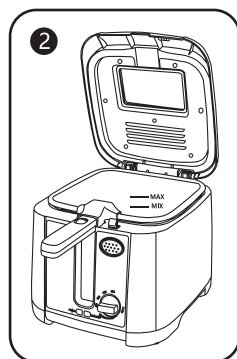
VOEDSEL	Temp. (°C)	Gewicht (g)	Geschatte Tijd
Hele garnalen	130	200	3-5 minuten
Paddenstoelen	150	300	4-6 minuten
Filet	150	300	5-7 minuten
Kip in paneermeel	170	250	12-14 minuten
Viskoekjes	170	300	3-5 minuten
Uien	190	350	2-4 minuten
Frietten	190	400	8-10 minuten
Chips	190	400	10-12 minuten

BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

1. Gebruik het handvat om de mand uit de oliepan te halen.
2. Giet de olie in de friteuse. Het oliepeil moet tussen het MAX- en MIN-peil aan de binnenkant van de pan zijn.

OPMERKING: Gebruik **alleen** plantaardige olie van goede kwaliteit of universeel bakvet om te frituren. Boter, margarine, olijfolie of dierlijk vet wordt niet aanbevolen vanwege de lagere rooktemperaturen.

3. Smeer het kijkvenster in met een beetje olie.
4. Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat op de gewenste temperatuur (zie de kookreferentie hierboven). Het temperatuurlampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

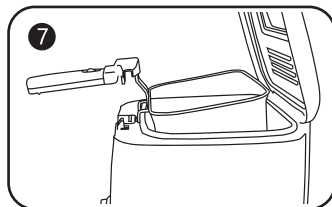


5. Stop voedsel (zo droog mogelijk) in de mand. Stop de mand niet te vol. Stop voedsel van gelijke grootte in de mand voor een gelijkmatig kookresultaat.

OPMERKING: voeg geen water of nat voedsel toe aan de frituurolie. Zelfs kleine

hoeveelheden water zorgen ervoor dat de olie gaat spatten.

6. Doe de mand terug in de friteuse en sluit het deksel.
7. Zet na het koken de thermostaatknop uit en druk op de **ONTGREDELINGSKNOP VAN HET DEKSEL** om het deksel te openen. Til de mand uit de olie om de olie te laten lekken en serveer.



REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
2. Laat de olie volledig afkoelen. Olie of vet blijft na gebruik lang op temperatuur. Probeer de friteuse niet te verplaatsen of te dragen terwijl deze nog heet is.
3. Olie kan meerdere keren worden hergebruikt. Haal het maximale uit uw friteuse door deze altijd klaar voor gebruik te hebben. Een manier om dit te doen is om de gekoelde en gezeefde olie in de friteuse op te slaan, klaar voor de volgende frituursessie, waarbij het deksel als stofkap dient.
4. Olie moet na elk gebruik worden gefilterd.
5. Nadat de olie is afgetapt, moet de friteuse worden schoongeveegd, eerst met absorberend papier en daarna met een doek die is bevochtigd met een beetje afwasmiddel. Droog het apparaat ten slotte af met een schone, droge doek.
6. De binnenkant van de friteuse heeft een aluminium oppervlak. Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe instrumenten bij het apparaat om schade te voorkomen.
7. De buitenkant kan worden schoongemaakt met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
8. De mand kan in warm sopje worden gewassen.
9. Verwijder het gebruikte filter en vervang het na ongeveer 60 frituurbeurten door een nieuw.

AFVALVERWERKING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu.

Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat de items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.

U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moet het aan het einde van zijn levensduur samen met zijn accessoires gescheiden van het huishoudelijk afval worden weggegooid.

Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over afvalverwerking en recyclagemogelijkheden.

Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclagecentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis voor recycling.

Garantie: Twee Jaar

CONSIGNES DE --- --- SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions avant la première utilisation.
2. N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
3. Ne touchez aucune surface chaude de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne plongez pas le câble, la prise ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil.
6. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, pour la déplacer et avant de la nettoyer, veuillez débrancher la friteuse et la laisser refroidir.
7. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise sont endommagés. Si l'appareil est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, renvoyez-le au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
8. N'utilisez pas d'accessoires supplémentaires avec ce produit, car cela pourrait provoquer des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
10. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou entrer en contact avec

une surface chaude.

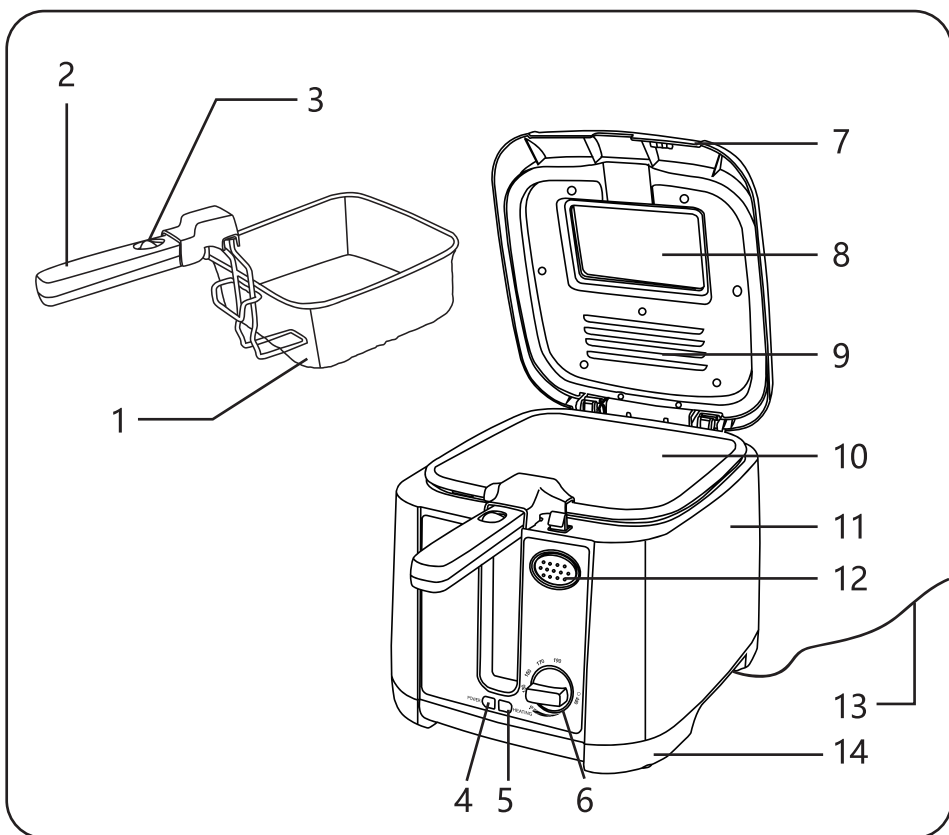
11. Ne placez pas l'appareil dans un four chauffé ou bien sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud ou électrique.
12. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
14. Cet appareil est conforme aux directives CE pour la CEM et a été conçu selon les dernières exigences techniques de sécurité.
15. N'utilisez pas la friteuse sans huile ni graisse. La friteuse ne fonctionnera pas correctement si elle est chauffée à sec.
16. Cette friteuse comprend un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique dispose d'une coupure automatique pour éviter la surchauffe.
17. En cas de fuite de la friteuse, arrêtez immédiatement de l'utiliser et contactez le centre de service agréé pour réparation.
18. Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'insérez pas une quantité excessive d'aliments dans la friteuse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

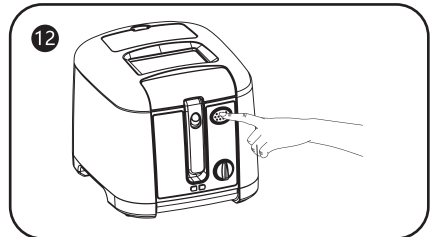
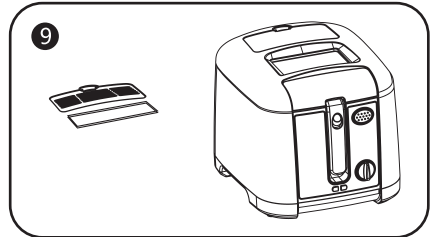
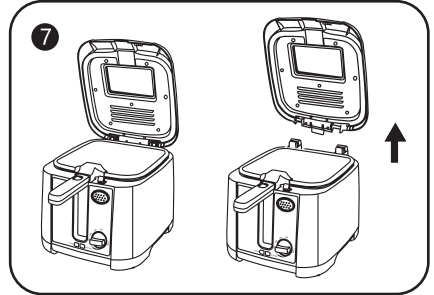
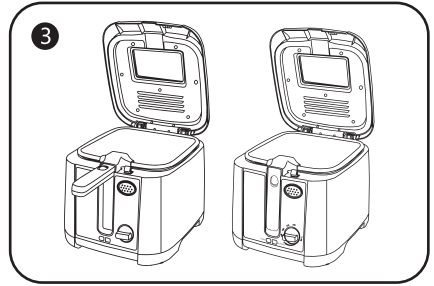
Modèle n°	300004ZST
Alimentation	220-240V ~ 50 Hz
Puissance	1650 W
Dimensions	295*252*230mm (L*I*h)
Capacité du récipient	2.5L

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

SCHÉMA DE L'APPAREIL



1. Panier
2. Poignée du panier
3. Bouton de déverrouillage de la poignée
 - Permet de rabattre la poignée du panier.
4. Voyant d'alimentation
 - S'allume automatiquement lorsque l'appareil est branché.
5. Voyant de température
 - S'allume automatiquement lorsque la température augmente et s'éteint lorsque la température définie est atteinte.
6. Bouton de thermostat
 - Le thermostat est étalonné par étapes: 130 ° C, 150° C, 170° C et 190° C. Vous pouvez sélectionner la température appropriée à laquelle vous souhaitez faire frire vos aliments.
7. Couvercle
 - Pour retirer le couvercle, soulevez-le en position verticale et tirez-le vers le haut.
8. Fenêtre de visualisation
 - Avant de faire frire, enduisez la face interne de la fenêtre de visualisation d'huile pour éviter la formation de condensation. Cela garantira que la fenêtre reste claire tout au long du processus de cuisson, vous permettant de vérifier la progression à tout moment.
9. Système de filtration
 - Le couvercle est équipé d'un système de filtre permanent qui recueille les gouttes d'huile de la vapeur lorsqu'elle passe à travers le filtre. Le filtre doit être remplacé toutes les 60 utilisations.
10. Récipient à huile
11. Carcasse
12. Bouton d'ouverture du couvercle
 - Appuyez sur le bouton et le couvercle de la friteuse se libère automatiquement. Laissez la vapeur s'échapper de la friteuse pour éviter de vous brûler les doigts. Éloignez votre visage et votre corps de la friteuse pour éviter les brûlures.
13. Fil
14. Base



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez soigneusement le récipient et le panier avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement le récipient en aluminium.

CONSEILS DE CUISSON

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en métal avec des poignées isolées lorsque vous cuisinez avec de l'huile chaude.
- Sélectionnez la température de friture en fonction du type d'aliment. En règle générale, les aliments précuits nécessitent une température plus élevée et moins de temps de cuisson que les aliments crus.

RÉFÉRENCES DE CUISSON

Remarque: Gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement 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 les meilleurs paramètres pour vos aliments spécifiquement.

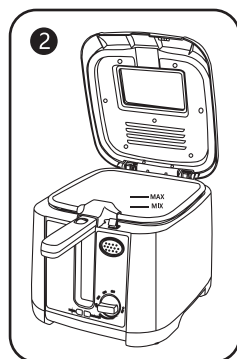
Aliments	Temp. (°C)	Poids (g)	Temps aprox.
Crevettes entières	130	200	3-5 minutes
Champignons	150	300	4-6 minutes
Filets	150	300	5-7 minutes
Poulet pané	170	250	12-14 minutes
Galettes de poisson	170	300	3-5 minutes
Oignons	190	350	2-4 minutes
Frites	190	400	8-10 minutes
Chips de pommes de terre	190	400	10-12 minutes

MODE D'EMPLOI

1. À l'aide de la poignée, retirez le panier du récipient.
2. Versez l'huile dans le récipient. Le niveau d'huile doit être compris entre les niveaux MAX et MIN marqués sur la surface du récipient.

REMARQUE: Utilisez uniquement de l'huile végétale de bonne qualité pour la friture. Le beurre, la margarine, l'huile d'olive ou la graisse animale ne sont pas recommandés en raison de leurs températures de fumage plus basses.

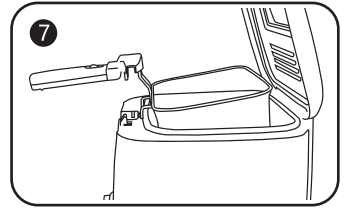
3. Enduire la fenêtre de visualisation avec un peu d'huile.
4. Branchez l'appareil sur le secteur et réglez le thermostat à la température souhaitée (voir les références de cuisson ci-dessus). Le voyant de température s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.



5. Ajoutez les aliments (aussi secs que possible) dans le panier. Ne surchargez pas le panier. Placez des aliments de taille uniforme dans le panier pour un résultat de cuisson uniforme.

REMARQUE: N'ajoutez pas d'eau ou d'aliments humides à l'huile de cuisson. Même de petites quantités d'eau feront éclabousser l'huile.

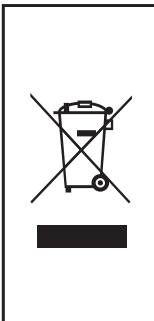
6. Remettez le panier dans la friteuse et fermez le couvercle.
7. Après la cuisson, éteignez le bouton du thermostat et appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle. Soulevez le panier de l'huile pour vidanger puis servez.



NETTOYAGE ET STOCKAGE

1. Débranchez complètement l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
2. Laissez refroidir complètement l'huile. L'huile ou la graisse conserve leur température longtemps après son utilisation. N'essayez pas de déplacer ou de transporter la friteuse lorsqu'elle est encore chaude.
3. L'huile peut être réutilisée plusieurs fois. Tirez le meilleur parti de votre friteuse en l'ayant toujours prête à l'emploi. Une façon de faire est de stocker l'huile refroidie et filtrée à l'intérieur de la friteuse, prête pour la prochaine session de friture, le couvercle protégeant de la poussière.
4. L'huile doit être filtrée après chaque utilisation.
5. Après avoir vidangé l'huile, la friteuse doit être essuyée, d'abord avec du papier absorbant, puis avec un chiffon imbibé d'un peu de détergent. Enfin, séchez l'appareil avec un chiffon propre et sec.
6. L'intérieur de la friteuse a une surface en aluminium. Pour éviter tout dommage, n'utilisez pas d'abrasifs ou d'instruments tranchants avec l'appareil.
7. L'extérieur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasifs ou de tampons à récurer.
8. Le panier peut être lavé à l'eau chaude savonneuse.
9. Retirez le filtre usagé et remplacez-le par un nouveau après environ 60 sessions de friture.

RECYCLAGE



En tant que détaillant responsable, nous nous soucions de l'environnement. À ce titre, nous vous invitons à suivre les procédures d'élimination correctes de l'appareil et de ses matériaux d'emballage. Cela aidera à conserver les ressources naturelles et à garantir que les articles sont recyclés d'une manière qui protège la santé et l'environnement. Vous devez vous débarrasser de l'appareil et de son emballage conformément aux lois et réglementations locales. Comme cet appareil contient des composants électroniques, l'appareil et tous les accessoires associés doivent être jetés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil atteint sa fin de vie. Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur vos options d'élimination et de recyclage. L'appareil doit être amené à votre centre de recyclage local. Certains points de collecte acceptent gratuitement les appareils pour le recyclage.

Garantie: deux ans

IMPORTANTES INSTRUÇÕES

DE SEGURANÇA

Precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas ao usar aparelhos elétricos, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções antes do primeiro uso.
2. Não use o aparelho com um cabo de extensão.
3. Não toque em nenhuma superfície quente do aparelho. Use as alças ou botões fornecidos.
4. Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, o plugue ou a fritadeira em água ou outros líquidos.
5. As crianças não devem usar este produto.
6. Quando não estiver em uso e antes de limpar, desligue a fritadeira da tomada e deixe-a arrefecer antes de limpar ou mover.
7. Não utilize nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado. Se o aparelho estiver danificado ou apresentar mau funcionamento, devolva-o ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.
8. Não use quaisquer acessórios adicionais com este produto, pois isso pode causar ferimentos.
9. Não use o aparelho ao ar livre.
10. Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado na borda de uma mesa ou entre

em contato com uma superfície quente.

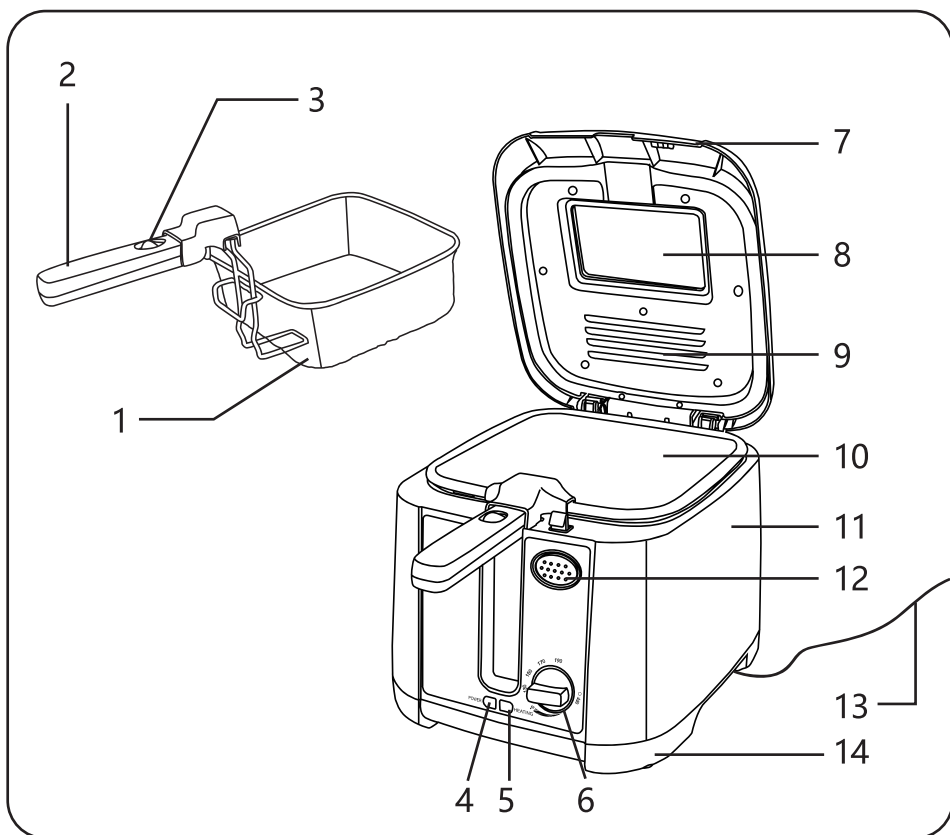
11. Não coloque o aparelho em um forno aquecido ou sobre ou próximo a um gás quente ou queimador elétrico.
12. Extremo cuidado deve ser tomado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
13. Não use o aparelho para qualquer uso diferente daquele a que se destina.
14. Este aparelho está em conformidade com as Diretivas CE para EMC e foi projetado de acordo com os mais recentes requisitos técnicos de segurança.
15. Não use a fritadeira sem óleo ou gordura. A fritadeira não funcionará corretamente se for aquecida a seco.
16. Esta fritadeira incorpora um dispositivo de segurança térmica. Em caso de falha do termostato, o circuito elétrico tem um desligamento automático para evitar o superaquecimento.
17. Se a fritadeira vazar, pare de usá-la imediatamente e entre em contato com o centro de serviço autorizado para reparos.
18. Para garantir uma operação segura, alimentos ou utensílios em excesso não devem ser colocados na fritadeira.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

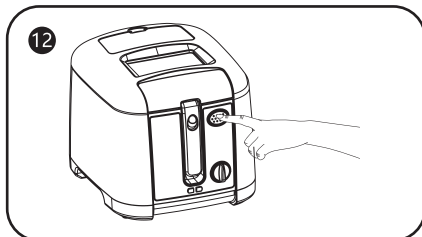
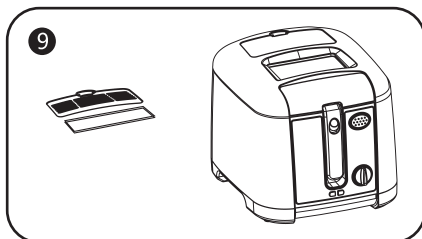
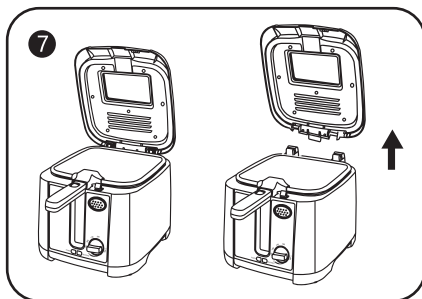
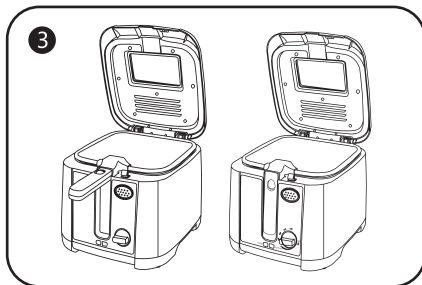
Modelo No.	300004ZST
Fonte de energia	220-240V ~ 50 Hz
Consumo de energia	1650 W
Dimensões	L295*W252*H230mm
Capacidade da panela	2.5L

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

VISÃO GERAL DO PRODUTO



1. Cesta
2. Alça da cesta
3. Botão de liberação da alça
 - Permite que dobre a alça da cesta para baixo
4. Luz de energia
 - Acenderá automaticamente quando o aparelho for conectado.
5. Luz de temperatura
 - Acende-se automaticamente quando a temperatura está aumentando e apaga quando a temperatura definida é atingida.
6. Botão do termostato
 - O termostato é calibrado nas etapas marcadas 130 ° C, 150 ° C, 170 ° C e 190 ° C. Os usuários podem selecionar a temperatura adequada na qual desejam fritar seus alimentos.
7. Tampa
 - Para retirar a tampa, levante-a até a posição vertical e puxe-a para cima.
8. Janela de visualização
 - Antes de fritar, unte a face interna da janela de visualização com óleo para evitar a formação de condensação. Isso garantirá que a janela permaneça limpa durante todo o processo de cozimento, permitindo que você verifique o progresso do cozimento.
9. Sistema de filtragem
 - A tampa possui um sistema de filtro permanente que coleta as gotas de óleo do vapor que passa pelo filtro. O filtro deve ser substituído a cada 60 usos.
10. Recipiente de óleo
11. Habitação
12. Botão de abertura da tampa
 - Pressione o botão e a tampa da frigideira será liberada automaticamente. Deixe o vapor escapar da fritadeira para evitar queimar os dedos. Mantenha o rosto e o corpo longe da fritadeira para evitar queimaduras.
13. Cabo
14. Base



ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais de embalagem e coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
2. Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lave bem a panela e a cesta com água morna com sabão. Seque cuidadosamente a panela de alumínio.

DICAS DE COZINHA

- Use apenas utensílios de cozinha de metal com cabos isolados quando cozinhar com óleo quente.
- Selecione a temperatura de fritura de acordo com o tipo de alimento. Como um guia geral, os alimentos que foram pré-cozidos de alguma forma precisam de uma temperatura mais alta e menos tempo de cozimento do que os alimentos crus.

REFERÊNCIA DE COZINHA

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

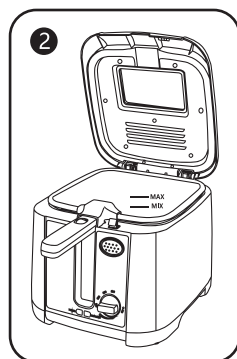
COMIDA	Temp. (°C)	Peso (g)	Tempo estimado
Camarão inteiro	130	200	3-5 minutos
Cogumelos	150	300	4-6 minutos
Filé	150	300	5-7 minutos
Frango moído	170	250	12-14 minutos
Bolo de peixe	170	300	3-5 minutos
Cebolas	190	350	2-4 minutos
Batatas fritas	190	400	8-10 minutos
batata frita	190	400	10-12 minutos

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Usando a alça, remova a cesta da panela de óleo.
2. Despeje o óleo na fritadeira. O nível de óleo deve estar entre o nível MAX e MIN marcado na superfície da panela.

NOTA: Use apenas óleo vegetal de boa qualidade ou gordura para todos os fins para fritar. Manteiga, margarina, azeite ou gordura animal não são recomendados devido às temperaturas mais baixas de defumação.

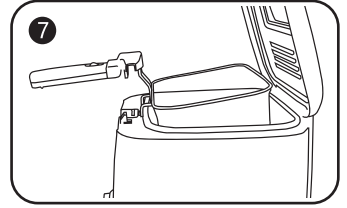
3. Unte a janela de visualização com um pouco de óleo.
4. Ligue o aparelho à corrente e ajuste o termostato para a temperatura desejada (consulte a referência de cozimento acima). A luz da temperatura apaga-se quando a temperatura definida for atingida.



5. Coloque os alimentos (o mais secos possível) no cesto. Não sobrecarregue a cesta. Coloque alimentos de tamanho uniforme na cesta para um resultado de cozimento uniforme.

NOTA: Não adicione água ou alimentos úmidos ao óleo de cozinha. Mesmo pequenas quantidades de água podem causar respingos de óleo.

6. Coloque o cesto de volta na fritadeira e feche a tampa.
7. Após o cozimento, desligue o botão do termostato e pressione o **BOTÃO DE LIBERAÇÃO DA TAMPA** para abrir a tampa. Retire o cesto do óleo para escorrer e sirva.



LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

1. Remova totalmente o aparelho da fonte de alimentação antes de limpá-lo.
2. Arrefeça o óleo completamente. Óleo ou gordura retêm sua temperatura por muito tempo após o uso. Não tente mover ou carregar a fritadeira enquanto ela ainda estiver quente.
3. O óleo pode ser reutilizado várias vezes. Aproveite ao máximo a sua fritadeira, estando-a sempre pronta para uso. Uma maneira de fazer isso é armazenar o óleo resfriado e filtrado dentro da fritadeira, pronto para a próxima sessão de fritura, com a tampa atuando como uma proteção contra poeira.
4. O óleo deve ser filtrado após cada uso.
5. Após a drenagem do óleo, limpe a fritadeira, primeiro com papel absorvente e, em seguida, com um pano umedecido com um pouco de detergente. Finalmente, seque o aparelho com um pano limpo e seco.
6. O interior da fritadeira possui uma superfície de alumínio. Para evitar danos, não use abrasivos ou instrumentos pontiagudos com o aparelho.
7. O exterior pode ser limpo com um pano úmido. Não use produtos abrasivos ou esfregões.
8. O cesto pode ser lavado em água morna com sabão.
9. Remova o filtro usado e substitua-o por um novo após aproximadamente 60 sessões de fritura.

DISPOSIÇÃO



Como um varejista responsável, preocupamo-nos com o meio ambiente.

Como tal, recomendamos que siga os procedimentos corretos de eliminação do aparelho e dos materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que os itens sejam reciclados de uma maneira que proteja a saúde e o meio ambiente.

Você deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentações locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, o aparelho e todos os acessórios associados devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando o aparelho chegar ao fim de sua vida útil.

Entre em contacto com as autoridades locais para saber mais sobre as opções de descarte e reciclagem.

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

Garantia: Dois Anos



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