

Ref.: 400035000



**ES** FREIDORA TEMPUR 1.5L.

**EN** ELECTRIC FRYER 1.5L.

**PT** FRITEUSE 1.5L.

**FR** FRITADEIRA 1.5L.



Referencia / Item	Potencia / Power	Capacidad / Capacity	Medida / Size	Material / Housing	Voltaje / Voltage	Hz. / Hz.
400035000	900W	1.5L.	247x240x204mm	Cuerpo acero inoxidable	220-240V.	50Hz.

## **PRECAUCIONES SEGURIDAD**

1. Asegurarse siempre de que el voltaje en la etiqueta de clasificación se corresponda con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
2. El aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No para uso comercial
3. Evitar cualquier contacto con piezas móviles.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años, y puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si están supervisados continuamente. Este electrodoméstico no

está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.

5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

7. No usar el aparato si se ha caído o dañado de alguna manera.

En caso de daños, llevar la unidad para que la examine y / o repare un agente de servicio autorizado.

8. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumergir ni exponer el enchufe o el cable de alimentación al agua ni a ningún otro líquido.

9. Nunca sumergir la unidad en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla.

Desenchufar siempre la unidad cuando no esté en uso, antes de limpiarla o al agregar o quitar piezas.

10. El uso de accesorios que no sean los suministrados por el fabricante puede

provocar lesiones, incendios o descargas eléctricas.

11. No dejar que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. Asegurarse de que el cable no esté en una posición en la que pueda tirar de él sin darse cuenta.

12. No permitir que el cable toque superficies calientes y no lo colocar sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.

13. No utilizar el aparato sobre una encimera de cocina a gas o eléctrica o sobre o cerca de una llama abierta.

14. No se recomienda el uso de un

cable de extensión con este aparato. Sin embargo, si es necesario utilizar un cable de extensión, asegurarse de que el cable sea adecuado para el consumo de energía del electrodoméstico para evitar el sobrecalentamiento del cable de extensión, el electrodoméstico o el enchufe.

No colocar el cable de extensión en una posición en la que niños o animales puedan tirar de él o tropezar con él.

15. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

16. Este aparato no es apto para uso en

exteriores.

17. En caso de problemas técnicos, apagar la máquina y devolver el aparato a un centro de servicio autorizado para su examen.

18. Nota: la superficie se calienta durante el uso.

19. No dejar que la freidora caliente sin aceite o con aceite por debajo del nivel mínimo.

20. No conectar la freidora a la fuente de alimentación sin aceite en la unidad.

21. No utilizar este producto para calentar agua.

22. Este dispositivo cumple con las directivas CE para EMC y está diseñado con las últimas tecnologías de seguridad.

23. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están supervisados continuamente. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento por parte del usuario.

24. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro.

25. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

26. Solo para uso en interiores.

27. Solo para uso doméstico.

28. Nunca sumerja el aparato en agua

29. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

30. Las superficies pueden calentarse durante el uso.

32. La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.

31. Para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consultar

la sección “Limpieza y mantenimiento”.

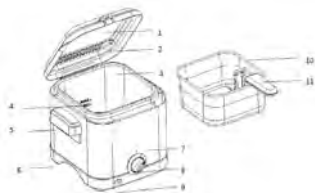
32. Los aparatos de cocina deben colocarse en una situación estable con las asas (si las hay) colocadas para evitar el derrame de los líquidos calientes.



## INTRODUCCIÓN

Gracias por la compra nuestro producto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futuras referencias.

## PARTES



- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Ventana                   | 6. Base               |
| 2. Tapa.                     | 7. Carcasa            |
| 3. Recipiente de aceite fijo | 8. Termostato         |
| 4. Nivel máximo de aceite    | 9. Luz de advertencia |
| 5. Mango                     | 10. Cesta para freír  |
|                              | 11. Asa de cesta      |

## ESPECIFICACIONES

Esta freidora tiene luces indicadoras de "Encendido" y "Listo para cocinar" para garantizar una cocción perfecta en todo momento.

La tapa, que está equipada con un filtro incorporado, se bloquea cuando está en posición vertical, para garantizar la protección contra salpicaduras.

Esta freidora está equipada con un termostato y una guía de cocción en el panel frontal para facilitar la cocción, sin necesidad de buscar una receta.

La olla tiene una capacidad de aceite de 1,2 litros, lo que es ideal para una familia pequeña.

La posición ajustable de la cesta garantiza una cocción práctica y segura.

La olla revestida es de fácil limpieza, y tiene un elemento oculto para mayor capacidad de cocción.

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Desembalar la freidora y leer atentamente las instrucciones.
2. Limpiar la unidad a fondo antes de usarla por primera vez.
3. Limpiar la cesta (10) en el lavavajillas o con agua tibia y jabón, aclarar y secar con cuidado.

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Colocar la freidora sobre una superficie plana y estable.
2. Llenar el recipiente para freír con aceite de cocina limpio. No se recomienda la mantequilla, la margarina, el aceite de oliva o la grasa animal debido a sus bajas temperaturas de ahumado. Asegurarse de que el aceite esté por encima de la marca Min y por debajo de la marca Max, que se ve en el interior del recipiente.
3. Enchufar la freidora a la corriente eléctrica.
4. Girar el termostato giratorio al ajuste de temperatura deseado.
5. La luz de "Encendido" se iluminará.
6. Colocar la comida en la cesta para freír y bajar lentamente la cesta, hasta llegar al aceite. Y bajar la tapa de la freidora.
7. Cuando la comida haya terminado de cocinarse, levantar la tapa de la freidora. Tener cuidado al quitar la tapa, ya que puede salir vapor caliente. Sacar la cesta del aceite para escurrir el aceite sobrante.
8. Desenchufar siempre la freidora después usar.

## ANTES DE FREÍR

1. Antes de utilizar la freidora por primera vez, las piezas individuales deben limpiarse y secarse completamente (véase la sección limpieza).
2. Colocar la freidora en una superficie horizontal y estable.
3. Si la freidora se coloca bajo un extractor encima de un hornillo, debe asegurarse de que éste esté apagado.
4. Tirar del cable para sacarlo completamente de su receptáculo.
5. Abrir la tapa y quitar la cesta.
6. Plegar el asa y fijar cuidadosamente la cesta.

7. Rellenar con aceite la freidora, una vez seca y vacía, hasta la marca superior del recipiente (1L de aceite o 0.8Kg de grasa sólida). Grasa líquida o sólida una vez derretida.

8. Nunca mezclar diferentes tipos de grasa o aceite.

9. Enchufar el conector principal. Asegurarse que el cable no esté en contacto con superficies calientes de la freidora.

## FREÍR

- Encender el termostato. Configurarla a la temperatura apropiada. La temperatura correcta para freír se indica en el envase del paquete de comida congelada o en la tabla en tres directrices.

- Cuando esté calentándose, la luz roja se encenderá. Cuando alcance la temperatura necesaria la luz roja se apagará.

- Mientras la freidora está calentándose para llegar a la temperatura apropiada la luz de control parpadeará varias veces. El indicador luminoso permanecerá encendido mientras la unidad no alcance la temperatura deseada. Si no se ilumina durante algún tiempo, querrá decir que el aceite o grasa ha alcanzado la temperatura establecida en el regulador.

- Poner a freír una nueva cesta de productos únicamente cuando el indicador luminoso no se encienda durante algún tiempo.

- Quitar la cesta de la freidora y colocar en ella el producto que va a freír.

- No exceda la cantidad máxima de producto en la cesta (véase la tabla).

- Colocar la cesta con cuidado en la freidora y bajar la tapa.

- Durante este proceso, puede levantar la cesta del aceite o grasa y agitar con cuidado el contenido.

## DESPUES DE FREÍR

- Abrir la tapa y colocar la cesta en la parte superior para que se escurra el aceite.

- Colocar la cesta con cuidado fuera del recipiente. Si es necesario, eliminar el exceso de aceite o grasa de la freidora.

- Colocar el producto ya cocinado en un recipiente o colador (recubierto con un papel de cocina absorbente).

- Apagar el termostato (girarlo completamente en el sentido contrario a las agujas del reloj).

- Si la freidora no se usa de forma regular, es recomendable guardar el aceite o grasa líquida, después

de enfriarse, en un recipiente, preferentemente en el frigorífico o cualquier otro lugar fresco. Filtrar el aceite o grasa a través de un colador fino al recipiente para eliminar restos de comida del aceite o grasa. Para vaciar la freidora, abra la tapa y quite la cesta. Vierta el aceite o grasa de la freidora para vaciarla (véase sección limpieza).

## LIMPIEZA

Recordar siempre desenchufar la unidad de la toma de corriente cuando no este en uso y antes de limpiarla. Dejar que el aceite se enfríe por completo. El aceite o la grasa retienen su temperatura durante mucho tiempo después de su uso, por lo que no se debe intentar mover o transportar la freidora mientras aún esté caliente.

No sumergir la unidad en agua ni ningún otro líquido, ni sostenerla debajo de un grifo para limpiarla.

El cuerpo del aparato debe limpiarse con un paño húmedo. No utilizar lejía u otras sustancias abrasivas o disolventes.

Lavar la cesta y la tapa en un lavavajillas o en agua caliente con jabón. Enjuagar y secar antes de usar.

Al cambiar el aceite, se debe limpiar la freidora con papel absorbente, luego con un paño húmedo y un poco de detergente y finalmente limpiar con un paño seco. Para evitar daños en el interior del recipiente de aceite, no se deben utilizar productos abrasivos ni polvos.

## ¡PRECAUCIÓN!

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no serán realizadas por los niños sin supervisión.



**ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO.**  
Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para el reciclaje seguro ambiental.



## INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Los alimentos congelados bajarán la temperatura del aceite, así que no hay que agregar demasiados a la vez. Por lo tanto, los alimentos congelados también tardarán un poco más en cocinarse.

Se recomienda cubrir los alimentos con bajo contenido de almidón antes de cocinarlos. Esto asegura resultados sabrosos y evita que los alimentos se sequen durante la cocción. La siguiente tabla es una guía de tiempo para alimentos comunes. Esta es solo una guía.

Alimento	Temperatura	Peso	Tiempo
Patatas fritas	190°	350g.	10-15 min
Patatas congeladas	190°	350g.	10-15 min
Filete de pescado	150°	250g.	8-12 min
Congelados	190°	250g.	12-8 min
Carne	150°	300g.	8 - 10 min
Hamburguesas congeladas	150°	300g.	8 - 15 min
Pollo pequeño / mediano	170°	300g.	12 - 15 min
Pollo en trozo grandes	170°	300g.	12 - 18min
Muslo de pollo fresco	170°	300g.	12 - 18min

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Olores desagradables.	El filtro está bloqueado. El aceite debe ser cambiado. El aceite no es adecuado para la freidora.	Reemplazar el filtro. Cambiar el aceite cada 20 usos. Utilizar aceite vegetal de buena calidad. Comprobar que la tapa esté bien cerrada.
Hay condensación debajo de la pantalla.	La tapa no se ha cerrado correctamente.	Cerrar bien la tapa.
El aceite se desborda.	El aceite supera el nivel máximo. Hay demasiada comida en la cesta. La comida no está seca.	Reducir la cantidad de aceite. Consultar la guía de cocción. Secar los alimentos.
La comida no esté crujiente.	La temperatura de cocción es demasiado baja. Hay demasiada comida en la canasta.	Ajustar la temperatura. Consultar la guía de cocción.
Las patatas fritas están pegajosas.	La patata cortada no se ha lavado a fondo (con agua limpia)	Lavar las patatas antes de freír.

## **PRECAUTIONS SECURITY**

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

4. For indoor use only.

5. For household use only.

6. Never immerse the appliance in water

7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other

residential type environments; bed and breakfast type environments.

8. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

9. The surfaces are liable to get hot during use.

10. The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.

11. For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part "Cleaning and maintenance". This appliance complies with CE Directives for EMC is engineered to the latest safety technical

requirements.

11. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.

12. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.

13. The appliance is intended for household use only. Not for commercial use

14. Avoid any contact with moving parts.

15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use

of the appliance by a person responsible for their safety.

16. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

17. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorized service agent. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the plug or the power cord to water or any other liquid.

18. Never immerse

the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.

Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts. The use of accessory attachments other than supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.

19. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.

20. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

21. Don't use the appliance on a gas or electric cooking top

or over or near an open flame.

22. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.

23. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.

24. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

25. This appliance is not suitable for outdoor use.

26. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorized service facility for examination.

Note: The surface becomes hot during use.

27. Do not let the deep fryer heat without oil in it, or with the oil below the Min level.

28. Do not connect the deep fryer to the power supply without oil in the unit.

29. Do not use this product to heat water.

23. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can

be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly

qualified person in order to avoid a hazard.

25. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

26. For indoor use only.

27. For household use only.

28. Never immerse the appliance in water

29. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast

type environments.

30.The surfaces are liable to get hot during use.

31.The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.

32 .For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part “Cleaning and maintenance”.

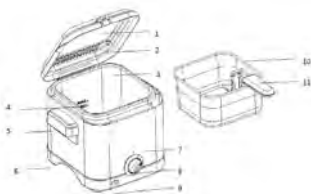
33.Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.



## INTRODUCTION

Thank you for the purchase of our quality product. Used carefully and in accordance with the instructions set out below. Please read and keep these instructions for future reference.

### FRYER PARTS



- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1. Viewing windows | 6. Base            |
| 2. Lid             | 7. Housing         |
| 3. Fixed oil pot   | 8. Thermostat knob |
| 4. Max oil level   | 9. Warning light   |
| 5. Handle          | 10. Fry basket     |
|                    | 11. Basket handle  |

### PRODUCT SPECIFICATIONS

Your fryer is equipped with a warning light to indicate power light and « Ready » light to ensure perfect results every time.

The lid, which is equipped with a built in filter, locks in position when vertical to ensure protection against splashing.

Your fryer is equipped with a thermostat and a cooking guide on the front panel to make cooking easier, without the need to look up a recipe.

The pot has an oil capacity of 1.2 litres, which is ideal for a small family.

The adjustable position of the basket ensures practical and safe cooking.

1.2L Deep Fryer has a 'Power on' and 'Ready-to-cook' indicator lights, to ensure perfect cooking every time.

The easy clean, coated cooking pot has a concealed element for added cooking capacity. The

lid, with built-in filter, clips into and upright position for a handy anti-splatter shield.

1.2L Deep Fryer has a rotary thermostat control with a cooking guide on the front panel to make deep frying easy, without having to refer to a recipe.

The deep fryer has a 1.2L oil capacity which is perfect for the smaller family.

The adjustable basket height position ensures safe and convenient cooking.

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Unpack the fryer and read the instructions carefully.
2. Clean the unit thoroughly before using for the first time.
3. Clean the basket (10) in a dishwasher or with warm, soapy water, rinse and dry carefully.

### INSTRUCTIONS

Place the deep fryer on a stable flat surface.

Fill the frying bowl (oil pot) with fresh cooking oil. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures. Ensure the oil is above the Min mark and below the Max mark, seen on the inside of the bowl.

Plug the heater into the wall socket and switch on the wall socket.

Turn the rotary thermostat to the temperature setting required.

The 'Power on' light will glow.

Place the food in the frying basket, and slowly lower the basket into the oil. Place the lid onto the unit.

When the food is finished cooking, lift the lid of the unit. Be careful when removing the lid, as hot steam may be emitted. Lift the basket out of the oil to drain, using the basket handle. Once the oil is drained, serve as desired.

Always unplug the deep fat fryer after use.



## FRYING

- Turn on the thermostat. Set it to the proper temperature. The correct frying temperature is indicated on the packaging of frozen food package or the table in three guidelines.

- When it is heating up, the red light will illuminate. The red light will turn off when the required temperature is reached.

- While the Fryer is heating to reach the appropriate temperature control light will Flash several times. The indicator light will remain lit while the unit does not reach the desired temperature. If not lit for some time, it will mean that the oil or fat has reached the temperature set on the controller. - Put fried a new basket of products only when the indicator light not turn on for some time. - Remove the basket from the Fryer and place the product to be fried in it.

- Do not exceed the maximum amount of product in the basket (see table).

Carefully place the basket in the Fryer and lower the lid.

- The lid window allows you to monitor products being fried.

- During this process, you can lift the basket from the oil or fat and carefully shake the contents.

## AFTER FRYING

- Open the lid and place the basket at the top so that oil from draining.

- Place the basket carefully out of the container. If necessary, remove excess oil or fat in the Fryer. - Place the product already cooked in a bowl or colander (covered with a paper towel absorbent).

- Turn off the thermostat (turn it fully counter clockwise of clock).

- If the Fryer is not used on a regular basis, it is recommended to store the oil or liquid fat, after it cools, in a container, preferably in the refrigerator or other cool place.) Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food from the oil or fat. To empty the Fryer, open the lid and remove the basket. Pour the oil or fat in the Fryer to empty (see cleaning section).

## CLEANING

Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning.

Leave the oil to cool completely. Oil or fat retains its temperature for a long time after use, so do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.

Do not immerse the unit in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.

The body of the appliance should be cleaned with a damp cloth. Do not use bleach or other abrasive substance or solvents

Wash the basket and cover and lid in a dishwasher or in hot soapy water. Rinse and dry before use.

When changing the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with damp cloth and a little detergent and finally cleaned with a dry cloth. To avoid damage to the interior of the oil pot, no abrasive products or powders should be used.

## CAUTION!

This appliance can be used by children aged from 8 years 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes 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 device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## COOKING GUIDELINES:

Frozen foods will lower the temperature of the oil, so don't add too many at once. Therefore, frozen foods will also take a little longer to cook.

It is recommended to cover low-starch foods before cooking. This ensures tasty results and prevents food from drying out during cooking. The following is a time guide for common foods. This is just a guide.

Food	Temperature	Weight	Time
Chips	190°	350g.	10-15 min
Frozen potatoes	190°	350g.	10-15 min
Fish steak	150°	250g.	8-12 min
Frozen	190°	250g.	12-8 min
Meat	150°	300g.	8 - 10 min
Frozen burgers	150°	300g.	8 - 15 min
Small / medium chicken	170°	300g.	12 - 15 min
Chicken in large pieces	170°	300g.	12 - 18min
Fresh chicken thigh	170°	300g.	12 - 18min

## PROBLEMS SOLUTION

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unpleasant Odors	The filter is blocked. The oil old. The oil is not suited to the fryer.	Replace the filter Change the oil every 20 uses. Use good quality vegetable oil, or another other suitable to the fryer.
There's condensation under the screen	The lid hasn't been closed properly	Check that the lid is closed securely
Oil is overflowing	The amount of oil exceeds the maximum level. There is too much food in the basket. The food is not dry.	Reduce the amount of oil. Check the quantities indicated in the COOKING GUIDE. Dry food before cooking.
Food is not crispy	The cooking temperature is too low. There is too much food in the basket.	Adjust the temperature accordingly. Check the quantities indicated in the COOKING GUIDE.
The chips are sticky.	The cut potato has not been washed thoroughly (with clean water).	REnsure that the potato chips have been washed before frying.

## **PRECAUTIONS SECURITY**

1. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da rede elétrica de sua casa.
2. O aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico. Não para uso comercial
3. Evite qualquer contacto com peças móveis.
4. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade e pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais, se forem supervisionadas continuamente. Este eletrodoméstico não foi desenhado

para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

5. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com a mesma qualificação para

evitar o perigo.

6. Não utilize o aparelho se este tiver caído ou estiver danificado de alguma forma.

Em caso de danos, mande examinar e/ou reparar a unidade por um agente de assistência técnica autorizado.

Para reduzir o risco de descarga elétrica, não mergulhe o cabo de alimentação na água nem em nenhum outro líquido.

7. Nunca mergulhe a unidade em água nem em qualquer outro líquido para a limpar.

Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada, antes de a limpar ou de adicionar ou remover peças.

A utilização de aces-

sórios diferentes dos fornecidos pelo fabricante pode causar ferimentos, incêndio ou descargas elétricas.

8. Não deixe o cabo pendurado na extremidade da mesa ou do balcão. Certifique-se de que o cabo não está numa posição onde o possa puxar inadvertidamente.

9. Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de um queimador de gás elétrico quente ou num forno quente.

10. Não utilize o aparelho em cima de um fogão a gás ou elétrico nem sobre ou perto de chama viva.

11. Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com este aparelho. No entanto, se for necessário utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que o cabo é adequado para o consumo de energia do eletrodoméstico para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, do eletrodoméstico ou da ficha. Não coloque o cabo de extensão numa posição onde crianças ou animais possam puxar ou tropeçar no mesmo.

12. Deve ter-se muito cuidado ao mover um aparelho que contém óleo ou outros líquidos quentes.

13. Este aparelho não é adequado para utilização ao ar livre.

14. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e devolva o aparelho a um centro de assistência técnica autorizado para verificação.

15. Nota: a superfície aquece durante a utilização.

16. Não deixe a fritadeira aquecer sem óleo ou com óleo abaixo do nível mínimo.

17. Não ligue a fritadeira à fonte de alimentação sem óleo na unidade.

18. Não utilize este produto para aquecer água.

19. Este dispositivo está em conformidade com as diretivas

CE para EMC e foi desenhado com as mais recentes tecnologias de segurança.

20. Este aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos de idade. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas continuamente. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho com segurança e compreender os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho

e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção pelo usuário.

21. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa qualificada para evitar riscos.

22. O aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.

23. Apenas para uso interno.

24. Apenas para uso doméstico.

25. Nunca mergulhe o aparelho na água

26. Este aparelho foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- copas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo pousada.

27. As superfícies podem ficar quentes durante o uso.

28. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada quando o aparelho está em funcionamento.

29. Para obter detalhes sobre como limpar superfícies em contato com alimentos ou óleo, consulte a seção “Limpeza e manutenção”.

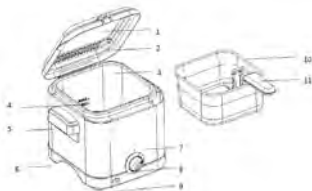
32. Os aparelhos de cozinha devem ser colocados em uma situação estável com as alças (se houver) no lugar para evitar derramamento de líquidos quentes.



## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido o nosso produto de qualidade. Use com cuidado e em conformidade as instruções listadas abaixo. Leia e guarde estas instruções para referências futuras..

### PARTES



- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1. Janela de visualização  | 6. Base                |
| 2. Tampa                   | 7. Carcaça             |
| 3. Recipiente de óleo fixo | 8. Botão do termostato |
| 4. Nível máximo de óleo    | 9. Luz de advertência  |
| 5. Manga                   | 10. Cesto de fritar    |
|                            | 11. Pega do cesto      |

### ESPECIFICAÇÕES

Esta fritadeira tem luzes indicadoras “Ligado” e “Pronto para cozinhar” para garantir sempre uma cozedura perfeita.

A tampa, que está equipada com um filtro incorporado, bloqueia na posição vertical para garantir proteção contra salpicos.

Esta fritadeira está equipada com um termostato no painel frontal e guia de cozedura para cozinhar facilmente, sem a necessidade de procurar uma receita.

A cuba tem capacidade para 1,2 litros de óleo, ideal para uma família pequena.

A posição regulável do cesto garante uma cozedura prática e segura.

A cuba revestida é fácil de limpar e tem um elemento oculto para aumentar a capacidade de cozedura.

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Desembalar a freidora y leer atentamente las instrucciones
2. Limpiar la unidad a fondo antes de usarla por primera vez.
3. Limpiar la cesta (10) en el lavavajillas o con agua tibia y jabón, aclarar y secar con cuidado.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Coloque a fritadeira numa superfície plana e estável.
2. Encha o recipiente com óleo de cozinha limpo. Não se recomenda a utilização de manteiga, margarina, azeite ou gordura animal devido às baixas temperaturas de fumo. Certifique-se de que o óleo está acima da marca Min e abaixo da marca Máx que se pode ver no interior do recipiente.
3. Ligue a fritadeira à corrente elétrica.
4. Gire o termostato rotativo para o ajuste da temperatura necessária.
5. A luz “Ligado” acenderá.
6. Coloque os alimentos no cesto de fritar e baixe lentamente o cesto até chegar ao óleo. E baixe a tampa da fritadeira.
7. Quando os alimentos terminarem de cozinhar, levante a tampa da fritadeira. Tenha cuidado ao retirar a tampa, pois pode sair vapor quente. Remova o cesto do óleo para escorrer o excesso de óleo.
8. Desligue sempre o aparelho após a sua utilização.

### ANTES DE FRITAR

1. Usando a fritadeira pela primeira vez, as peças individuais devem ser limpos e seque bem (ver limpeza). //Coloque a fritada eira sobre uma superfície horizontal e estável.
2. Se a fritadeira é colocada debaixo de um carro em cima de um fogão, você deve garantir que este esteja desligado.
3. Puxe o cabo para removê-lo completamente do seu soquete.
4. Abra a tampa e retire o cesto.
5. Dobre o punho e cuidadosamente anexas a cesta.
6. Encha com óleo da fritadeira uma vez seco e vazio, até a marca superior do navio (1 l. de 0,8kg de gordura sólida ou óleo).



Líquidos ou sólida gordura derretida uma vez (veja dicas e seção de gordura fritar sólida).

7. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou graxa.

8. Ligue o conector principal. Certifique-se de que o cabo não está em contacto com superfícies quentes da fritadeira.

## FRITAR

Ligue o termostato. Configura-lo para a temperatura adequada. A temperatura de fritura é indicada na embalagem de alimentos congelados pacote ou tabela em três orientações.

Quando está a aquecer, a luz vermelha acenderá. A luz vermelha apaga-se se quando a temperatura desejada é alcançada.

Enquanto a fritadeira é um aquecimento para alcançar a luz de controle apropriado da temperatura irá piscar várias vezes. A luz de indicador permanecerá acesa enquanto o aparelho não atinge a temperatura desejada. Se não acender durante algum tempo, isso significa que o óleo ou a gordura tiver atingido a temperatura definida no controlador.

Colocar frito uma nova cesta de produtos somente quando a luz indicadora não acender durante algum tempo.

Retire o cesto da fritadeira e coloque o produto a ser frito na mesma. Não exceder a quantidade máxima de produto na cesta (ver tabela). Com cuidado, coloque o cesto na fritadeira e abaixe a tampa. A janela da tampa permite que você monitore produtos sendo fritos.

Durante este processo, você pode levantar o cesto do óleo ou da gordura e agite cuidadosamente o conteúdo..

## DEPOIS DE FRITAR

Abra a tampa e coloque o cesto na parte superior para que óleo de drenagem.

Coloque o cesto com cuidado para fora do recipiente. Se necessário, remova o excesso de óleo ou gordura na fritadeira.

Coloque o produto já cozido em uma tigela ou um coador (coberto com um papel toalha absorvente. Desligar o termostato (transformá-lo totalmente contador no sentido horário do relógio). Se o aparelho não é usado em uma base regular, é recomendável armazenar o óleo ou gordura líquida, depois que esfria, em um recipiente, de preferência no frigorífico ou outro lugar legal.)

Filtre o óleo ou a gordura por uma peneira fina dentro do recipiente para retirar o óleo ou a gordura de comida. Para esvaziar a fritadeira, abra a tampa e retire o cesto. Despeje o óleo ou a gordura na fritadeira para esvaziar (veja a seção de limpeza).

Si la freidora no se usa de forma regular, es recomendable guardar el aceite o grasa líquida, después de enfriarse, en un recipiente, preferentemente en el frigorífico o cualquier otro lugar fresco. Filtre el aceite o grasa a través de un colador fino al recipiente para eliminar restos de comida del aceite o grasa. Para vaciar la freidora, abra la tapa y quite la cesta. Vierta el aceite o grasa de la freidora para vaciarla (véase sección limpieza).

## LIMPEZA

Lembre-se sempre de desligar a unidade da tomada elétrica quando não estiver em utilização e antes de a limpar.

Deixe o óleo arrefecer completamente. O óleo ou a gordura retêm a sua temperatura durante muito tempo após a utilização e, como tal, não se deve tentar mover ou transportar a fritadeira enquanto ainda está quente.

Não mergulhe a unidade em água nem em nenhum outro líquido, nem a limpe à torneira.

O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano húmido. Não utilize lixívia ou outras substâncias abrasivas ou solventes.

Lave o cesto e a tampa na máquina de lavar loiça ou em água quente com sabão. Enxágüe e seque antes de utilizar.

Ao trocar o óleo, deve limpar-se a fritadeira com papel absorvente e, em seguida, com um pano húmido e um pouco de detergente e, finalmente, com um pano seco. Para

## ¡PRECAUCIÓN!

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no serán realizadas por los niños sin supervisión.



### REMOÇÃO CORRETA DO PRODUTO

Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Para evitar possíveis danos a nível ambiental ou de saúde humana que represente a eliminação descontrolada de resíduos, deve reciclar adequadamente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para ter o seu dispositivo usado, use os sistemas de retorno ou contacto o estabelecimento onde o produto foi adquirido. Eles conseguem por este produto para a reciclagem ambiental segura.

## INSTRUÇÕES DE COZEDURA:

Os alimentos congelados reduzem a temperatura do óleo, portanto, não adicione muitos de uma só vez.

Como tal, os alimentos congelados também demoram um pouco mais a cozinhar.

Recomenda-se cobrir os alimentos com baixo teor de amido antes de os cozinhar. Isto garante resultados saborosos e evita que os alimentos sequem durante a cozedura. Apresentamos a seguir um guia de tempo para alimentos comuns. Trata-se apenas de um guia.

Alimento	Temperatura	Peso	Tempo
Batatas fritas	190°	350g.	10-15 min
Batatas congeladas	190°	350g.	10-15 min
Filete de peixe	150°	250g.	8-12 min
Congelados	190°	250g.	12-8 min
Carne	150°	300g.	8 - 10 min
Hambúrgueses congelados	150°	300g.	8 - 15 min
Doses de frango pequeno / médino	170°	300g.	12 - 15 min
Doses de frango grandes	170°	300g.	12 - 18min
Coxas de frango fresco	170°	300g.	12 - 18min

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Odores desagradáveis	O filtro está bloqueado. O óleo deve ser trocado. O óleo não é adequado para a fritadeira.	O filtro está bloqueado. O óleo deve ser trocado. O óleo não é adequado para a fritadeira.
Há condensação por baixo do ecrã	A tampa não foi fechada corretamente	Verifique se a tampa está bem fechada
O óleo transborda	A quantidade de óleo ultrapassa o nível máximo. Há demasiados alimentos no cesto. Os alimentos não estão secos.	Reduza a quantidade de óleo. Consulte as quantidades indicadas no GUIA DE COZEDURA. Seque os alimentos antes de os cozinhar.
Os alimentos não estão crocantes.	A temperatura de cozedura é demasiado baixa. Há demasiados alimentos no cesto.	Ajuste a temperatura em função disso. Consulte as quantidades indicadas no GUIA DE COZEDURA.
As batatas fritas estão pegajosas.	A batata cortada não foi bem lavada (com água limpa).	Certifique-se de que as batatas fritas foram lavadas antes de ser fritas.

## **PRECAUCIONES SEGURIDAD**

1. Assurez-vous toujours que la tension sur l'étiquette signalétique correspond à la tension du réseau électrique de votre maison.

2. L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Pas à usage commercial

3. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans et peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par

des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu la supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur Sécurité.

5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

7. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, faites examiner et / ou réparer l'appareil par un agent de service agréé.

8. Pour réduire le risque de choc électrique, ne plongez pas ou n'exposez pas la fiche ou le cordon d'alimentation à l'eau ou à tout autre liquide.

9. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou d'ajouter ou de retirer des pièces.

10. L'utilisation d'ac-

cessoires autres que ceux fournis par le fabricant peut provoquer des blessures, un incendie ou un choc électrique.

11. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir. Assurez-vous que le câble n'est pas dans une position où vous pouvez le tirer par inadvertance.

12. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes et ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.

13. N'utilisez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique ou sur ou près d'une flamme nue.

14. L'utilisation d'une rallonge avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que le cordon est adapté à la consommation électrique de l'appareil pour éviter la surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou de la fiche. Ne placez pas la rallonge dans une position où les enfants ou les animaux pourraient tirer ou trébucher dessus.

15. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.

16. Cet appareil n'est pas conçu

pour une utilisation en extérieur.

17. En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour examen.

18. Remarque: la surface devient chaude pendant l'utilisation.

19. Ne laissez pas la friteuse chauffer sans huile ou avec de l'huile en dessous du niveau minimum.

20. Ne connectez pas la friteuse à l'alimentation électrique sans huile dans l'unité.

21. N'utilisez pas ce produit pour chauffer de l'eau.

22. Cet appareil est conforme aux directives CE relatives à la CEM et est conçu avec les dernières

technologies de sécurité.

23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les

enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance par l'utilisateur.

24. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire pour éviter tout danger.

25. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

26. Pour usage intérieur uniquement.

27. Pour usage domestique uniquement.

28. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau

29. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que:

- des cuisines pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- maisons de campagne;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements de type résidentiel;
- Environnements de type chambres d'hôtes.

30. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

32. La température des surfaces accessibles peut

être très élevée lorsque l'appareil est en marche.

31. Pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, voir la section «Nettoyage et entretien».

32. Les appareils de cuisine doivent être placés dans une situation stable avec les poignées (le cas échéant) en place pour éviter le déversement de liquides chauds.



## INTRODUCTION

Je vous remercie pour l'achat de notre produit de qualité. Utilisé avec précaution et conformément aux instructions énoncées ci-après. Lisez et conservez ces instructions pour référence future.

### LES PIÈCES



- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Fenêtre de visualisation | 6. Base                       |
| 2. Couverture               | 7. Logement                   |
| 3. Réservoir d'huile fixe   | 8. Bouton du thermostat       |
| 4. Niveau d'huile maximal   | 9. Témoignage d'avertissement |
| 5. Manguette                | 10. Panier à friture          |
|                             | 11. Poignée du panier         |

### SPÉCIFICATIONS

Cette friteuse est dotée de voyants « Marche » et « Prêt à cuire » pour garantir une cuisson parfaite à chaque fois.

Le couvercle, qui est équipé d'un filtre intégré, se verrouille lorsqu'il est en position verticale, pour assurer une protection contre les éclaboussures.

Cette friteuse est équipée d'un thermostat en façade et d'un guide de cuisson pour une cuisson facile, pas besoin de chercher une recette.

Le pot a une capacité d'huile de 1,2 litre, ce qui est idéal pour une petite famille.

La position réglable du panier garantit une cuisson pratique et sûre.

Le pot doublé est facile à nettoyer et possède un élément caché pour une capacité de cuisson accrue.

### AVANT D'UTILISER

1. Déballez la friteuse et lisez attentivement les instructions
2. Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
3. Nettoyez le panier (10) au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

### MODE D'EMPLOI

1. Placez la friteuse sur une surface plane et stable.
2. Remplissez la poêle avec de l'huile de cuisson propre. Le beurre, la margarine, l'huile d'olive ou la graisse animale ne sont pas recommandés en raison de leurs basses températures de fumage. Assurez-vous que l'huile est au-dessus de la marque Min et en dessous de la marque Max, qui peut être vue à l'intérieur du récipient.
3. Branchez la friteuse dans la prise électrique.
4. Tournez le thermostat rotatif sur le réglage de température requis.
5. Le voyant « Power » s'allumera.
6. Placez les aliments dans le panier à friture et abaissez lentement le panier jusqu'à ce que vous atteigniez l'huile. Et abaissez le couvercle de la friteuse.
7. Lorsque les aliments ont fini de cuire, soulevez le couvercle de la friteuse. Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle, car de la vapeur chaude peut s'échapper. Retirez le panier d'huile pour vidanger l'excès d'huile.
8. Débranchez toujours la friteuse après utilisation.

### AVANT DE FRIRE

1. Antes de utilizar la freidora por primera vez, las Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, les pièces individuelles doivent être lavées et séchées complètement (voir la section nettoyage)
2. Placez la friteuse sur une surface plane et stable.
3. Si la friteuse se situe à proximité d'une hotte de cuisine, vérifiez qu'elle soit éteinte.
4. Tirer sur la câble afin qu'il soit complètement sorti de son réceptacle.
5. Ouvrir le couvercle et retirer le panier.
6. Remplir avec de l'huile la friteuse, une fois sèche et vide, jusqu'à la marque supérieure du récipient (1L d'huile ou 0.8 Kg de graisse solide).



Graisse liquide ou solide une fois fondue (voir la section frire avec de la matière grasse solide).

7. Ne jamais mettre de mélange de différents types de graisses ou huiles. 8. Branchez le connecteur principal. Assurez-vous que le câble n'est pas en contact avec les surfaces chaudes de la friteuse.

## FRIRE

- Tourner le thermostat. Mettre sur la température appropriée. La température correcte pour frire est indiquée sur le paquet de nourriture congelée ou sur le tableau en trois lignes directrices.

- Lorsque que la matière chauffera, la lumière rouge s'allumera. Quand la matière sera à température désirée, la lumière rouge s'éteindra.

- Lorsque la friteuse sera chaude pour arriver à la température appropriée la lumière de contrôle clignotera plusieurs fois. L'indicateur lumineux reste allumé lorsque l'unité n'atteint pas la température désirée. Si elle est éteinte pendant un certain temps, cela voudra dire que l'huile ou la graisse aura atteint la température demandée au régulateur.

- Mettez à frire un nouveau panier de produits uniquement quand l'indicateur lumineux est éteint depuis un moment.

- Sortez le panier de la friteuse et mettez dans celui-ci les produits qui vont frire.

- Ne pas excéder la quantité maximale de produits à mettre dans le panier (voir le tableau).

- Mettre le panier avec précaution dans la friteuse et fermer le couvercle.

- La fenêtre du couvercle permet de surveiller les produits qui sont en train de frire.

- Pendant ce processus, vous pouvez lever le couvercle monter le panier et remuer les aliments avec précaution.

## APRÈS UTILISATION

- Ouvrir le couvercle et mettre le panier sur la partie supérieure pour égoutter l'huile.

- Placer le panier avec précaution en dehors du récipient. Si nécessaire, éliminer les excès d'huile ou de graisse de la friteuse.

- Placer le produit cuisiné dans un récipient ou une passoire (recouvert avec un papier de cuisine absorbant).

- Mettre hors tension le thermostat (tourner complètement dans le sens antihoraire)

- Si la friteuse n'est pas utilisée de manière régulière, il est recommandé de garder l'huile ou la matière liquide, après avoir frit, dans un récipient, de préférence dans le frigidaire ou un autre lieu frais. Filtrerez l'huile ou la graisse à travers une passoire fine pour éliminer les restes de nourritures de l'huile ou de la graisse. Pour vider la friteuse, ouvrir le couvercle, enlever le panier. Verser l'huile ou la graisse de la friteuse pour la vider (voir la section nettoyage)

## NETTOYAGE

N'oubliez pas de toujours débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

Laissez l'huile refroidir complètement. L'huile ou la graisse conservent leur température pendant longtemps après l'utilisation, donc aucune tentative ne doit être faite pour déplacer ou transporter la friteuse lorsqu'elle est encore chaude.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le tenez pas sous un robinet pour le nettoyer.

Le corps de l'appareil doit être nettoyé avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'eau de javel ou d'autres substances abrasives ou solvants.

Lavez le panier et le couvercle au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avant utilisation.

Lors du changement d'huile, vous devez nettoyer la friteuse avec du papier absorbant, puis avec un chiffon humide et un peu de détergent et enfin nettoyer avec un chiffon sec. Pour éviter d'endommager l'intérieur du réservoir d'huile, n'utilisez pas d'abrasifs ou de poudres.

## ADVERTISSEMENT!

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant une déficience physique réduite, sensorielles ou mentales ou des personnes inexpérimentées que sous supervision. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien ne sera réalisé par des enfants que sous supervision



### ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT.

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE.

Le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers habituels. Afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine pour cause d'élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser de votre appareil, utiliser les systèmes de reprise ou de collecte ou bien prenez contact avec le magasin où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre le produit afin de garantir un recyclage sûr.

## INSTRUCTIONS DE CUISSONS

Les aliments surgelés abaissent la température de l'huile, alors n'en ajoutez pas trop à la fois. Par conséquent, les aliments surgelés prendront également un peu plus de temps à cuire.

Il est recommandé de couvrir les aliments à faible teneur en amidon avant la cuisson. Cela garantit des résultats savoureux et empêche les aliments de se dessécher pendant la cuisson. Ce qui suit est un guide temporel pour les aliments courants. Ceci est juste un guide.

Aliments	Température	Peso	Tiempo
Les frites	190°	350g.	10-15 min
Pommes de terre surgelées	190°	350g.	10-15 min
Filet de poisson	150°	250g.	8-12 min
Congelé	190°	250g.	12-8 min
Viande	150°	300g.	8 - 10 min
Burgers surgelés	150°	300g.	8 - 15 min
Poulet petit / moyen	170°	300g.	12 - 15 min
Gros poulet en morceaux	170°	300g.	12 - 18min
Cuisse de poulet frais	170°	300g.	12 - 18min

## SOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Odeurs désagréables.	Le filtre est bloqué. L'huile doit être changée. L'huile ne convient pas à la friteuse.	Remplacez le filtre. Changez l'huile toutes les 20 utilisations. Utilisez une huile végétale de bonne qualité. Vérifiez que le couvercle est correctement fermé.
Il y a de la condensation sous l'écran.	Le couvercle n'a pas été correctement fermé.	Fermez bien le couvercle.
L'huile déborde.	L'huile dépasse le niveau maximum. Il y a trop de nourriture dans le panier. La nourriture n'est pas sèche	Réduisez la quantité d'huile. Consultez le guide de cuisson. Sécher la nourriture.
La nourriture n'est pas croustillante.	La température de cuisson est trop basse. Il y a trop de nourriture dans le panier.	Ajustez la température. Consultez le guide de cuisson.
Les frites sont collantes.	La pomme de terre coupée n'a pas été soigneusement lavée (à l'eau claire).	Lavez les pommes de terre avant de les faire frire.





## CERTIFICADO DE GARANTÍA



WARRANTY CERTIFICATE // CERTIFICAT DE GARANTIE  
// CERTIFICATO DI GARANZIA // CERTIFICADO DE GARANTIA// GARANTIE ZERTIFIKAT

**Importado por Garsaco Import S.L. (B-12524773). Fabricado en China.**

Imported by Garsaco Import S. L. (B-12524773). Made in China. Importé par Garsaco Import S. L. (B-12524773). Fabriqué en China. Importato da Garsaco Import S. L. (B-12.524.773). Made in China. Importado por Garsaco Import S.L. (B-12524773). Made in China. Von Garsaco Import S.L. importiert (B-12524773). Made in China.



**Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de venta, declinando toda responsabilidad por defectuoso o roturas, originadas por mal uso. Para que esta garantía sea válida, es imprescindible presentar esta tarjeta así como el ticket o la factura de compra.**

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di vendita, declinando ogni responsabilità per malfunzionamenti o rotture causati da uso improprio. Per questa garanzia sia valida, è necessario presentare questa cartolina e lo scontrino o fattura.

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date de la vente, déclinant toute responsabilité en cas de défaillance ou bris causés par une mauvaise utilisation. Pour que cette garantie soit valide, vous devez présenter cette carte et le billet ou la facture.

Este produto tem uma garantia de 2 anos a partir da data de venda, em declínio de qualquer responsabilidade por mau funcionamento ou quebra causada por mau uso. Para que esta garantia seja válida, é necessário apresentar este cartão eo bilhete ou nota fiscal.

Dieses Produkt ist für 2 Jahre ab Verkaufsdatum garantiert, sinkende keine Verantwortung für Fehlfunktionen oder Ausfall durch Missbrauch verursacht. Für diese Garantie gültig zu sein, müssen Sie diese Karte und das Ticket oder Rechnung zu präsentieren.

### **Nombre y dirección del comprador.**

Name and address of the purchaser.

Nom et adresse de l'acheteur.

Nome e indirizzo dell'acquirente.

Nome e endereço do comprador.

Name und Anschrift des Käufers

### **Nombre y dirección vendedor.**

#### **Sello del establecimiento.**

Name and Postal address. Stamp of establishment.

Nom et adresse postale. Cachet de l'établissement.

Nome e indirizzo postale. Timbro di stabilimento.

Nome e endereço postal. Carimbo do estabelecimento.

Name und Postanschrift. Stempel der Einrichtung.