

# Selectline

600086982 / XJ-9K111A6

Ⓔ USER MANUAL  
Deep fryer (P.03)

Ⓕ MANUEL D'UTILISATION  
Friteuse (P.13)

Ⓔ MANUAL DE UTILIZACIÓN  
Freidora (P.24)

Ⓕ MANUAL DE UTILIZAÇÃO  
Fritadeira (P.35)

Ⓕ INSTRUKCJA OBSŁUGI  
Frytkownica (S.46)

Ⓕ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
Olajsütő (57. O.)

Ⓕ MANUAL DE UTILIZARE  
Friteuza (P.67)

Ⓕ РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
Фритюрница (С.78)

Ⓕ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
Фритюрниця (С.89)



EN

FR

ES

PT

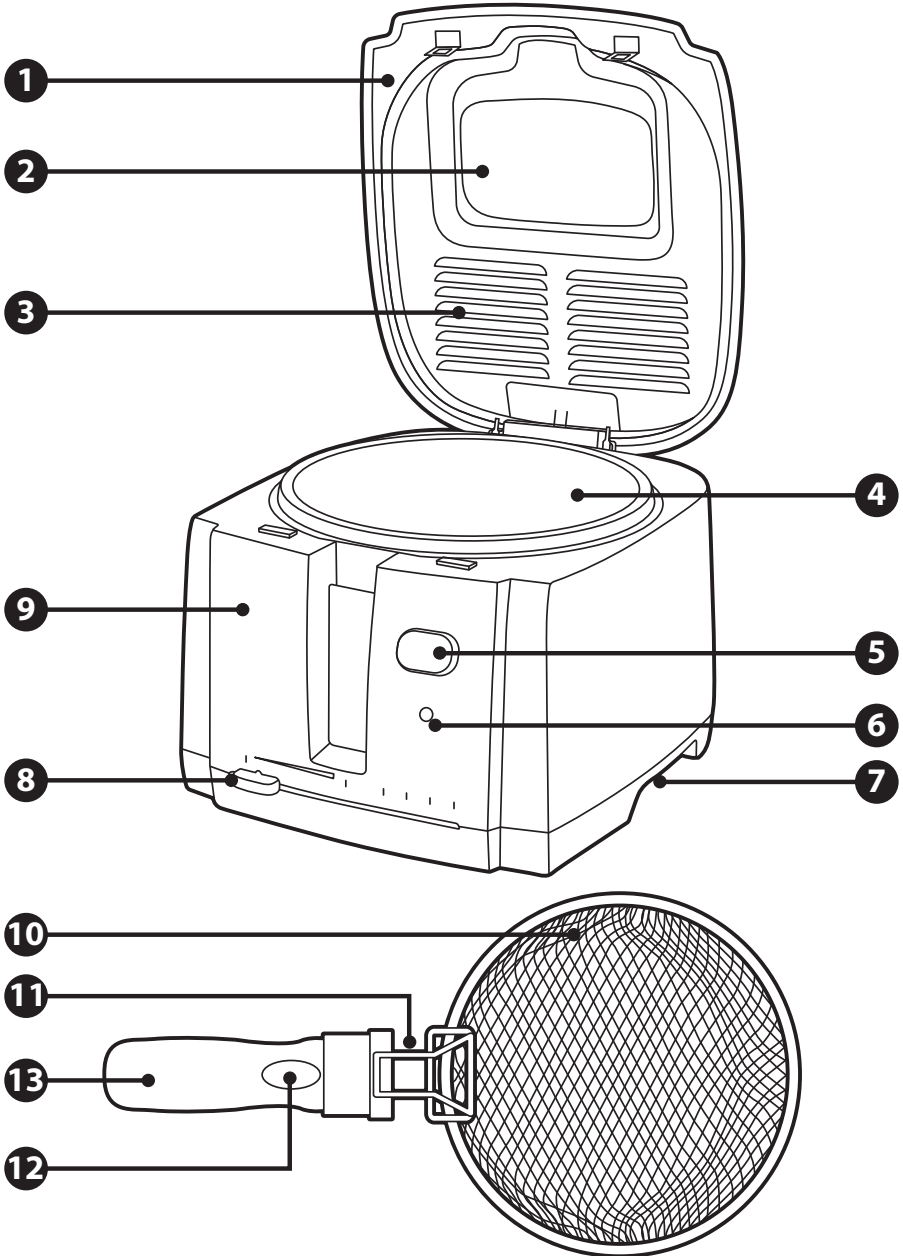
PL

HU

RO

RU

UA





## TABLE OF CONTENTS:

<b>1/SAFETY INSTRUCTIONS</b> _____	<b>P. 3</b>
<b>2/TECHNICAL SPECIFICATIONS</b> _____	<b>P. 6</b>
<b>3/PRODUCT DESCRIPTION</b> _____	<b>P. 6</b>
<b>4/BEFORE FIRST USE</b> _____	<b>P. 6</b>
<b>5/OPERATION</b> _____	<b>P. 7</b>
<b>6/CLEANING AND CARE</b> _____	<b>P. 9</b>
<b>7/STORAGE</b> _____	<b>P. 11</b>
<b>8/WARRANTY AND LIMITATION OF LIABILITY</b> _____	<b>P. 11</b>

### 1/ SAFETY INSTRUCTIONS

Read this manual thoroughly before first use. It contains important safety information as well as instructions concerning the use and maintenance of the appliance. Keep these instructions for future reference and pass them on to possible new owners of the appliance.

1.  Do not touch hot surfaces.
2.  To protect against electrical hazards, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquids. Never rinse them under the tap. (see CLEANING AND CARE).
3. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil. (See section 6.2 CLEANING).
4. To avoid the risk of an electrical shock, do not place liquids of any kind into the main unit containing the electrical components.
5. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
6. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children 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.

7. Children shall not play with the appliance.

8. Before plugging the appliance, ensure the voltage indicated on the rating plate of the appliance matches your local voltage.

9. Make sure the appliance is plugged into a wall outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall outlet properly.

10. Make sure the appliance and frying basket are properly assembled before use.

11. Before plugging or unplugging the appliance, always set the Thermostat Control to the OFF position. To unplug, grasp and pull the plug. Do not pull on the cord.

12. Do not use this appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged in any way.


13. 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.

14. To avoid spillage on the connector, do not overfill the frying basket.

15. Always keep the lid closed when frying food.

16. Use the handle of the frying basket to raise and lower the basket.

17. Never move or clean the appliance when the oil is hot. Unplug as indicated and wait until the oil has cooled down completely.

18.  **RISK OF BURNS:** Surfaces of the appliance marked with this sign become very hot during use and can remain hot for some time after use. Do not touch these surfaces. Use the handles or knobs.

19. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids. When cooking, do not place the appliance against a wall or other devices. Ensure there is a gap of at least 15 cm (5") on all sides of the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

21. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the control panel with wet hands.

22. Do not let the power cord hang over the edge of table counters or allow it to touch hot surfaces.

23. When the power socket serves as the means to disconnect the appliance, the power socket must remain easily accessible.

24. Do not place the appliance on or near a hot gas stove or electric burner, or in a heated oven.

25. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual. Misuse of the appliance may cause injury.

26. Never operate the appliance unattended.


27. The appliance's outer surfaces and the frying basket may become hot during use. Wear oven mitts or use fetching tools when handling hot components or touching hot surfaces. Allow the appliance to completely cool before any cleaning or maintenance.

28. If the appliance emits black smoke, unplug it immediately and wait for the smoke to stop before removing the frying basket.

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 symbol with the exclamation mark in an equilateral triangle indicates the presence of important operating and maintenance instructions (maintenance and repair) in the appliance's supporting documentation.

31.  Defective electrical appliances must be recycled, not disposed of with household waste. Help us to  actively engage in our actions to conserve resources and protect the environment by placing this appliance in a collection centre or drop-off centre.

## 2/ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	230 V, 50 Hz
Power consumption:	1800 W
Operating temperature:	130 – 190 °C
Maximum capacity:	2.5 L

## 3/ PRODUCT DESCRIPTION

- |                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1- Lid                             | 8- Thermostat Control sliding switch |
| 2- Viewing window                  | 9- Base unit                         |
| 3- Air vents with removable filter | 10- Frying basket                    |
| 4- Oil tank                        | 11- Drain hook                       |
| 5- Lid release button              | 12- Handle release button            |
| 6- HEATING indicator light         | 13- Frying basket handle             |
| 7- Carry handles                   |                                      |

## 4/ BEFORE FIRST USE

1. Unpack the product and all parts.
2. Make sure the product is not damaged and that there are no missing accessories. Contact our after-sales service if there are any missing or damaged parts.
3. Clean the product and all accessories (→ "6. CLEANING AND CARE").

## 5/ OPERATION



**WARNING:** Always unplug the deep fryer from the wall socket before assembling/disassembling, filling/emptying the oil tank, cleaning, and after use.

EN

### 5.1 ASSEMBLING THE DEEP FRYER

Make sure that the lid (1) is assembled to the base unit (9), and the filter and filter cover are properly assembled in place (→ 6.1 DISASSEMBLING THE LID AND FILTER FOR CLEANING).

### 5.2 USING THE DEEP FRYER

1. Place the deep fryer on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Press the Lid release button (5) to open the lid.
3. Press the Handle release button (12) and unfold the handle of the frying basket until it “clicks” into the usage position.
4. Remove the frying basket (10), fill it with prepared food and set aside. Do not exceed 2/3 of the basket.
5. Fill the oil tank (4) with fresh cooking oil up to the “MAX” level mark. Do not fill below the “MIN” or above the “MAX” level marked inside the oil tank.

#### NOTE:

- **Only fill the oil tank with cooking oil. Do not fill any other liquids, such as water, milk or coffee.**
- **Do not fill solid fats in the oil tank to avoid fire or overheating the appliance. Solid fats must be completely melted before adding into the oil tank.**
- **Always use oil that can withstand high temperature.**
- **Do not mix different types of oil. Avoid adding fresh oil to used oil.**



**WARNING:** Never use the deep fryer without oil in the tank. It may result in overheating, fire or damage to the appliance.

6. Close the lid (1).
7. Ensure the Thermostat Control (8) is moved to “OFF”, then plug the power cord into the wall socket.
8. Slide the Thermostat Control (8) to the desired temperature (OFF-130-160-170-180-190 °C), according to the type of food being fried. The HEATING indicator light (6) will illuminate when the appliance is heating up the oil to the set temperature, and will go off when the set temperature is reached.
9. When the HEATING indicator light (6) goes off, press the Lid release button (5) to open the lid, and lower the frying basket (10) slowly into the oil tank (4) to avoid splashes or overflowing.
10. Close the lid.

#### NOTE:

- **During frying, the HEATING indicator light will cycle on and off. This is normal and indicates that the appliance is automatically maintaining the set temperature.**
- **The appliance may emit a large amount of steam at the beginning of the cooking process. This is due to the water content of the food and moisture on the surface of the food. The steam may escape from the air vents (3). As the food cooks, the surface dehydrates rapidly to leave a crispy skin.**

11. When the food is cooked, slide the Thermostat Control (8) to "OFF".
12. Wear heat-resistant gloves. To prevent the lid from opening too quickly, hold the front top of the lid with one hand and then press the Lid release button (5). The lid will flip-open automatically.



**CAUTION: Beware of escaping hot steam or oil splattering.**

13. Lift the frying basket and hook it on the rim of the oil tank with the drain hook (11) to drain excess oil, and transfer the food to a plate lined with kitchen paper.
14. Once finished using the appliance, slide the Thermostat Control (8) to "OFF" and unplug the power cord from the wall socket.
15. Allow the deep fryer and oil to cool down for at least 3 hours before emptying and cleaning (→ "6. CLEANING AND CARE").



**WARNING: Never leave the deep fryer unattended while it is plugged or cooling down. Serious hot oil burns may result from a deep fryer being accidentally pulled off a countertop. Keep children and pets away at all times. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or accidentally tripped by anyone.**



**RISK OF FIRE: Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave heating oil or fat unsupervised. Should the oil ignite, do not try to put it out by pouring water on it. Cover the oil tank with a lid or plate immediately. Turn off and unplug the fryer, and allow the oil to cool down in the appliance.**

### 5.3 FRYING GUIDE

Use this table or the frying guide printed on the appliance as a general guidance. Always check that food is thoroughly cooked. The frying temperature and time may vary depending on the size and portion of the food, adjust as required.

Food	Quantity	Temperature	Time (minutes)
Chips	400g	160 °C	6-9
Potato croquettes	4-5 pieces	170 °C	3-4
Mushrooms	single layer	170 °C	4-5
Aubergine slices	350g	190 °C	3-4
Breaded fish fillets	3 pieces/215g	160 °C	5-7
Camembert wedges	3-4 pieces	190 °C	2-3
Raw prawns	8-10 pieces	180 °C	3-4
Chicken nuggets	8-10 pieces	180 °C	3-4



Frozen Food	Quantity	Temperature	Time (minutes)
Chips	200g	180 °C	4-5
Potato croquettes	6-8 pieces	190 °C	5-6
Breaded mushrooms	10 pieces	190 °C	4-5
Breaded scampi	250g	180 °C	4-5
Fish fillets	3 fillets	180 °C	8-10
Fried onion rings	6-8 pieces	190 °C	3-4
Fish fingers	8 pieces	190 °C	3-5

#### 5.4 FRYING TIPS

- Cut foods such as chips into the same size, and choose similar sized pieces of fish and chicken.
- Before deep frying, make sure that food is as dry as possible. Use kitchen paper to absorb excess moisture from foods, such as fish, meats and vegetables.
- Set the Thermostat Control to the minimum temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the frying basket with food hooked in the draining position for too long. The vapours could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Do not heat the oil at high temperatures for long periods. This will cause the oil to lose its properties.
- Replace deep frying oil frequently. If the oil is very dark, cloudy, emits an unpleasant odour, smokes excessively or foams when heated, it should be discarded safely.



**WARNING:** Do not add water, wet foods or icy frozen foods to the appliance as this will cause the oil to splatter and can lead to burns.

#### 6/ CLEANING AND CARE



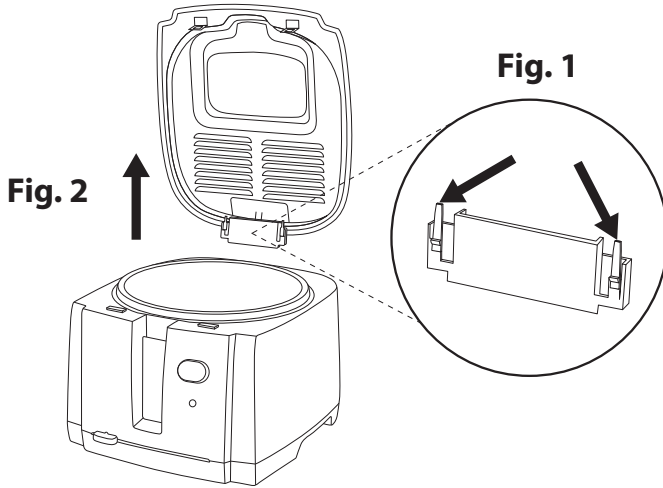
**WARNING:** Before disassembling/cleaning, unplug the deep fryer and allow the oil to cool down completely in the appliance.



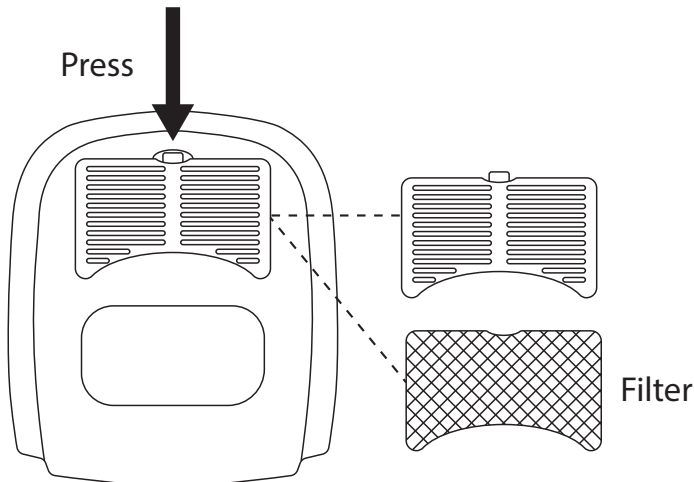
**WARNING:** Do not immerse the base unit (9), oil tank (4), power cord or plug in water or any other liquids. Do not rinse them under the tap as they contain electrical components. Do not let water get inside.

## 6.1 DISASSEMBLING THE LID AND FILTER FOR CLEANING

1. Press the Lid release button (5) to open the lid.
2. To remove the lid, press the 2 prongs on both sides of the hinge towards the back (**Fig. 1**) and pull the lid upwards (**Fig. 2**).



3. To remove the filter cover, press the clip in the direction of the arrow and slide it out. Then remove the filter (**Fig. 3**).



**Fig. 3**

4. To re-assemble after cleaning, reverse the above steps.

## 6.2 CLEANING

- Clean the deep fryer after each use.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
- To discard the oil, carefully lift the base unit (9) and pour the cold oil into a disposable bottle with the help of a funnel. Wipe off any remaining oil in the oil tank with kitchen paper. Dispose of the oil in an environmentally safe way. Never pour the oil into drains. Contact your local recycling centre for advice on the disposal of the oil.
- **Base unit (9) and oil tank (4)** – Wipe with a soft cloth lightly moistened with water or warm soapy water. Dry thoroughly. The oil tank is permanent and not removable.
- **Frying basket (10), lid (1), filter and cover** – After removing them, clean in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before re-assembling to the base unit.
- Fully assemble the appliance before using or storing. Store the frying basket inside the appliance and press the Handle release button (12) to fold down the handle.

## 7/ STORAGE

Store unplugged in a dry and well-ventilated place, out of the reach of children.

## 8/ WARRANTY AND LIMITATION OF LIABILITY

This product is guaranteed for a period of 12 to 24 months (as defined by local legislation, with the period as per the till receipt) from the date of purchase, against any fault resulting from a defect in materials or manufacturing.

This warranty does not cover damages caused by improper use or normal wear and tear of the product.

Specifically, the warranty does not cover:

- Damage or problems caused by improper use, an accident, an alteration or power supply of unsuitable current or voltage.
- Modified products, or those whose warranty seal or serial number is damaged, altered, removed or oxidised.
- Replaceable batteries and accessories are guaranteed for a 6-month period.
- Battery failure, caused by excessively lengthy charging or by the failure to observe the safety precautions explained in the manual.
- Visual damage, including scratches, dents or any other elements.
- Damage caused by any intervention conducted by a non-accredited person.
- Defects caused by normal wear and tear or due to normal ageing of the product.
- Software updates, due to a change in network settings.
- Product failures due to the use of third-party software to modify, change or adapt

the existing software.

- Product failures due to the use of accessories that have not been approved by the manufacturer.
- Oxidised products.

The manufacturer cannot, under any circumstances, be held responsible for the loss of data stored on the disc. Likewise, the manufacturer is not obliged to verify that SIM/SD cards are properly removed from returned products.

Repaired or replaced products may include new and/or reconditioned components and equipment.

### **METHODS FOR INVOKING THE WARRANTY**

To obtain a warranty service, please bring your product to your point of sale's welcome desk along with your proof of purchase (till receipt, bill, etc.), the product and the accessories provided, along with its original packaging.

It is important to have the following information: date of purchase, model, and serial or IMEI number (this information generally appears on the product, packaging or your proof of purchase).

Failing that, you must bring back the product along with the accessories required for it to operate properly (power supply, adapter, etc.).

In the event that your claim is covered by the warranty, the customer service department may, within the limits of local legislation, either:

- Repair or replace the defective components.
- Exchange the returned product for a product that has at least the same functions and that is equivalent in terms of performance.
- Reimburse the product at the price of purchase of the product as indicated on the proof of purchase.

If one of these 3 solutions is used, this does not entitle the purchaser to an extension or renewal of the warranty period.



# TABLE DES MATIÈRES

1/CONSIGNES DE SÉCURITÉ _____	P. 13
2/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES _____	P. 17
3/DESCRIPTION DU PRODUIT _____	P. 17
4/AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION _____	P. 17
5/FONCTIONNEMENT _____	P. 17
6/NETTOYAGE ET ENTRETIEN _____	P. 20
7/RANGEMENT _____	P. 22
8/GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ _____	P. 23

FR

## 1/ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Il contient des informations de sécurité importantes ainsi que des consignes sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez ces consignes pour consultation ultérieure et transmettez-les aux nouveaux propriétaires de l'appareil.

1.  Ne touchez pas les surfaces chaudes.
2.  Afin d'éviter tout danger électrique, ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
3. Pour obtenir des instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, veuillez consulter la section 6.2 (NETTOYAGE).
4. Afin d'éviter le risque d'électrocution, ne mettez jamais du liquide dans l'unité principale car elle contient des composants électriques.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans ou plus s'ils sont constamment surveillés. Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours être maintenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

**7. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**

8. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique local.

9. Assurez-vous que l'appareil est branché. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise de courant.


10. Veillez à assembler correctement l'appareil et le panier à friture avant usage.

11. Avant de brancher ou débrancher l'appareil, mettez toujours le bouton du thermostat sur OFF. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

12. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon que ce soit.

13. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.

14. Afin d'éviter tout déversement sur le connecteur, évitez de trop remplir le panier à friture.

15. Gardez toujours le couvercle fermé pendant la cuisson.
16. Utilisez la poignée prévue à cet effet pour monter et descendre le panier.
17. N'essayez en aucun cas de déplacer ou nettoyer l'appareil alors que l'huile est encore chaude. Débranchez l'appareil de la manière indiquée, et laissez à l'huile le temps de refroidir complètement.
18.  **RISQUE DE BRÛLURES :** Les surfaces de l'appareil marquées de ce signe sont portées à très haute température en cours d'usage, et peuvent rester brûlantes pendant un certain temps après usage. Ne touchez pas ces surfaces. Utilisez les poignées et les boutons.
19. Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées positionnées de manière à éviter tout déversement de liquides brûlants. Lors de la cuisson, ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Veillez à ce qu'un espace d'au moins 15 cm soit présent tout autour de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
21. Veillez à ce que le câble d'alimentation reste à distance de toute surface chaude. Ne branchez pas le câble d'alimentation et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
22. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
23. Si la prise de courant sert à déconnecter l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible en permanence.
24. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un foyer électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
25. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut causer des blessures.

26. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.


27. Les surfaces extérieures de l'appareil et le panier à friture peuvent s'échauffer durant l'utilisation. Portez des gants isolants ou utilisez des outils de préhension lorsque vous manipulez des parties chaudes ou lorsque vous touchez des surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

28. Si l'appareil rejette de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez l'arrêt de la fumée avant de retirer le panier à friture.

29. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
- fermes ;
- clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements à caractère résidentiel ;
- environnements de type chambres d'hôtes.

30.  Le point d'exclamation inscrit dans un triangle équilatéral indique la présence d'importantes consignes d'utilisation et d'entretien (entretien et réparation) dans la notice d'utilisation de l'appareil.

31.  Les appareils électriques défectueux doivent être recyclés et non pas jetés avec les ordures ménagères. Aidez-nous à contribuer activement à la protection des ressources et de l'environnement en rapportant cet appareil dans un centre de tri ou une décharge.



## 2/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	230 V, 50 Hz
Consommation électrique :	1800 W
Température de fonctionnement :	130 – 190 °C
Capacité maximale :	2,5 L

FR

## 3/ DESCRIPTION DU PRODUIT

- |   |  |
|---|--|
| 1- Couvercle                                    | 8- Bouton coulissant de contrôle du thermostat |
| 2- Fenêtre d'observation                        | 9- Unité de base                               |
| 3- Orifices de ventilation avec filtre amovible | 10- Panier à friture                           |
| 4- Réservoir d'huile                            | 11- Crochet d'égouttage                        |
| 5- Bouton d'ouverture du couvercle              | 12- Bouton de déverrouillage de la poignée     |
| 6- Témoin lumineux de CHAUFFAGE                 | 13- Poignée du panier                          |
| 7- Poignées de transport                        |  |

## 4/ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez le produit et l'ensemble des pièces.
2. Assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et qu'aucun accessoire n'est manquant. Si une pièce est manquante ou endommagée, contactez notre service après-vente.
3. Nettoyez le produit et l'ensemble des accessoires (→ « 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

## 5/ FONCTIONNEMENT



**AVERTISSEMENT :** Débranchez systématiquement la friteuse après usage, avant de la monter ou de la démonter, avant de remplir ou de vider la cuve, et avant le nettoyage.

### 5.1 MONTAGE DE LA FRITEUSE

Assemblez le couvercle (1) sur l'unité de base (9), puis installez correctement le filtre ainsi que son panneau à leurs emplacements respectifs (→ 6.1 DÉMONTAGE DU COUVERCLE ET DU FILTRE POUR LE NETTOYAGE).

### 5.2 UTILISATION DE LA FRITEUSE

1. Posez la friteuse sur une surface plane, stable et thermorésistante.
2. Appuyez sur le bouton d'ouverture (5) pour ouvrir le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage (12) puis déployez la poignée du panier jusqu'à entendre un déclic indiquant qu'elle est en position d'utilisation.

4. Sortez le panier à friture (10), remplissez-le avec les aliments préparés, et mettez-les de côté. Ne remplissez pas le panier au-delà des 2/3.
5. Remplissez la cuve (4) avec de l'huile de friture fraîche jusqu'au trait de niveau MAX. Ne remplissez pas la cuve en-deçà du trait MIN ou au-delà du trait MAX.

#### REMARQUE :

- **Ne remplissez pas la cuve avec autre chose que de l'huile de friture. Tout autre liquide (eau, lait, café etc.) est à proscrire.**
- **Ne remplissez pas non plus la cuve avec de la graisse solide, il y aurait risque de surchauffe de l'appareil voire d'incendie. Si vous utilisez de la graisse solide, faites-la fondre complètement avant de la mettre dans la cuve.**
- **Utilisez toujours de l'huile capable de supporter de hautes températures.**
- **Ne mélangez pas différents types d'huiles. Évitez de mélanger de l'huile fraîche à de l'huile usagée.**



**AVERTISSEMENT :** N'utilisez en aucun cas la friteuse sans huile dans la cuve. L'appareil risquerait de surchauffer et d'être endommagé, voire de provoquer un incendie.

6. Refermez le couvercle (1).
7. Mettez le bouton du thermostat (8) sur OFF s'il ne l'est pas, puis branchez le câble sur une prise de courant.
8. Mettez le bouton du thermostat (8) sur la température souhaitée (OFF-130-160-170-180-190 °C), en fonction du type d'aliment à frire. Le témoin de CHAUFFAGE (6) s'allume quand l'appareil est en train de chauffer l'huile jusqu'à la température de réglage, puis s'éteint une fois la température atteinte.
9. Quand le témoin lumineux de CHAUFFAGE (6) s'éteint, appuyez sur le bouton d'ouverture (5) pour ouvrir le couvercle, et faites descendre lentement le panier (10) dans la cuve (4) afin d'éviter tout risque d'éclaboussures ou de débordement.
10. Refermez le couvercle.

#### REMARQUE :

- **En cours de cuisson, le témoin de CHAUFFAGE s'allume et s'éteint par intermittence. Ce phénomène est normal et indique que l'appareil maintient automatiquement la température de réglage.**
  - **L'appareil peut générer une grande quantité de vapeur au début du processus de cuisson. Cela est dû à l'eau contenue dans les aliments et à l'humidité présente sur la surface des aliments. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les ouvertures d'aération (3). Lorsque les aliments cuisent, la surface se déshydrate rapidement et laisse une peau croustillante.**
11. Une fois les aliments cuits, remettez le bouton du thermostat (8) sur OFF.
  12. Protégez-vous les mains avec des gants résistant à la chaleur. Afin d'éviter que le couvercle ne s'ouvre trop rapidement, tenez d'une main l'avant du couvercle avant d'appuyer sur le bouton d'ouverture (5). Le couvercle s'ouvre automatiquement.



**ATTENTION :** Faites attention aux jets de vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile.

13. Sortez le panier à friture, accrochez-le sur le rebord de la cuve au moyen du crochet prévu à cet effet (11) afin d'égoutter l'excédent d'huile, puis transférez les aliments dans une assiette recouverte de Sopalín.

14. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, mettez le bouton du thermostat (8) sur OFF puis débranchez l'appareil.
15. Laissez la friteuse et l'huile refroidir pendant au moins 3 heures avant de jeter l'huile et de nettoyer l'appareil. (→ « 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).



**AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance quand elle est branchée ou en train de refroidir. Des brûlures d'huile brûlante très graves peuvent se produire si la friteuse tombe accidentellement d'un plan de cuisine. Veillez à ce que les enfants et les animaux de compagnie ne s'approchent jamais de l'appareil. Ne laissez en aucun cas le câble pendre du bord d'un plan de cuisine : un enfant risquerait de l'attraper, ou quelqu'un risquerait de trébucher dessus.**



**RISQUE D'INCENDIE : L'huile ou la graisse surchauffées peuvent prendre feu très rapidement. Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse chauffer sans surveillance. Si l'huile prend feu, n'essayez pas de l'éteindre en versant de l'eau dessus. Couvrez immédiatement la cuve avec un couvercle ou une assiette. Éteignez et débranchez la friteuse, et laissez l'huile refroidir dans l'appareil.**

### 5.3 GUIDE DE CUISSON

Vous pouvez utiliser ce tableau ou le guide de cuisson imprimé sur l'appareil comme référence. Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits. Le temps et la température de cuisson peuvent varier en fonction de la taille et du portionnement des aliments, et doivent donc être ajustés en conséquence.

Aliment	Quantité	Température	Durée (minutes)
Frites	400 g	160 °C	6-9
Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces	170 °C	3-4
Champignons	1 couche	170 °C	4-5
Tranches d'aubergines	350 g	190 °C	3-4
Filets de poisson panés	3 pièces/215 g	160 °C	5-7
Quartiers de camembert	3-4 pièces	190 °C	2-3
Crevettes crues	8-10 pièces	180 °C	3-4
Nuggets de poulet	8-10 pièces	180 °C	3-4

Surgelés	Quantité	Température	Durée (minutes)
Frites	200 g	180 °C	4-5
Croquettes de pommes de terre	6-8 pièces	190 °C	5-6
Champignons panés	10 pièces	190 °C	4-5
Langoustines panées	250 g	180 °C	4-5
Filets de poisson	3 filets	180 °C	8-10
Rondelles d'oignon frites	6-8 pièces	190 °C	3-4
Bâtonnets de poisson	8 pièces	190 °C	3-5

#### 5.4 CONSEILS DE CUISSON

- Coupez les aliments en morceaux de taille identique (ex : frites) ou choisissez des aliments de taille identique (poisson, poulet etc.).
- Avant de commencer une friture, veillez à ce que les aliments soient les plus secs possibles. Absorbent l'excédent d'humidité avec du Sopalin (notamment pour le poisson, la viande et les légumes).
- Entre deux fournées, remettez le bouton du thermostat sur la température minimale.
- Évitez de laisser trop longtemps le panier rempli des aliments frits accroché en position d'égouttage. Les vapeurs d'huile pourraient les ramollir et leur faire perdre leur croustillant.
- Évitez de garder l'huile à haute température pendant trop longtemps. Cela ferait perdre à l'huile ses propriétés.
- Remplacez fréquemment l'huile de friture. Si l'huile est très sombre, trouble, émet une odeur désagréable, ou dégage une quantité excessive de mousse ou de fumée lorsqu'elle est chauffée, elle doit être éliminée en toute sécurité.



**AVERTISSEMENT :** Ne mettez pas d'eau, d'aliments humides ou d'aliments congelés recouverts de givre dans l'appareil, car cela pourrait causer des éclaboussures d'huile et des brûlures.

#### 6/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**AVERTISSEMENT :** Avant de démonter/nettoyer la friteuse, débranchez-la et laissez l'huile refroidir complètement dans l'appareil.

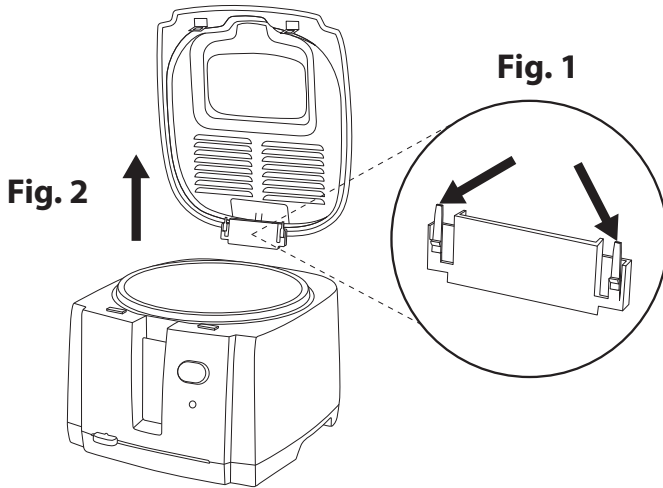


**AVERTISSEMENT :** N'immergez jamais l'unité de base (9), la cuve (4), le câble d'alimentation ou la fiche électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide. Ne les rincez en aucun cas sous le robinet, car ils contiennent des composants électriques. Évitez toute infiltration d'eau à l'intérieur.

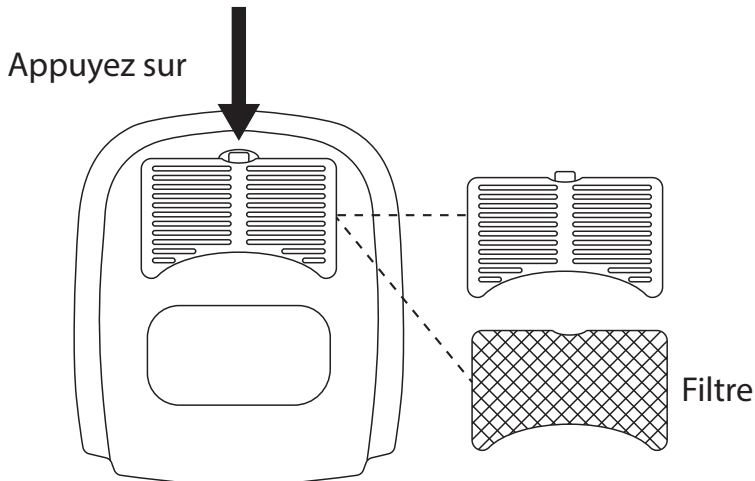
## 6.1 DÉMONTAGE DU COUVERCLE ET DU FILTRE POUR LE NETTOYAGE

1. Appuyez sur le bouton d'ouverture (5) pour ouvrir le couvercle.
2. Pour enlever le couvercle, enfoncez les 2 ergots de part et d'autre de la charnière vers l'arrière (**Fig. 1**) puis tirez le couvercle vers le haut (**Fig. 2**).

FR



3. Pour retirer le panneau du filtre, appuyez sur le clip indiqué par la flèche et faites glisser le couvercle vers l'extérieur. Puis sortez le filtre (**Fig. 3**).



**Fig. 3**

4. Pour réassembler après le nettoyage, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

## 6.2 NETTOYAGE

- Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.
- Pour éliminer l'huile, soulevez délicatement l'unité de base (9) et versez l'huile froide dans une bouteille jetable à l'aide d'un entonnoir. Essuyez l'huile restant dans la cuve avec du Sopalin. L'huile doit être éliminée d'une manière sûre pour l'environnement. Ne jetez en aucun cas l'huile dans les canalisations. Prenez contact avec un centre de recyclage local pour obtenir des conseils sur l'élimination de l'huile.
- **Unité de base (9) et cuve à huile (4)** – Essuyez l'unité de base à l'aide d'un chiffon doux légèrement imbibé d'eau ou d'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement. Le réservoir d'huile est fixe et non amovible.
- **Panier à friture (10), couvercle (1), filtre et panneau du filtre** - Après les avoir enlevés, lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de réassembler l'unité de base.
- Réassemblez complètement l'appareil avant de le réutiliser ou de le ranger. Rangez le panier à l'intérieur de l'appareil et appuyez sur le bouton de déverrouillage (12) pour rabattre la poignée.

## 7/ RANGEMENT

Rangez l'appareil débranché dans un endroit sec et bien aéré, hors de portée des enfants.

## 8/ GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ce produit est garanti pour une période de 12 à 24 mois (définie par la législation locale, période sur le ticket de caisse faisant foi) à partir de la date d'achat, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Plus précisément, la garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- Les produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Les batteries remplaçables et accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.
- La défaillance de la batterie, survenue par un chargement trop long ou par le non-respect des consignes de sécurité expliquées dans la notice.
- Les dommages esthétiques, incluant les rayures, bosses ou tout autre élément.
- Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.
- Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal du produit.
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires homologués par le fabricant.
- Les produits oxydés.

Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

### MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE

Pour obtenir un service de garantie, vous êtes priés de rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture, ...), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine.

Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat).

A défaut, vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.).

Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

- Réparer ou remplacer les pièces défectueuses.
- Echanger le produit retourné avec un produit qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.
- Rembourser le produit au prix d'achat du produit mentionné sur la preuve d'achat.

Si une de ces 3 solutions est utilisée, cela ne donne pas droit au prolongement ou au renouvellement de la période de garantie.



## DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

1/INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD _____	P. 24
2/ESPECIFICACIONES TÉCNICAS _____	P. 27
3/DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO _____	P. 28
4/ANTES DEL PRIMER USO _____	P. 28
5/MODO DE EMPLEO _____	P. 28
6/LIMPIEZA Y CUIDADOS _____	P. 31
7/ALMACENAMIENTO _____	P. 33
8/GARANTÍA Y EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD _____	P. 33

ES

### 1/ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todo el manual antes de usar el aparato por primera vez. Contiene información importante sobre seguridad e instrucciones relacionadas con el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y adjúntelas al aparato si se lo entrega a otra persona.

1.  No toque las superficies calientes.
2.  Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en otros líquidos. No los enjuague nunca bajo el grifo (consulte el apartado LIMPIEZA Y CUIDADOS).
3. Las instrucciones para la limpieza de las superficies en contacto con alimentos o con aceite se encuentran en el apartado 6.2 «LIMPIEZA».
4. Para evitar riesgos de sufrir descargas eléctricas, no ponga líquidos de ningún tipo en la unidad principal que contiene los componentes eléctricos.
5. El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.



6. Este aparato no deben usarlo los niños menores de 8 años. Pueden usar este aparato los niños a partir de 8 años de edad si están bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, si están siendo supervisadas o han sido instruidas en el uso apropiado y seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños.

7. Los niños no deben jugar con el aparato.

8. Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión indicada en la placa identificativa del aparato coincida con la tensión de la red local.

9. Asegúrese de que el aparato está enchufado a la toma de corriente. Verifique siempre que el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente.

10. Compruebe que el aparato y la cesta de freír están montados correctamente antes de usarlos.

11. Antes de enchufar o desenchufar el aparato, ajuste siempre el mando del termostato a la posición «OFF» (apagado). Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de él. No tire del cable.

12. No use este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato mismo están dañados en modo alguno.


13. Si el cable de alimentación está dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.

14. Para evitar derrames sobre el conector, no llene demasiado la cesta de la freidora.

15. Mantenga siempre la tapa cerrada cuando fría los alimentos.

16. Para subir o bajar la cesta de freír, sujétela por el asa.

17. No mueva ni limpie nunca el aparato cuando el aceite esté caliente. Desenchúfelo siguiendo las indicaciones y espere hasta que se haya enfriado completamente.

18.  **¡PELIGRO DE QUEMADURAS!** Las superficies del aparato marcadas con este signo se calientan mucho durante el uso, y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de utilizarlo. No toque esas superficies. Use las asas y los mandos.

19. Los aparatos de cocina deben instalarse en una posición estable, con las asas colocadas de forma que se evite el derrame de líquidos calientes. Al cocinar, no coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Asegúrese de dejar un hueco de al menos 15 cm (5 pulgadas) alrededor de todo el aparato. No deposite ningún objeto sobre el aparato.

20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones.

21. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni maneje el panel de control con las manos mojadas.

22. No deje que el cable cuelgue del borde de superficies como mesas o encimeras, ni que entre en contacto con superficies calientes.

23. Cuando la toma de corriente sea la forma de desconexión del aparato, esta deberá estar fácilmente accesible.

24. No coloque el aparato encima o cerca de un hornillo de gas, un quemador eléctrico o un horno caliente.

25. No use el aparato para fines distintos al descrito en este manual. El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

26. Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.


27. Las superficies exteriores del aparato y la cesta de la freidora pueden calentarse mucho durante el uso. Use manoplas para horno o utensilios para manipular



los componentes calientes o para tocar las superficies calientes. Espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

28. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de sacar la cesta de freír.

29. Este aparato está previsto para uso doméstico y en aplicaciones similares, como:

- zonas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- para uso de clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
- establecimientos que ofrecen servicios de alojamiento y desayuno.

30.  El símbolo del signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero indica al usuario la presencia de instrucciones de funcionamiento y mantenimiento importantes (mantenimiento y reparación) en la documentación que se adjunta al aparato.

31.  Recicle los aparatos eléctricos defectuosos, no los elimine con la basura doméstica. Ayúdenos  activamente en nuestros esfuerzos por conservar los recursos y proteger el medio ambiente, llevando este aparato a un centro de recogida o eliminación de residuos.

## 2/ ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión:	230 V, 50 Hz
Consumo de potencia:	1800 W
Temperatura de funcionamiento:	130 – 190 °C
Capacidad máxima:	2,5 l

### 3/ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- |  |  |
|--|--|
| 1- Tapa  | 7- Asas de transporte                              |
| 2- Ventanilla de visualización                 | 8- Interruptor deslizante del mando del termostato |
| 3- Ranuras de ventilación con filtro extraíble | 9- Base  |
| 4- Depósito de aceite                          | 10- Cesta de freír                                 |
| 5- Botón de apertura de la tapa                | 11- Gancho para escurrir                           |
| 6- Indicador luminoso de CALENTAMIENTO         | 12- Botón para desbloquear el asa                  |
|  | 13- Asa de la cesta de freír                       |

ES

### 4/ ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque del embalaje el producto y todos los accesorios.
2. Asegúrese de que el producto no está dañado y de que no falta ningún accesorio. Si hubiera alguna pieza dañada o si faltara alguna pieza, póngase en contacto con nuestro servicio postventa.
3. Limpie el producto y todos los accesorios (→ «6. LIMPIEZA Y CUIDADOS»).

### 5/ MODO DE EMPLEO



**ADVERTENCIA:** Desenchufe siempre la freidora de la toma de corriente antes de montar o desmontar piezas, llenar o vaciar el depósito de aceite, antes de limpiarla y después de usarla.

#### 5.1 MONTAJE DE LA FREIDORA

Asegúrese de que la tapa (1) está montada en la base (9), y de que el filtro y la cubierta del filtro estén montados correctamente en su lugar (→ 6.1 DESMONTAJE DE LA TAPA Y EL FILTRO PARA LA LIMPIEZA).

#### 5.2 USO DE LA FREIDORA

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Presione el botón de apertura de la tapa (5) para abrir la tapa.
3. Presione el botón para desbloquear el asa (12) y despliegue el asa de la cesta de freír hasta que haga «clic» al enclavarse en la posición de uso.
4. Saque la cesta de freír (10), llénela con el alimento preparado y déjela a un lado. No llene más de 2/3 de la cesta.
5. Llene el depósito de aceite (4) con aceite de cocina fresco hasta la marca de nivel «MAX». No lo llene por debajo de del nivel «MIN» ni por encima del nivel «MAX» marcados en el interior del depósito.

#### NOTA:

- **Llene el depósito solo con aceite de cocina. No lo llene con otros líquidos, como agua, leche o café.**
- **No introduzca grasas sólidas en el depósito de aceite, para evitar un incendio o sobrecalentamiento del aparato. Las grasas sólidas deben derretirse completamente antes de introducir las en el depósito de aceite.**
- **Utilice siempre aceite que resista altas temperaturas.**
- **No mezcle aceites de diferentes tipos. No añada aceite fresco al aceite usado.**



**ADVERTENCIA:** No use nunca la freidora sin aceite en el depósito. Podría producirse sobrecalentamiento, fuego o daños en el aparato.

6. Cierre la tapa (1).
7. Asegúrese de que el mando del termostato (8) esté en la posición «OFF» (apagado) y, a continuación, enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
8. Deslice el mando del termostato (8) a la temperatura que desee (OFF (apagado)-130-160-170-180-190 °C), según el tipo de alimento que vaya a freír. El indicador luminoso de CALENTAMIENTO (6) se encenderá mientras el aparato esté calentando el aceite hasta la temperatura ajustada, y se apagará cuando se haya alcanzado dicha temperatura.
9. Cuando el indicador luminoso de CALENTAMIENTO (6) se apague, presione el botón de apertura de la tapa (5) para abrir la tapa, e introduzca la cesta de la freidora (10) en el depósito de aceite (4) bajándola lentamente para evitar salpicaduras o desbordamiento.
10. Cierre la tapa.

**NOTA:**

- **Mientras se fríen los alimentos, el indicador luminoso de CALENTAMIENTO se enciende y se apaga. Esto es normal e indica que el aparato está manteniendo automáticamente la temperatura ajustada.**
  - **El aparato puede emitir una gran cantidad de vapor al principio del proceso de cocción. Esto se debe al agua que contiene el alimento y a la humedad en la superficie del alimento. El vapor puede salir por las ranuras de ventilación (3). A medida que el alimento se cocina, la superficie se deshidrata rápidamente, dejando una piel crujiente.**
11. Cuando el alimento esté cocinado, deslice el mando del termostato (8) a la posición «OFF» (apagado).
  12. Utilice guantes resistentes al calor. Para evitar que la tapa se abra demasiado deprisa, sujete la parte delantera superior de la tapa con una mano y presione después el botón de apertura de la tapa (5). La tapa se abrirá automáticamente.



**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado con el vapor caliente que sale al abrir, y con las salpicaduras de aceite.

13. Levante la cesta de freír y engánchela en el borde del depósito de aceite con el gancho para escurrir (11) dejando que gotee el exceso de aceite, y pase el alimento a un plato cubierto con papel de cocina.
14. Cuando haya terminado de usar el aparato, deslice el mando del termostato (8) a la posición «OFF» (apagado) y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
15. Deje que la freidora y el aceite se enfríen como mínimo durante 3 horas antes de vaciar y limpiar (→ «6. LIMPIEZA Y CUIDADOS»).



**ADVERTENCIA:** No deje nunca la freidora sin vigilancia cuando esté enchufada o enfriándose. Pueden producirse quemaduras graves por aceite si una freidora cae accidentalmente de una encimera por haber tirado del cable. Mantenga alejados a los niños y las mascotas en todo momento. No deje que el cable cuelgue por el borde de la encimera en un lugar al que puedan acceder niños o donde alguien pudiera tropezar accidentalmente.



**PELIGRO DE INCENDIO:** Si el aceite o la grasa se calientan demasiado se pueden encender muy deprisa. No deje nunca aceite o grasa calentándose sin supervisión. En caso de que se encienda el aceite, no intente apagarlo vertiendo agua sobre él. Cubra inmediatamente el depósito de aceite con una tapa o un plato. Apague la freidora y desenchúfela, y deje que el aceite se enfríe en el aparato.

ES

### 5.3 GUÍA PARA FREÍR

Use esta tabla o la guía para freír impresa en el aparato como orientación general. Compruebe siempre que el alimento esté totalmente cocinado. La temperatura y el tiempo de fritura pueden variar dependiendo del tamaño y las porciones de alimentos. Ajústelos cuando sea necesario.

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo (minutos)
Patatas fritas	400 g	160 °C	6-9
Croquetas de patata	4-5 piezas	170 °C	3-4
Champiñones	una sola capa	170 °C	4-5
Rodajas de berenjena	350 g	190 °C	3-4
Filetes de pescado empanado	3 piezas/215 g	160 °C	5-7
Porciones de Camembert	3-4 piezas	190 °C	2-3
Gambas crudas	8-10 piezas	180 °C	3-4
Nuggets de pollo	8-10 piezas	180 °C	3-4

Alimentos congelados	Cantidad	Temperatura	Tiempo (minutos)
Patatas fritas	200 g	180 °C	4-5
Croquetas de patata	6-8 piezas	190 °C	5-6
Champiñones empanados	10 piezas	190 °C	4-5
Gambas empanadas	250 g	180 °C	4-5
Filetes de pescado	3 filetes	180 °C	8-10
Aros de cebolla fritos	6-8 piezas	190 °C	3-4
Barritas de pescado	8 piezas	190 °C	3-5

#### 5.4 CONSEJOS PARA FREÍR

- Corte del mismo tamaño los alimentos como patatas fritas, y escoja piezas de pescado o pollo de tamaño similar.
- Antes de freír en la freidora, asegúrese de que el alimento esté lo más seco posible. Utilice papel de cocina para absorber el exceso de humedad de los alimentos, como pescado, carnes y verduras.
- Ajuste el mando del termostato a la temperatura mínima mientras espera entre dos lotes.
- No deje la cesta de freír con el alimento enganchada en la posición de escurrir durante demasiado tiempo. Los vapores pueden hacer que el alimento se ablande y ya no sea crujiente.
- No caliente el aceite a altas temperaturas durante mucho tiempo. Esto haría que el aceite pierda sus propiedades.
- Cambie frecuentemente el aceite de freír. Si el aceite está muy oscuro, turbio, emite un olor desagradable, exceso de humo o forma espuma al calentarlo, debe eliminarse de manera segura.



**ADVERTENCIA:** No introduzca agua, alimentos húmedos ni alimentos congelados en el aparato, ya que provocaría salpicaduras de aceite y podrían producirse quemaduras.

#### 6/ LIMPIEZA Y CUIDADOS



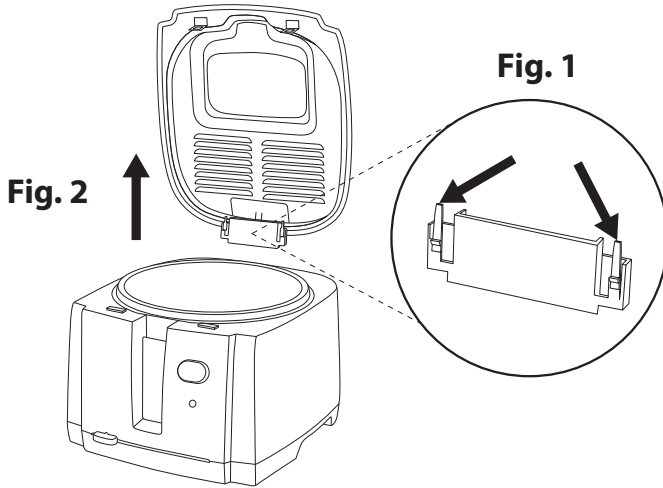
**ADVERTENCIA:** Antes del desmontaje o la limpieza, desenchufe la freidora y deje que el aceite se enfríe completamente en el aparato.



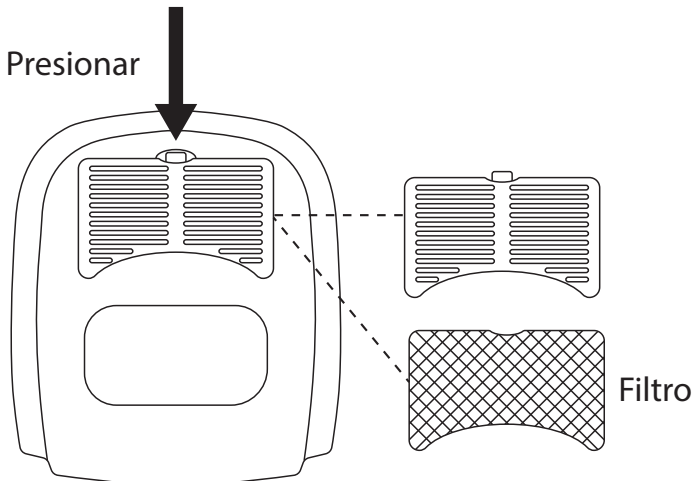
**ADVERTENCIA:** No sumerja la base (9), el depósito de aceite (4), el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni otros líquidos. No los enjuague bajo el grifo, ya que contienen componentes eléctricos. No deje que penetre agua.

## 6.1 DESMONTAJE DE LA TAPA Y EL FILTRO PARA LA LIMPIEZA

1. Presione el botón de apertura de la tapa (5) para abrir la tapa.
2. Para quitar la tapa, presione los 2 salientes a ambos lados de la bisagra hacia la parte trasera (**Fig. 1**) y tire hacia arriba de la tapa (**Fig. 2**).



3. Para quitar la cubierta del filtro, presione el clip en la dirección de la flecha y sáquelo deslizándolo. A continuación, quite el filtro (**Fig. 3**).



**Fig. 3**



4. Para volver a montarlo después de limpiarlo, siga los pasos anteriores en orden inverso.

## 6.2 LIMPIEZA

- Limpie la freidora después de cada uso.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.
- Para eliminar el aceite, levante con cuidado la base (9) y vierta el aceite frío en una botella desechable con ayuda de un embudo. Limpie todo el aceite que quede en el depósito utilizando papel de cocina. Elimine el aceite de un modo respetuoso con el medio ambiente. No vierta nunca el aceite en el desagüe. Póngase en contacto con su centro de reciclaje local para pedir consejo sobre la eliminación del aceite.
- **Base (9) y depósito de aceite (4):** limpiar con un paño suave ligeramente humedecido en agua o en agua jabonosa tibia. Séquelos bien. El depósito de aceite es permanente y no se puede desmontar.
- **Cesta de freír (10), tapa (1), filtro y cubierta:** después de quitarlos, límpielos con agua jabonosa tibia. Enjuáguelos y séquelos bien antes de volver a instalarlos en la base.
- Monte el aparato completamente antes de usarlo o guardarlo. Guarde la cesta de freír dentro del aparato y presione el botón para desbloquear el asa (12) para plegarla hacia abajo.

ES

## 7/ ALMACENAMIENTO

Guarde el aparato desenchufado en un lugar seco y bien ventilado, fuera del alcance de los niños.

## 8/ GARANTÍA Y EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Este producto está garantizado durante un periodo de doce (12) a veinticuatro (24) meses (conforme a lo dispuesto por la legislación local y al correspondiente periodo indicado en el recibo de compra) a partir de su fecha de compra contra cualquier defecto de funcionamiento derivado de algún fallo de material o fabricación.

Esta garantía no cubre aquellos daños que pudieran producirse como consecuencia de una instalación incorrecta, utilización inadecuada o del desgaste normal del producto.

De manera más precisa, la garantía no cubrirá lo siguiente:

- Daños o anomalías atribuibles a una utilización incorrecta, un accidente fortuito, modificación del aparato o su conexión a una red eléctrica de una intensidad o tensión inadecuada.
- Productos modificados, tales como aquellos donde el precinto de garantía o el número de serie hayan sido dañados, modificados, suprimidos o presenten corrosión.
- De incluirse, las pilas sustituibles y los accesorios solo estarán garantizados durante un periodo de seis (6) meses.
- Cualquier fallo de acumuladores o pilas que se produzca como consecuencia de haber estado sometidos a un periodo de recarga excesivamente largo o de no haberse observado las precauciones de seguridad indicadas en el manual.
- Aquellos daños de tipo estético, incluidos arañazos, abolladuras o cualquier otro tipo de daño.
- Daños resultantes de cualquier reparación o intervención efectuada en el aparato por personas no autorizadas.
- Defectos debidos a desgaste o envejecimiento normal del producto.
- Actualizaciones de software que pudieran ser necesarias debido a un cambio de los parámetros de red.
- Fallos del producto debido a la utilización de software procedente de terceros a fin de modificar, sustituir o adaptar el existente.
- Fallos del producto debido a su utilización con accesorios diferentes a los homologados por el fabricante.
- Productos que presenten indicios de corrosión.

En ningún caso, el fabricante se hará responsable de posibles pérdidas de los datos guardados en el disco. Asimismo, el fabricante no estará obligado a verificar que se hayan retirado de antemano las tarjetas de memoria SIM o SD de aquellos productos devueltos.

Aquellos productos reparados o sustituidos podrán incluir componentes y equipos nuevos y/o reacondicionados.

## **RECLAMACIONES EN GARANTÍA**

Para que podamos aceptar una reclamación en garantía, le rogamos que lleve su producto defectuoso junto con cualquier accesorio suministrado en su embalaje original al centro de atención al cliente del establecimiento donde lo haya adquirido y presente una prueba válida de compra (recibo de caja, factura,...) del producto.

Será importante contar con información clave, tal como fecha de compra, modelo y número de serie o de IMEI del aparato (dichos datos suelen figurar ya sea en el producto, su embalaje o prueba válida de compra).

En su defecto, deberá presentar el producto junto con los accesorios necesarios que garanticen su funcionamiento correcto (cable de alimentación, adaptador de corriente, etc.).

Si su reclamación está cubierta por la garantía, el servicio posventa podrá proceder de una de las maneras siguientes (en función de los requisitos estipulados por la legislación local):

- Reparar o sustituir aquellas piezas defectuosas.
- Sustituir el producto devuelto por otro cuyas funciones sean idénticas y sea equivalente al producto original en lo que respecta a su rendimiento o prestaciones.
- Reembolsar el importe pagado por el producto, según se indica en la prueba válida de compra presentada.



El hecho de adoptar cualquiera de estas tres (3) soluciones no otorga derecho alguno a prolongar o renovar el periodo de garantía.

# ÍNDICE

<b>1/INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA</b>	<b>P. 35</b>
<b>2/CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>P. 38</b>
<b>3/DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>P. 39</b>
<b>4/ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b>	<b>P. 39</b>
<b>5/FUNIONAMENTO</b>	<b>P. 39</b>
<b>6/LIMPEZA E CUIDADOS</b>	<b>P. 42</b>
<b>7/ARMAZENAMENTO</b>	<b>P. 44</b>
<b>8/GARANTIA E LIMITES DE RESPONSABILIDADE</b>	<b>P. 44</b>

## 1/ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia este manual com atenção antes da primeira utilização. Ele contém informação de segurança importante, bem como instruções relativas ao uso e manutenção do aparelho. Guarde estas instruções para futuras referências e entregue-as aos futuros donos do produto.

-  Não toque nas superfícies quentes.
-  Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Não os passe por água da torneira. (consulte LIMPEZA E CUIDADOS).
- Relativamente às instruções sobre limpeza das superfícies em contacto com alimentos ou óleo (consulte a secção 6.2. LIMPEZA).
- Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque nenhum tipo de líquido na unidade principal que contém os componentes elétricos.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade. Este aparelho pode ser usado por crianças

com mais de 8 anos de idade, se forem continuamente supervisionadas. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à utilização do aparelho de modo seguro e compreenderem os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças.

7. As crianças não deverão brincar com o aparelho.

8. Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a voltagem indicada na placa das especificações do aparelho corresponde à sua voltagem local.

9. Certifique-se de que a ficha da alimentação está devidamente ligada à tomada. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.

10. Certifique-se de que o aparelho e o cesto da fritadeira estão devidamente montados antes da utilização.

11. Antes de ligar ou desligar o aparelho, coloque sempre o controlo do termóstato na posição de desligado (OFF). Para desligar o aparelho da alimentação, segure e puxe pela ficha para a retirar da tomada. Não puxe pelo fio.

12. Não use este aparelho se a ficha, fio ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.


13. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

14. Para evitar derrames no conector, não encha excessivamente o cesto da fritadeira.

15. Mantenha sempre a tampa fechada enquanto estiver a fritar alimentos.

16. Use a pega do cesto da fritadeira para subir e baixar o cesto.

17. Nunca mova nem limpe o aparelho quando o óleo estiver quente. Retire a ficha da tomada conforme indicado e espere que o óleo arrefeça por completo.

18.  **RISCO DE QUEIMADURAS:** As superfícies do aparelho assinaladas com este sinal ficam quentes durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo após a utilização. Não toque nestas superfícies. Use as pegas ou manípulos.

19. Os aparelhos de cozinha deverão ser posicionados numa situação estável com as pegas posicionadas para evitar derrames de líquidos quentes. Quando cozinhar, não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outros aparelhos. Certifique-se de que há um espaço de, pelo menos, 15 cm em todos os lados do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.

20. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.

21. Mantenha o fio afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.

22. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.

23. Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.

24. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem num forno aquecido.

25. Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual. A má utilização do aparelho pode dar origem a ferimentos.

26. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.


27. As superfícies exteriores do aparelho e o cesto da fritadeira podem ficar quentes durante a utilização. Use luvas para o forno ou ferramentas de prensão quando


manusear componentes quentes ou tocar em superfícies quentes. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza ou manutenção.

28. Se o aparelho libertar fumo preto, retire imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar o cesto da fritadeira.

29. Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de quinta;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

30.  O símbolo do ponto de exclamação dentro de um triângulo equilátero avisa o utilizador da presença de instruções importantes de funcionamento, manutenção e reparação na documentação de suporte do dispositivo.

31.  Aparelhos elétricos defeituosos têm de ser reciclados e não deverão ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum. Participe ativamente nos nossos esforços para conservar os recursos e proteger o ambiente, entregando este aparelho num centro de recolha ou de reciclagem.

## 2/ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem:	230 V, 50 Hz
Consumo de energia:	1800 W
Temperatura de funcionamento:	130 – 190 °C
Capacidade máxima:	2,5 L

### 3/ DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- |  |   |
|--|---|
| 1- Tampa                                       | 7- Pegas de transporte                              |
| 2- Janela de observação                        | 8- Interruptor deslizante do controlo do termóstato |
| 3- Aberturas de ventilação com filtro amovível | 9- Unidade base                                     |
| 4- Depósito do óleo                            | 10- Cesto da fritadeira                             |
| 5- Botão de libertação da tampa                | 11- Gancho de drenagem                              |
| 6- Indicador luminoso de AQUECIMENTO           | 12- Botão de libertação da pega                     |
|  | 13- Pega do cesto da fritadeira                     |

### 4/ ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire o produto e todas as peças da embalagem.
2. Certifique-se de que o produto não está danificado e que não existem acessórios em falta. Contacte o nosso serviço pós-venda se houver peças em falta ou danificadas.
3. Limpe o produto e todos os acessórios (→ “6. LIMPEZA E CUIDADOS”).

PT

### 5/ FUNCIONAMENTO



**AVISO:** Desligue sempre a fritadeira elétrica da alimentação antes de montar/desmontar, encher/esvaziar o depósito do óleo, limpeza e após a utilização.

#### 5.1. MONTAR A FRITADEIRA ELÉTRICA

Certifique-se de que a tampa (1) está montada na unidade base (9), e que o filtro e a cobertura do filtro estão devidamente montados no respetivo lugar (→ 6.1. DESMONTAR A TAMPA E O FILTRO PARA PROCEDER À LIMPEZA).

#### 5.2. UTILIZAR A SUA FRITADEIRA ELÉTRICA

1. Coloque a fritadeira elétrica numa superfície plana, estável e resistente ao calor.
2. Prima o botão de libertação da tampa (5) para abrir a tampa.
3. Prima o botão de libertação da pega (12) e desdobre a pega do cesto da fritadeira até ouvir um “clique” na posição de utilização.
4. Retire o cesto da fritadeira (10), encha com os alimentos pré-fritos e ponha de lado. Não exceda 2/3 do cesto.
5. Encha o depósito do óleo (4) com óleo novo de cozinha até à marca de nível “MAX”. Não encha abaixo de “MIN” nem acima de “MAX” assinalados no interior do depósito do óleo.

#### NOTA:

- Encha o depósito apenas com óleo de cozinha. Não encha com outros líquidos, como água, leite ou café.
- Não encha o depósito com gorduras sólidas, para evitar fogo ou sobreaquecimento do aparelho. As gorduras sólidas têm de ser completamente derretidas antes de serem adicionadas no depósito do óleo.
- Use sempre óleo que consiga aguentar temperaturas elevadas.
- Não misture diferentes tipos de óleo. Evite misturar óleo novo com óleo usado.



**AVISO:** Nunca use a fritadeira elétrica sem óleo no depósito. Isso pode dar origem ao sobreaquecimento, fogo ou danos no aparelho.

6. Feche a tampa (1).
7. Certifique-se de que o controlo do termóstato (8) é movido para "OFF", depois ligue a ficha a uma tomada.
8. Faça deslizar o controlo do termóstato (8) para a temperatura desejada (OFF (desligado) - 130 - 160 - 170 - 180 - 190 °C), de acordo com o tipo de alimento a ser frito. O indicador luminoso de AQUECIMENTO (6) acende quando o aparelho estiver a aquecer o óleo até à temperatura definida, e desliga-se quando atingir a temperatura definida.
9. Quando o indicador luminoso de AQUECIMENTO (6) se desligar, prima o botão de libertação da tampa (5) para abrir a tampa, e baixe lentamente o cesto da fritadeira (10) até ao depósito do óleo (4), para evitar salpicos ou derrames.
10. Feche a tampa.

**NOTA:**

PT

- **Enquanto frita, o indicador luminoso de AQUECIMENTO vai ligando e desligando. Isto é normal e significa que o aparelho está a manter automaticamente a temperatura definida.**
  - **O aparelho pode emitir uma grande quantidade de vapor no início do processo de confeção. Isto deve-se à água existente nos alimentos e à humidade na superfície dos alimentos. O vapor irá sair através das saídas de ar (3). À medida que os alimentos vão sendo cozinhados, a superfície desidrata rapidamente, deixando uma pele estaladiça.**
11. Quando o alimento estiver cozinhado, faça deslizar o controlo do termóstato (8) para a posição de desligado.
  12. Use luvas resistentes ao calor. Para evitar que a tampa se abra muito rapidamente, segure a parte superior dianteira da tampa com uma mão, depois prima o botão de libertação da tampa (5). A tampa abre automaticamente.



**CUIDADO:** Cuidado com o vapor que se possa escapar, ou com os salpicos de óleo.

13. Levante o cesto da fritadeira e fixe no rebordo do depósito do óleo com o gancho de drenagem (11) para drenar o excesso de óleo, e passe os alimentos para um prato com papel de cozinha.
14. Quando terminar de usar o aparelho, faça deslizar o controlo do termóstato (8) para a posição de desligado (OFF) e retire a ficha da tomada.
15. Permita à fritadeira elétrica e ao óleo arrefecerem durante, pelo menos, 3 horas, antes de esvaziar e limpar (→ "6. LIMPEZA E CUIDADOS").



**AVISO:** Nunca deixe a fritadeira elétrica sem supervisão enquanto estiver ligada ou a arrefecer. Se a fritadeira for puxada acidentalmente de um balcão, pode dar origem a queimaduras sérias com o óleo. Mantenha as crianças e animais sempre afastados. Não permita que o fio fique pendurado na extremidade do balcão, onde possa ser agarrado por uma criança ou alguém tropeçar nele.





**RISCO DE FOGO: Gordura ou óleo sobreaquecido podem incendiar-se muito rapidamente. Nunca deixe gordura ou óleo a aquecer sem supervisão. Caso o óleo se incendeie, não tente apagar com água. Cubra imediatamente o depósito do óleo com um testo ou prato. Desligue a fritadeira e retire a ficha da tomada. Deixe o óleo arrefecer dentro do aparelho.**

### 5.3. GUIA PARA FRITAR

Use esta tabela ou o guia para fritar impresso no aparelho como orientação geral. Certifique-se de que os alimentos ficam bem cozinhados. A temperatura de fritar e o tempo podem variar, dependendo do tamanho e porção dos alimentos. Ajuste conforme desejado.

<b>Alimento</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tempo (minutos)</b>
Batatas fritas	400 g	160 °C	6-9
Croquetes de batata	4-5 pedaços	170 °C	3-4
Cogumelos	Camada simples	170 °C	4-5
Fatias de beringela	350 g	190 °C	3-4
Filetes de peixe panados	3 unidades / 215 g	160 °C	5-7
Pedaços de camembert	3-4 pedaços	190 °C	2-3
Camarões crus	8-10 pedaços	180 °C	3-4
Nuggets de frango	8-10 pedaços	180 °C	3-4

<b>Alimentos congelados</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tempo (minutos)</b>
Batatas fritas	200 g	180 °C	4-5
Croquetes de batata	6-8 pedaços	190 °C	5-6
Cogumelos panados	10 unidades	190 °C	4-5
Lagostim panado	250 g	180 °C	4-5
Filetes de peixe	3 filetes	180 °C	8-10
Anéis de cebola fritos	6-8 pedaços	190 °C	3-4
Douradinhos	8 unidades	190 °C	3-5

#### 5.4. DICAS PARA FRITAR

- Corte os alimentos, como batatas fritas, com o mesmo tamanho, e escolha pedaços com tamanhos semelhantes de peixe e frango.
- Antes de fritar, certifique-se de que os alimentos estão o mais secos possível. Use papel de cozinha para absorver o excesso de humidade dos alimentos como peixe, carne e legumes.
- Defina o controlo do termóstato para a temperatura mínima enquanto aguarda entre dois lotes.
- Não deixe o cesto da fritadeira com alimentos no gancho na posição de drenagem durante muito tempo. Os vapores podem fazer com que os alimentos percam o seu estado estaladiço e fiquem moles.
- Não aqueça o óleo a altas temperaturas durante longos períodos de tempo. Isso faz com que o óleo perca as suas propriedades.
- Substitua frequentemente o óleo de fritar. Se o óleo ficar muito escuro, turvo, libertar um odor desagradável, libertar demasiado fumo ou espuma quando aquecido, deverá ser eliminado em segurança.

PT



**AVISO:** Não adicione água, alimentos húmidos, molhados ou congelados no aparelho, pois isso faz com que o óleo salpique e possa dar origem a queimaduras.

#### 6/ LIMPEZA E CUIDADOS



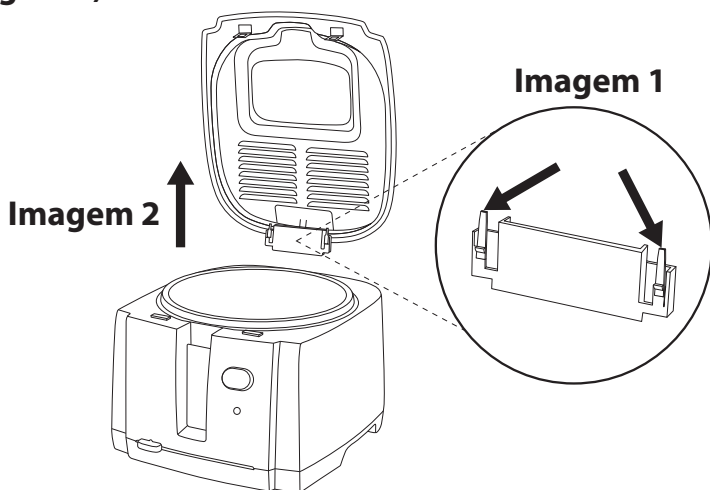
**AVISO:** Antes da desmontagem/limpeza, desligue a fritadeira e retire a ficha da tomada. Deixe o óleo arrefecer dentro do aparelho.



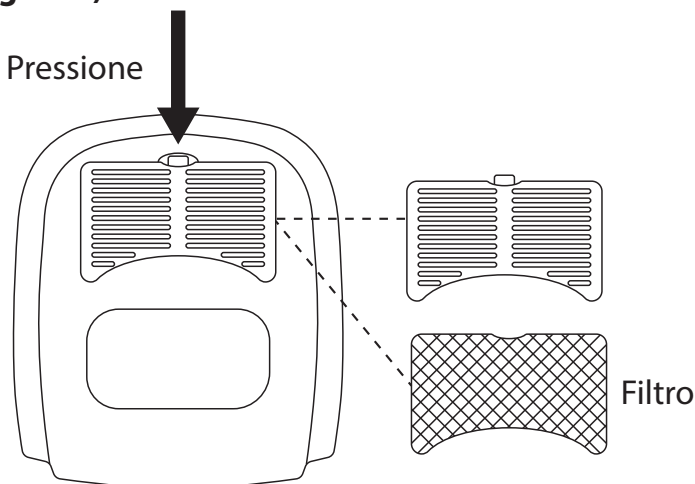
**AVISO:** Não coloque a unidade base (9), depósito do óleo (4), fio ou ficha dentro de água ou de quaisquer outros líquidos. Não os passe por água da torneira, pois contêm componentes químicos. Não permita que água entre no seu interior.

## 6.1. DESMONTAR A TAMPA E FILTRO PARA PROCEDER À LIMPEZA

1. Prima o botão de libertação da tampa (5) para abrir a tampa.
2. Para retirar a tampa, pressione os 2 dentes em ambos os lados da dobradiça para trás (**Imagem 1**) e puxe a tampa para cima (**Imagem 2**).



3. Para retirar a cobertura do filtro, pressione o clipe na direção da seta e faça deslizar para fora. De seguida, retire o filtro (**Imagem 3**).



**Imagem 3**

4. Para voltar a montar após a limpeza, siga os passos apresentados anteriormente pela ordem inversa.

## 6.2. LIMPEZA

- Limpe a fritadeira elétrica após cada utilização.
- Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.
- Para eliminar o óleo, levante cuidadosamente a unidade base (9) e verta o óleo frio para um recipiente de eliminação com a ajuda de um funil. Limpe o óleo restante existente no depósito do óleo com papel de cozinha. Elimine o óleo de um modo amigável ao ambiente. Nunca elimine o óleo para o sistema de esgoto. Contacte o seu centro de reciclagem para se informar quanto à eliminação do óleo.
- **Unidade base (9) e depósito do óleo (4)** – Passe com um pano suave ligeiramente embebido em água, ou água quente com detergente. Seque bem. O depósito do óleo é permanente e não pode ser amovível.
- **Cesto da fritadeira (10), tampa (1), filtro e cobertura** – Após retirar, lave com água quente e detergente. Passe e seque bem antes de voltar a montar na unidade base.
- Monte o aparelho por completo antes de voltar a usar ou guardar. Guarde o cesto da fritadeira dentro do aparelho e prima o botão de libertação da pega (12) para dobrar a pega para baixo.

PT

## 7/ ARMAZENAMENTO

Guarde desligado da alimentação num local seco e bem ventilado, fora do alcance das crianças.

## 8/ GARANTIA E LIMITES DE RESPONSABILIDADE

Este produto tem garantia por um período de 12 a 24 meses (definido pela legislação nacional, o período no talão da caixa indica a data) a partir da data de compra contra qualquer defeito resultante de uma falha de fabrico ou de material.

Esta garantia não abrange danos resultantes de uma má utilização, uma utilização incorreta ou o desgaste normal do produto.

Mais precisamente, a garantia não abrange:

- Danos ou problemas causados por uma utilização incorreta, acidente, alteração ou ligação elétrica com intensidade ou tensão inadequada.

- Produtos modificados, com o selo de garantia ou número de série danificados, alterados, eliminados ou oxidados.
- As baterias substituíveis e acessórios têm uma garantia de 6 meses.
- Falhas na bateria após um carregamento demasiado longo ou o desrespeito pelas instruções de segurança indicadas no manual.
- Danos estéticos, incluindo riscos, moissas ou qualquer outro elemento.
- Danos causados por qualquer intervenção efetuada por uma pessoa não certificada.
- Falhas causadas por um desgaste normal ou devidas ao envelhecimento normal do produto.
- Atualizações de software, devido a uma alteração das definições de rede.
- Falhas do produto devido à utilização de software de terceiros para modificar, alterar ou adaptar o software existente.
- Falhas do produto devido à utilização sem os acessórios homologados pelo fabricante.
- Produtos oxidados.

Em caso algum, o fabricante pode ser responsabilizado pela perda de dados armazenados no disco. De igual modo, o fabricante não pode ser responsabilizado por verificar se os cartões SIM/SD foram devidamente removidos dos produtos devolvidos.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou novamente acondicionados.

### **MODALIDADES DE IMPLEMENTAÇÃO**

Para obter um serviço de garantia, deve comunicar o seu produto no balcão de atendimento do seu local de venda equipado com o comprovativo de compra (recibo, fatura, etc.), do produto e dos respetivos acessórios fornecidos, com a embalagem de origem.

É importante ter a data de compra, o modelo e o número de série ou de IMEI (estas informações estão normalmente presentes no produto, na embalagem ou no seu comprovativo de compra).

Caso contrário, deverá trazer o produto com os acessórios necessários para o seu funcionamento correto (alimentação, adaptador, etc.).

No caso de a sua reclamação estar coberta pela garantia, o serviço pós-venda poderá, nos limites da legislação local:

- Reparar ou substituir as peças defeituosas.
- Trocar o produto devolvido por um produto que tenha, pelo menos, as mesmas funcionalidades e que seja equivalente em termos de desempenho.
- Reembolsá-lo pelo produto, pelo preço de compra do produto mencionado na prova de compra.



No caso de uma destas 3 soluções ser utilizada, estas não dão direito à extensão ou à renovação do período de garantia.

## SPIS TREŚCI

1/INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 46
2/SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 50
3/OPIS URZĄDZENIA	S. 50
4/PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 50
5/UŻYTKOWANIE	S. 50
6/CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 53
7/PRZECHOWYWANIE	S. 55
8/GWARANCJA I OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI	S. 55

### 1/ INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa oraz instrukcje dotyczące używania i konserwacji urządzenia. Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość. W przypadku sprzedaży należy ją przekazać nowym właścicielom urządzenia.

-  Nie należy dotykać gorących powierzchni.
-  W celu ochrony przed zagrożeniami związanymi z elektrycznością nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Elementów tych nie należy nigdy płukać pod bieżącą wodą (patrz część CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).
- Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podane są w części 6.2 CZYSZCZENIE.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, do modułu głównego zawierającego podzespoły elektryczne nie należy wlewać jakichkolwiek płynów.
- Urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.

6. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Pod warunkiem zapewnienia ciągłego nadzoru, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.

7. **Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.**

8. Przed podłączeniem urządzenia do kontaktu należy sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.

9. Prosimy upewnić się, że urządzenie jest podłączone do kontaktu ściennego. Należy zawsze pilnować, aby wtyczka była prawidłowo włożona do kontaktu ściennego.

10. Przed użyciem należy koniecznie właściwie zamontować w urządzeniu kosz do smażenia.

11. Przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia do/ od zasilania, pokrętko termostatu należy zawsze ustawić w pozycji OFF (WYŁĄCZONE). Aby wyjąć z kontaktu wtyczkę, należy chwytać i ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za przewód.

12. Urządzenia nie należy używać, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.


13. Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

14. Aby uniknąć rozlania oleju na łączówkę, nie należy przepelniać kosza do smażenia.

15. Podczas smażenia produktów spożywczych należy pilnować, aby pokrywa była zawsze zamknięta.

16. Do podnoszenia lub opuszczania kosza należy używać uchwytu kosza do smażenia.

17. Nigdy nie wolno przestawiać ani czyścić urządzenia z gorącym olejem. Należy je odłączyć od zasilania zgodnie z instrukcją i odczekać aż olej całkowicie ostygnie.

18.  **RYZIKO OPARZEŃ:** W czasie użytkowania powierzchnie urządzenia oznaczone tym symbolem nagrzewają się i przez pewien czas po użyciu pozostają bardzo gorące. Powierzchni tych nie należy dotykać. Prosimy używać uchwytów lub pokręteł.

19. Urządzenia kuchenne należy ustawiać w sposób stabilny, z uchwytami usytuowanymi w sposób zapobiegający rozlewaniu gorących cieczy. Podczas smażenia nie należy dostawiać urządzenia do ściany ani do jakichkolwiek innych urządzeń. Ze wszystkich stron wokół urządzenia należy zostawić co najmniej 15 cm (5") odstępu. Na urządzeniu nie należy niczego ustawiać.

20. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta urządzenia może doprowadzić do urazów.

21. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie należy mokrymi rękoma obsługiwać panelu sterowania ani wkładać do kontaktu wtyczki przewodu zasilającego.

22. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.

23. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego służy do odłączania urządzenia od zasilania, wtyczka ta musi być zawsze łatwo dostępna.

24. Urządzenia nie należy ustawiać na gorących kuchenkach gazowych lub elektrycznych, w rozgrzanych piekarnikach ani obok nich.



25. Urządzenia nie należy używać do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użycie urządzenia może doprowadzić do urazów.


26. Nigdy nie należy zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.



27. W czasie użytkowania, zewnętrzne powierzchnie urządzenia i kosz do smażenia mogą się nagrzewać i być gorące. Podczas przekładania gorących podzespołów lub dotykania gorących powierzchni należy mieć założone rękawice kuchenne lub używać odpowiednich narzędzi. Przed czyszczeniem lub czynnościami konserwacyjnymi należy pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.

28. W przypadku, gdyby z urządzenia zaczął się wydobywać czarny dym, należy je natychmiast odłączyć od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i odczekać, aż dym zniknie. Dopiero wtedy można wyjąć kosz do smażenia.

29. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.:

- kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
- domy/gospodarstwa rolne;
- pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
- obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

30.  Symbol wykrzyknika w trójkącie wskazuje na ważne instrukcje dotyczące obsługi i konserwacji (konserwacji i naprawy) występujące w dokumentacji towarzyszącej urządzeniu.

31.  Niesprawne urządzenia elektryczne należy oddawać do recyklingu, nie wolno ich wyrzucać do  zmieszanych odpadów komunalnych. Prosimy o aktywną pomoc w ochronie zasobów naturalnych i środowiska przez oddanie tego urządzenia do wyznaczonego punktu zbiórki odpadów lub na wysypisko.

## 2/ SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie:	230 V, 50 Hz
Pobór prądu:	1800 W
Temperatura pracy:	130–190°C
Pojemność maksymalna:	2,5 l

## 3/ OPIS URZĄDZENIA

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1- Pokrywa                                     | 7- Uchwyty do przenoszenia       |
| 2- Okienko podglądu                            | 8- Suwak sterowania termostatem  |
| 3- Otwory wentylacyjne z<br>wyjmowanym filtrem | 9- Podstawa                      |
| 4- Zbiornik oleju                              | 10- Kosz do smażenia             |
| 5- Przycisk otwierania pokrywy                 | 11- Haczyk do odsączania         |
| 6- Kontrolka NAGRZEWANIA                       | 12- Przycisk odczepiania uchwytu |
|  | 13- Uchwyt kosza do smażenia     |

PL

## 4/ PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakować urządzenie i wszystkie części.
2. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone i czy nie brakuje żadnych akcesoriów. W przypadku braku lub uszkodzenia którejś z części skontaktować się z naszym zespołem obsługi posprzedażowej.
3. Wyczyścić urządzenie i wszystkie akcesoria (→ „6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

## 5/ UŻYTKOWANIE



**OSTRZEŻENIE:** Przed montażem/demontażem, czyszczeniem i napełnianiem/opróżnianiem zbiornika na olej oraz po użyciu należy zawsze odłączyć frytownicę od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego).

### 5.1. MONTAŻ FRYTOWNICY

Należy dopilnować, aby pokrywa (1) była założona na podstawę (9) i aby filtr i pokrywa filtra były właściwie założone na swoje miejsce (→ 6.1 DEMONTAŻ POKRYWY I FILTRA DO CZYSZCZENIA).

### 5.2. UŻYWANIE FRYTOWNICY

1. Ustawić frytownicę na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Nacisnąć przycisk otwierania pokrywy (5), aby otworzyć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk odczepiania uchwytu (12) i rozłożyć uchwyt kosza do smażenia aż zatrzaśnie się („kliknie”) w pozycji użytkowej.
4. Wyjąć kosz do smażenia (10), napełnić go przygotowanymi produktami i odstawić. Nie należy przekraczać 2/3 pojemności kosza.
5. Do zbiornika oleju (4) nalać świeżego oleju spożywczego do poziomu „MAX”. Nie należy nalewać oleju poniżej poziomu „MIN” ani powyżej poziomu „MAX” zaznaczonego w zbiorniku oleju.

## UWAGA:

- Do zbiornika oleju należy nalewać wyłącznie olej spożywczy. Nie wolno do niego nalewać innych płynów takich jak woda, mleko lub kawa.
- Aby nie dopuścić do pożaru lub przegrzania urządzenia, zbiornika oleju nie należy napełniać tłuszczem stałym. Tłuszcz stałe należy najpierw całkowicie stopić, dopiero potem można je przelać do zbiornika oleju.
- Należy zawsze używać oleju, który wytrzymuje wysoką temperaturę.
- Nie należy mieszać ze sobą różnych rodzajów oleju. Należy unikać dolewania świeżego oleju do oleju już używanego.



**OSTRZEŻENIE:** Frytownicy nie wolno nigdy używać bez oleju w zbiorniku. Mogłoby to doprowadzić do przegrzania, pożaru lub uszkodzenia urządzenia.

6. Zamknąć pokrywę (1).
7. Dopilnować, aby suwak sterowania termostatem (8) był przesunięty w pozycję „OFF” („WYŁĄCZONE”); następnie włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu ściennego.
8. Przesunąć suwak sterowania termostatem (8) na żadaną temperaturę (OFF-130-160-170-180-190°C), odpowiednio do rodzaju smażonych produktów. Podczas nagrzewania oleju do nastawionej temperatury do ustawionej temperatury będzie się świecić kontrolka NAGRZEWANIA (6); po osiągnięciu nastawionej temperatury kontrolka zgaśnie.
9. Gdy kontrolka NAGRZEWANIA (6) zgaśnie, nacisnąć przycisk otwierania pokrywy (5), aby otworzyć pokrywę i powoli opuścić kosz do smażenia (10) do zbiornika oleju (4), aby uniknąć pryskaniu i przelaniu się oleju.
10. Zamknąć pokrywę.

## UWAGA:

- **Podczas smażenia kontrolka NAGRZEWANIA będzie na przemian zapalać się i gasnąć. Jest to normalne i oznacza, że urządzenie automatycznie utrzymuje ustaloną temperaturę.**
  - **Na początku procesu smażenia z urządzenia może się wydobywać duża ilość pary. Jest to spowodowane wodą znajdującą się w produktach spożywczych oraz wilgocią na ich powierzchni. Para może ulatniać się przez otwory wentylacyjne (3). W miarę smażenia się produktów, z ich powierzchni szybko odparowuje woda, przez co tworzy się chrupiąca skórka.**
11. Gdy produkty usmażą się, przesunąć suwak (8) w pozycję „OFF” („WYŁĄCZONE”).
  12. Należy nosić rękawice odporne na wysokie temperatury. Aby nie dopuścić do zbyt szybkiego otwierania pokrywy, należy jedną ręką przytrzymać przednią górną część pokrywy, a drugą nacisnąć przycisk otwierania pokrywy (5). Pokrywa otworzy się automatycznie.



**OSTROŻNIE:** Uwaga na ulatniającą się gorącą parę wodną i na pryskanie oleju.

13. Podnieść kosz do smażenia i zaczepić go haczykiem do odsączania (11) na obrzeżu zbiornika oleju. Odsączyć nadmiar oleju i przełożyć produkty na półmisek wyscielony papierowym ręcznikiem kuchennym.
14. Po zakończeniu używania urządzenia, przesunąć suwak (8) w pozycję „OFF” („WYŁĄCZONE”) i odłączyć urządzenie od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego).

15. Przed opróżnieniem i umyciem pozwolić, aby frytownica i olej stygły przez co najmniej 3 godziny (→ „6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).



**OSTRZEŻENIE:** Gdy frytownica jest podłączona do zasilania lub stygnie, nigdy nie wolno zostawiać jej bez nadzoru. Przypadkowe ściągnięcie frytownicy z blatu może doprowadzić do ciężkich oparzeń wrzącym olejem. Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z daleka. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi blatu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub spowodować potknięcie się użytkownika.



**RYZIKO POŻARU:** Zbyt mocno podgrzany olej lub tłuszcz może się szybko zapalić. Nigdy nie należy zostawiać wrzącego oleju lub tłuszczu bez nadzoru. W przypadku, gdyby olej zapalił się, nie należy próbować go gasić wodą. Zbiornik oleju należy natychmiast przykryć przykrywką lub talerzem. Frytkownicę należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Należy pozwolić, aby olej w urządzeniu dobrze ostygł.

### 5.3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

Jako ogólnych wytycznych należy używać poniższej tabeli lub wskazówek dotyczących smażenia nadrukowanych na urządzeniu. Należy zawsze sprawdzać, czy produkty są dogotowane. Temperatura i czas smażenia mogą się zmieniać w zależności od wielkości i ilości produktów, należy więc je modyfikować odpowiednio do potrzeb.

PL

Produkty	Ilość	Temperatura	Czas (w minutach)
Frytki	400 g	160°C	6-9
Krokiety ziemniaczane	4-5 szt.	170°C	3-4
Pieczarki	jedna warstwa	170°C	4-5
Plastry bakłażana	350 g	190°C	3-4
Panierowane filety rybne	3 szt. / 215 g	160°C	5-7
Ser Camembert w kawałkach	3-4 szt.	190°C	2-3
Surowe krewetki	8-10 szt.	180°C	3-4
Nuggetsy z kurczaka	8-10 szt.	180°C	3-4

Mrożonki	Ilość	Temperatura	Czas (w minutach)
Frytki	200 g	180°C	4-5
Krokiety ziemniaczane	6-8 szt.	190°C	5-6
Pieczarki panierowane	10 szt.	190°C	4-5
Krewetki panierowane	250 g	180°C	4-5
Filety rybne	3 filety	180°C	8-10
Smażone dzwonka cebuli	6-8 szt.	190°C	3-4
Paluszki rybne	8 szt.	190°C	3-5

#### 5.4. PORADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Produkty należy pokroić na kawałki jednakowej wielkości (np. frytki). Także ryby i kurczaka należy podzielić na podobnej wielkości kawałki.
- Przed smażeniem w głębokim tłuszczu należy upewnić się, że produkty są maksymalnie suche. Aby wchłonąć nadmiar wilgoci z produktów takich jak ryby, mięso i warzywa, można użyć papierowych ręczników kuchennych.
- Podczas czekania między dwiema partiami, termostat należy nastawić na temperaturę minimalną.
- Nie należy zbyt długo zostawiać kosza do smażenia w produktami zaczepionego w pozycji odsączania. Para wodna może doprowadzić do utraty chrupkości i do zmięknienia produktów.
- Nie należy podgrzewać oleju do wysokiej temperatury przez zbyt długi czas. Może to doprowadzić do tego, że olej straci swoje właściwości.
- Olej do głębokiego smażenia należy często wymieniać. Jeśli olej jest bardzo ciemny, zamglony, brzydko pachnie, nadmiernie dymi lub pieni się podczas podgrzewania, należy go natychmiast bezpiecznie zutylizować.



**OSTRZEŻENIE:** Nie należy dolewać wody ani wkładać do urządzenia mokrych lub zamrożonych produktów spożywczych, ponieważ spowoduje to pryskanie oleju, co może prowadzić do oparzeń.

#### 6/ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



**OSTRZEŻENIE:** Przed demontażem/czyszczeniem należy wyjąć z kontaktu wtyczkę przewodu zasilającego frytkownicę i pozwolić, aby olej w urządzeniu całkowicie ostygł.

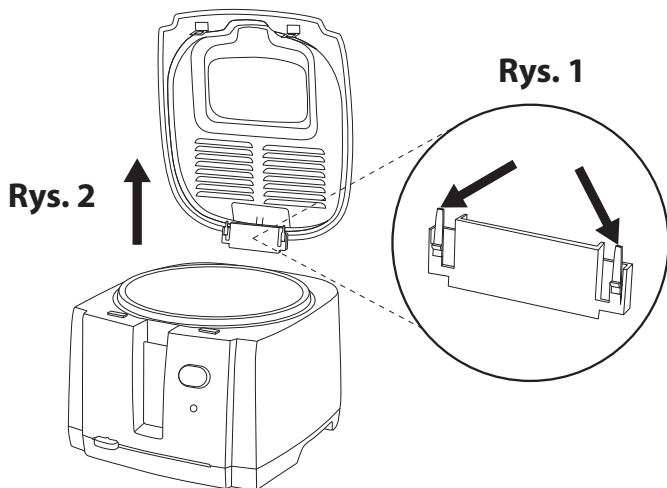


**OSTRZEŻENIE:** Podstawy (9), zbiornika oleju (4), przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ponieważ elementy te zawierają

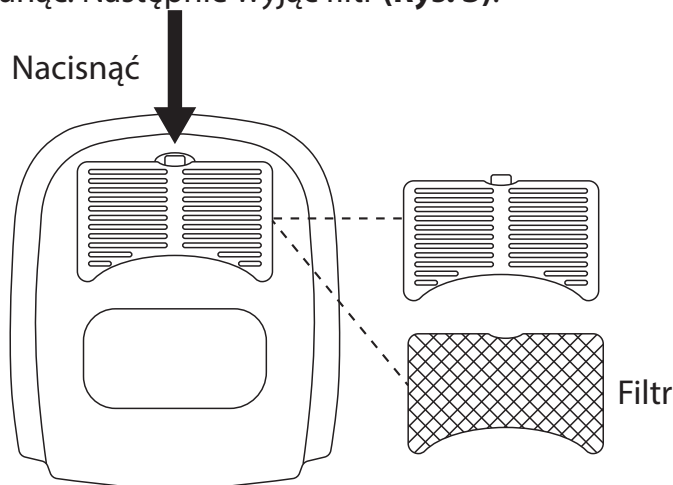
podzespoły elektryczne, nie wolno ich spłukiwać pod kranem. Nie można pozwolić, aby woda dostała się do środka.

## 6.1 DEMONTAŻ POKRYWY I FILTRA DO CZYSZCZENIA

1. Nacisnąć przycisk otwierania pokrywy (5), aby otworzyć pokrywę.
2. Aby zdjąć pokrywę, docisnąć 2 zęby z obu stron zawiasu w tył (**Rys. 1**) i pociągnąć pokrywę do góry (**Rys. 2**).



3. Aby zdjąć pokrywę filtra, nacisnąć zatrzask w kierunku strzałki i wysunąć. Następnie wyjąć filtr (**Rys. 3**).



**Rys. 3**

4. Aby złożyć z powrotem po czyszczeniu, powyższe kroki należy odwrócić.

## 6.2 CZYSZCZENIE

- Frytownicę należy myć po każdym użyciu.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściernych, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.
- Aby pozbyć się oleju, należy ostrożnie podnieść podstawę (9) i przez lejek przelać zimny olej do jednorazowej butelki. Jakikolwiek resztki oleju w zbiorniku oleju wytrzeć papierowym ręcznikiem kuchennym. Olej należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Nigdy nie wolno wylewać oleju do kanalizacji. W celu zasięgnięcia porady na temat utylizacji oleju można skontaktować się z miejscowym punktem recyklingu.
- **Podstawa (9) i zbiornik oleju (4)** – Należy je przetrzeć miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą lub wodą z detergentem. Dokładnie wysuszyć. Zbiornik oleju jest zamontowany na stałe i nie da się go wyjąć.
- **Kosz do smażenia (10), pokrywa (1), filtr i osłona** – Po zdjęciu ich umyć w gorącej wodzie. Przed ponownym założeniem w podstawie należy je wypłukać i dokładnie wysuszyć.
- Przed użyciem lub schowaniem złożyć urządzenie. Kosz do smażenia można przechowywać w urządzeniu; aby złożyć uchwyt, należy nacisnąć przycisk otwierania uchwyty (12).

## 7/ PRZECHOWYWANIE

Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, suchym i posiadającym dobrą wentylację.

## 8/ GWARANCJA I OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI

Wyrób jest objęty gwarancją przez okres od 12 do 24 miesięcy (zależnie od przepisów lokalnych, okres ten jest potwierdzony paragonem kasowym) liczoną od daty zakupu. Gwarancji podlegają wszelkie usterki będące skutkiem wad wykonawczych lub materiałowych.

Gwarancja ta nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym zainstalowaniem, niewłaściwym użytkowaniem lub zwyczajnym zużyciem się wyrobu.

Gwarancja nie obejmuje w szczególności następujących przypadków:

- Uszkodzenia lub problemy spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, wprowadzeniem modyfikacji lub podłączeniem do prądu o niewłaściwym napięciu lub natężeniu.
- Wyroby poddane przeróbkom oraz takie, w których plomba gwarancyjna lub numer seryjny są uszkodzone, zmienione, usunięte lub wyblakłe.
- Baterie wymienne i akcesoria są objęte gwarancją przez okres 6 miesięcy.
- Usterka baterii spowodowana zbyt długim ładowaniem lub nieprzestrzeganiem zaleceń bezpieczeństwa podanych w instrukcji.
- Uszkodzenia wpływające na estetykę, w tym zarysowania, ślady po uderzeniach lub inne.
- Uszkodzenia spowodowane jakimikolwiek interwencjami podjętymi przez osoby do nich nieupoważnione.
- Defekty spowodowane normalnym zużyciem lub normalnym starzeniem się wyrobu.
- Aktualizacje oprogramowania wynikające ze zmiany parametrów sieci.
- Usterki produktu wynikające z używania oprogramowania innych producentów w celu modyfikacji, dostosowania lub zmiany stanu istniejącego.
- Usterki wyrobu wynikające z użytkowania bez akcesoriów homologowanych przez producenta.
- Utrata koloru spowodowana utlenieniem materiału.

W żadnym wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za utratę danych zapisanych na dysku. Podobnie, producent nie odpowiada za skontrolowanie, czy z oddawanego wyrobu zostały usunięte karty SIM/SD.

W wyrobach naprawionych lub wymienionych mogą zostać użyte podzespoły urządzeń nowe i/lub naprawione.

## **WARUNKI REKLAMACJI**

W celu skorzystania z usługi gwarancyjnej, należy zanieść swój wyrób do punktu przyjęć w miejscu sprzedaży. Wraz z reklamowanym wyrobem należy przedłożyć dowód jego zakupu (paragon kasowy, fakturę itp.), dołączone do wyrobu akcesoria oraz oryginalne opakowanie.

Ważne jest, aby posiadać następujące informacje: data zakupu, model oraz numer seryjny lub numer IMEI (informacje te są na ogół podane na wyrobie, opakowaniu lub dowodzie zakupu).

Alternatywnie można też oddać wyrób wraz z akcesoriami koniecznymi do jego poprawnego działania (przewód zasilający, ładowarka, itp.).

W przypadku, gdy reklamowana usterka jest objęta gwarancją, serwis posprzedażowy ma do wyboru, w granicach obowiązującego lokalnie prawa, następujące możliwości:

- Naprawa lub wymiana niesprawnych części.
- Wymiana oddanego wyrobu na wyrób posiadający co najmniej takie same funkcje i równoważny pod względem parametrów.
- Zwrot kwoty stanowiącej cenę zakupu wyrobu podaną na dowodzie zakupu.

W przypadku zastosowania któregoś z powyższych 3 rozwiązań, nabywcy nie przysługuje prawo do przedłużenia lub odnowienia gwarancji.





## TARTALOMJEGYZÉK:

1/BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK _____	57. O.
2/MŰSZAKI ADATOK _____	60. O.
3/TERMÉKISMERTETŐ _____	60. O.
4/AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT _____	61. O.
5/MŰKÖDTETÉS _____	61. O.
6/TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS _____	64. O.
7/TÁROLÁS _____	66. O.
8/JÓTÁLLÁS ÉS A FELELŐSSÉG TERJEDELME _____	66. O.

### 1/ BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati utasítást. Fontos biztonsági információkat, valamint a készülék használatával és karbantartásával kapcsolatos utasításokat tartalmaz. Tartsa meg az utasításokat későbbi tájékozódás céljából, és adja át a készülék lehetséges új tulajdonosának.

-  Ne érjen a forró felületekhez.
-  Az elektromos veszélyek megelőzése érdekében ne helyezze a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse ezeket a csap alatt (lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS fejezet).
- Az ételekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó információk (lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS fejezet).
- Az áramütés elkerülése érdekében ne tegyen semmilyen folyadékot az elektromos alkatrészeket tartalmazó központi egységbe.
- A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, ha folyamatos felügyelet alatt

állnak. A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy kellő belátással és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasítást kaptak, valamint ha értik a használattal járó veszélyeket. A készüléket és annak kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását.

7. **Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.**

8. Mielőtt a készüléket a hálózati aljzatba csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék típustábláján megadott feszültség megfelel-e a helyi feszültségnek.

9. Ellenőrizze, hogy a készülék a fali aljzathoz csatlakoztatva van-e. Mindig ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően van-e bedugva a fali aljzatba.

10. Ellenőrizze, hogy a készülék és a sütőkosár megfelelően legyen összeszerelve használat előtt.

11. A készülék csatlakoztatása vagy kihúzása előtt mindig állítsa a termosztátvezérlést kikapcsolt (OFF) helyzetbe. A kihúzáshoz a csatlakozódugót fogja meg, ne a vezetéket húzza. Ne a vezetéket húzza.

12. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati vezeték vagy a készülék maga bármilyen módon megsérült.


13. Az áramütés elkerülése érdekében, a sérült hálózati kábelt csak a gyártóval, a gyártó hivatalos szervizében, vagy szakképzett szakemberrel szabad kicseréltetni.

14. Annak érdekében, hogy a csatlakozóra ne fröccsenhessen olaj, soha ne töltse túl a sütőkosarat.

15. Az étel sütésekor mindig tartsa zárva a fedelet.

16. A sütőkosár fogantyújánál fogva emelje fel és engedje le a kosarat.

17. Soha ne mozgassa és ne tisztítsa a készüléket, amikor az olaj forró. Húzza ki a csatlakozót a jelzett módon, és várja meg, amíg az olaj teljesen lehűl.

18.  **ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE:** A készülék felületei rendkívül felforrósodnak használat közben, és használat után egy ideig még forrók maradhatnak. Ne érjen ezekhez a felületekhez. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.

19. A főzőkészülékeket a fogantyúnál fogva stabil helyzetbe kell tenni, hogy elkerülje a forró folyadékok kifröccsenését. Sütés közben ne tegye a készüléket falhoz vagy más készülékre. Ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 15 cm (5") hézag legyen. Ne tegyen semmit a készülék tetejére.

20. Ha olyan alkatrészeket használ, amelyeket a gyártó nem javasol, akkor az sérülést okozhat.

21. A vezetéket tartsa távol a forró felületektől. Ne dugja be a hálózati kábelt, és nedves kézzel ne üzemeltesse a kezelőpanelt.

22. Ne hagyja, hogy a hálózati vezeték lelógjon az asztal széléről, vagy forró felületekkel érintkezzen.

23. Mivel a hálózati aljzat a készülék leválasztására is szolgál, a hálózati aljzatnak mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

24. Ne helyezze a készüléket forró gáz főzőlapra, elektromos kályhára, vagy fűtőtestre, vagy ezek közelébe.

25. A készüléket csak a jelen útmutatóban leírt célra használja. A készülék helytelen használata sérülést okozhat.


26. Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.



27. A készülék külső felülete és a sütőkosár használat közben felforrósodhat. A forró alkatrészek kezelésekor vagy a forró felületek megérintésekor viseljen edényfogó kesztyűt, vagy használjon eszközöket. Tisztítás vagy karbantartás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

28. Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a konnektorból, és a sütőkosár kivétele előtt várja meg, amíg a füst megszűnik.

29. Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:

- személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
- lakóépületekhez;
- szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
- szoba reggelivel típusú környezetekhez.

30.  Az egyenlő oldalú háromszögben lévő felkiáltójel szimbólum a készülékhez kapott dokumentációban lévő fontos működési és karbantartási utasításokra (karbantartás és javítás) figyelmezteti a használót.

31.  A meghibásodott elektromos készülékek újrahasznosíthatók, ezért nem szabad kidobni a  háztartási hulladékkal. Segítsen aktívan védeni a természeti erőforrásokat és a környezetet, ezért vigye a készüléket erre a célra tervezett hulladékgyűjtő központokba vagy leadó központokba.

HU

## 2/ MŰSZAKI ADATOK

Feszültség:	230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	1800 W
Működési hőmérséklet:	130-190 °C
Maximális kapacitás:	2,5 l

## 3/ TERMÉKISMERTETŐ

- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1- Fedél                              | 8- Termosztát vezérlés csúszókapcsoló |
| 2- Nézőablak                          | 9- Alapegység                         |
| 3- Szellőzőnyílások kivehető szűrővel | 10- Sütőkosár                         |
| 4- Olajtartály                        | 11- Csöpögtető akasztó                |
| 5- Fedél kioldógomb                   | 12- Fogantyú kioldógomb               |
| 6- MELEGÍTÉS jelzőlámpa               | 13- Sütőkosár fogantyú                |
| 7- Segédfogantyúk                     |                                       |

## 4/ AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Csomagolja ki a terméket és az összes alkatrészt.
2. Ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e, és nincs-e hiányzó tartozék. Ha a bármilyen alkatrész sérült vagy hiányos, akkor lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatlall.
3. Tisztítsa meg a terméket és az összes tartozékot (→ „6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS”).

## 5/ MŰKÖDTETÉS



**FIGYELMEZTETÉS:** Összeszerelés/szétszerelés, az olajtartály feltöltése/ürítése, tisztítás és használat után mindig húzza ki az olajsütőt a fali aljzatból.

### 5.1 AZ OLAJSÜTŐ ÖSSZESZERELÉSE

Ellenőrizze, hogy a fedél (1) az alapegységre (9) van-e szerelve, és a szűrő és a szűrő burkolat megfelelően van-e összeszerelve (→ 6.1 A FEDÉL ÉS A SZŪRŐ LESZERELÉSE TISZTÍTÁSHOZ).

### 5.2 AZ OLAJSÜTŐ HASZNÁLATA

1. Az olajsütőt sima, stabil és hőálló felületre helyezze.
2. A fedél kinyitásához nyomja meg a Fedél kioldógombot.
3. Nyomja meg a Fogantyú kioldógombot (12), és hajtsa ki a sütőkosár fogantyúját, amíg az a használati helyzetbe nem „kattan”.
4. Vegye ki a sütőkosarat (10), töltsen meg az elkészített étellel, és tegye félre. Ne lépje túl a kosár 2/3-át.
5. Töltsen fel az olajtartályt (4) friss sütőolajjal a „MAX” jelzésig. Ne töltsen fel az olajtartályt a „MIN” szint jelölés alatt és a „MAX” szint jelölésén túl.

### MEGJEGYZÉS:

- **Az olajtartályt csak sütőolajjal töltsen fel. Ne öntsön bele más folyadékot, pl. vizet, tejet vagy kávét.**
- **A tűz és a készülék túlmelegedésének elkerülése érdekében ne töltsön szilárd zsírt az olajtartályba. A szilárd zsírokat teljesen fel kell olvasztani, mielőtt az olajtartályba töltené.**
- **Mindig olyan olajat használjon, amely ellenáll a magas hőmérsékletnek.**
- **Ne keverjen össze a különböző típusú olajokat. Ne töltsön friss olajat a fáradt olajba.**



**FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne használja az olajsütőt, ha nincs olaj a tartályban. Ez túlmelegedést, tüzet vagy a készülék rongálódását okozhatja.

6. Zárja be a fedelet (1).
7. Ellenőrizze, hogy a termosztát vezérlést (8) „OFF” (ki) állásba fordította-e, majd csatlakoztassa a hálózati kábelt a fali aljzathoz.
8. A sütni kívánt étel típusától függően csúsztassa a termosztátvezérlést (8) a kívánt hőmérsékletre (OFF-130-160-170-180-190 °C). A MELEGÍTÉS jelzőlámpa (6) világít, amikor a készülék a beállított hőmérsékletre melegszik, majd elalszik, amikor eléri a beállított hőmérsékletet.
9. Amikor a MELEGÍTÉS jelzőlámpa (6) elalszik, akkor a fedél kinyitásához nyomja meg a Fedél kioldógombot (5), majd lassan engedje le a sütőkosarat (10) az olajtartályba (4), hogy elkerülje a kiforrócsenést vagy kifolyást.
10. Zárja le a fedelet.

## MEGJEGYZÉS:

- Sütés közben a MELEGÍTÉS jelzőlámpa ciklikusan be- és kikapcsol. Ez normális, és azt jelzi, hogy a készülék automatikusan fenntartja a beállított hőmérsékletet.
- A sütési folyamat kezdetén a készülék nagy mennyiségű gőzt bocsáthat ki. Ennek oka az élelmiszer víztartalma és az élelmiszer felületén található nedvesség. A gőz áramolhat a szellőzőnyílásokból (3). Ahogy az étel sül, a felülete gyorsan kiszárad, és ropogós külső réteg alakul ki rajta.

11. Amikor az étel elkészült, állítsa a termosztát vezérlőt (8) „OFF” (ki) állásba.

12. Viseljen hőálló kesztyűt. A fedél túl gyors felnyitásának megakadályozása érdekében tartsa egyik kezével a fedél elülső részét, majd nyomja meg a Fedél kioldógombot (5). A fedél automatikusan felnyílik.



**VIGYÁZAT:** Vigyázzon, nehogy forró gőz áramoljon, vagy olaj fröccsenjen ki.

13. Emelje fel a sütőkosarat, és akassza az olajtartály peremére a csöpögtető akasztóval (11) a felesleges olaj lecsöpögtetéséhez, majd tegye át az ételt egy konyhai papírral fedett tányérra.

14. Miután befejezte a készülék használatát, fordítsa a termosztát vezérlőt (8) „OFF” (ki) állásba, és húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból.

15. A kiürítés és tisztítás előtt hagyja az olajsütőt és az olajat legalább 3 órán át hűlni (→ „6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS”).



**FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne hagyja felügyelet nélkül a hálózathoz csatlakoztatott, vagy lehülés közben lévő olajsütőt. Súlyos égési sérülést okozhat, ha az olajsütőt véletlenül lehúzzák a munkalapról. Mindig tartsa távol a gyermekeket és háziállatokat. Ne hagyja, hogy a vezeték lógjon a pult széléről, ahol gyermekek foghatják meg, vagy bárki véletlenül belebotolhat.



**TŰZVESZÉLY:** A túlmelegedett olaj vagy zsír nagyon gyorsan meggyulladhat. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat vagy zsírt. Ha az olaj meggyullad, ne próbálja meg úgy eloltani, hogy vizet önt rá. Azonnal fedje le az olajtartályt egy fedővel vagy egy tányérral. Kapcsolja ki és húzza ki a hálózati aljzattól az olajsütőt, majd hagyja lehűlni a készüléket.

### 5.3. SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

használja általános útmutatóként ezt a táblázatot vagy a készülékre nyomtatott sütési útmutatót. Mindig ellenőrizze, hogy az étel alaposan megsült-e. A sütési hőmérséklet és idő az étel méretétől és adagjától függően változhat, szükség szerint állítsa be.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet	Idő (percekben)
Hasábburgonya	400 g	160 °C	6-9
Burgonyakrokkett	4-5 darab	170 °C	3-4
Gomba	egy réteg	170 °C	4-5
Padlizsán szeletek	350 g	190 °C	3-4
Rántott halfilék	3 darab/215 g	160 °C	5-7
Camembert szeletek	3-4 darab	190 °C	2-3
Nyers garnéla	8-10 darab	180 °C	3-4
Csirke falatkák	8-10 darab	180 °C	3-4

Fagyasztott étel	Mennyiség	Hőmérséklet	Idő (percekben)
Hasábburgonya	200 g	180 °C	4-5
Burgonyakrokkett	6-8 darab	190 °C	5-6
Rántott gomba	10 darab	190 °C	4-5
Rántott garnélarák	250 g	180 °C	4-5
Halfilé	3 filé	180 °C	8-10
Sült hagymakarikák	6-8 darab	190 °C	3-4
Halrudacsok	8 darab	190 °C	3-5

### 5.4. SÜTÉSI TIPP

- Vágja az élelmiszereket, például a hasábburgonyát azonos méretűre, és válasszon hasonló méretű hal és csirke darabokat.
- Sütés előtt ellenőrizze, hogy az étel a lehető legszárazabb legyen. Használjon konyhai papírtörölt, hogy felszívja a felesleges nedvességet élelmiszerekről, például a halról, a húsokról és a zöldségekről.
- Állítsa a termosztát vezérlést a minimális hőmérsékletre, amikor két adag között vár.

- Ne hagyja túl sokáig a sütőkosarat étellel felakasztva csöpögtetési helyzetben. A gőzök hatására az étel elveszíti ropogósságát, és puhává válhat.
- Ne hevítse az olajat magas hőmérsékleten hosszú ideig. Ezáltal az olaj elveszítheti a tulajdonságait.
- Rendszeresen cserélje ki a sütőolajat. Ha az olaj nagyon sötét, zavaros, kellemetlen szagú, erősen füstöl vagy habzik hevítéskor, akkor biztonságosan kell kidobni.



**FIGYELMEZTETÉS:** A készülékbe ne tegyen vizet, nedves ételt vagy jeges, fagyasztott élelmiszert, mivel ez az olaj kifröccsenését eredményezi, ami sérüléseket okozhat.

## 6/ TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



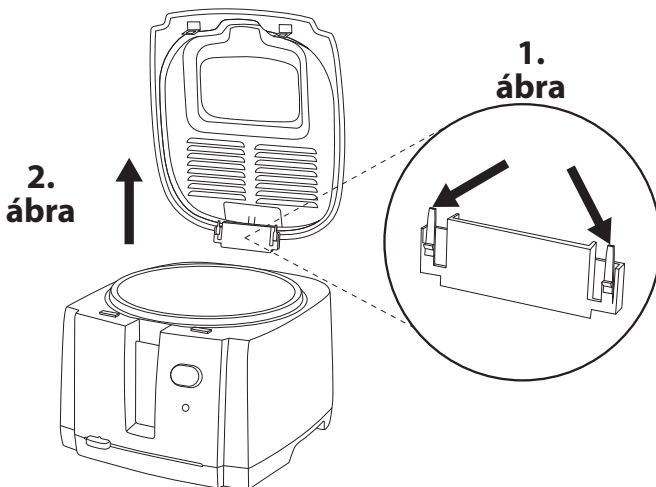
**FIGYELMEZTETÉS:** Szétszerelés/tisztítás előtt húzza ki az olajsütőt a hálózati aljzatból, és hagyja teljesen lehűlni a készüléket.



**FIGYELMEZTETÉS:** Ne merítse az alapegységet (9), az olajtartályt (4), a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba. Ne öblítse le a csap alatt, mivel elektromos alkatrészeket tartalmaznak. Ne engedje, hogy víz kerüljön a belsejébe.

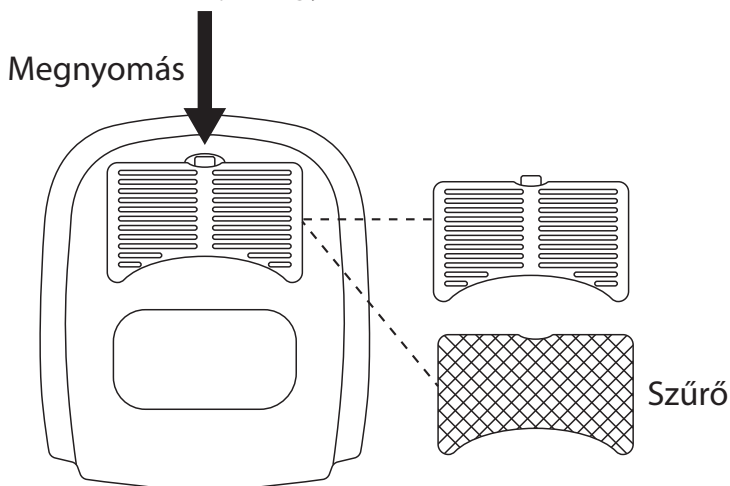
### 6.1 A FEDÉL ÉS A SZŰRŐ LESZERELÉSE TISZTÍTÁSHOZ

1. A fedél kinyitásához nyomja meg a Fedél kioldógombot.
2. A fedél levételéhez nyomja hátra a csuklópánt mindkét oldalán lévő 2 tüskét (**1. ábra**), és húzza felfelé a fedelet (**2. ábra**).





3. A szűrő burkolat levételéhez nyomja a kapcsot a nyíl irányába, és csúsztassa ki. Majd vegye ki a szűrőt (**3. ábra**).



**3. ábra**

4. A tisztítás utáni visszaszereléshez fordított sorrendben végezze el a fenti lépéseket.

## 6.2 TISZTÍTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg az olajsütőt.
- A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószeret, drótkefét, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.
- Az olaj kidobásához óvatosan emelje fel az alapegységet (9), és egy tölcsér segítségével öntse a hideg olajat egy eldobható üvegbe. Konyhai papírtörülővel törölje ki a maradék olajat az olajtartályból. Az olaj ártalmatlanítását környezetbarát módon végezze. Soha ne öntse az olajat a csatornába. Az olaj ártalmatlanításával kapcsolatban kérjen tanácsot a helyi újrahasznosító központtól.
- **Alapegység (9) és olajtartály (4)** – Törölje le vízzel vagy meleg, mosogatószeres vízzel enyhén megnedvesített puha ruhával. Alaposan szárítsa meg. Az olajtartály be van szerelve, és nem kivehető.

- **Sütőkosár (10), fedél (1), szűrő és burkolat** – A kivételüket követően tisztítsa meg meleg mosogatószeres vízzel. Az alapegységre való visszaszerelés előtt öblítse le, és alaposan szárítsa meg.
- **Használat vagy tárolás előtt teljesen szerelje össze a készüléket.** A sütőkosarat a készülék belsejében tárolja, és a Fogantyú kioldógomb (12) megnyomásával hajtsa le a fogantyút.

## 7/ TÁROLÁS

Kihúzva, száraz és kellően szellőztetett helyen, gyermekektől távol kell tárolni.

## 8/ JÓTÁLLÁS ÉS A FELELŐSSÉG TERJEDELME

Erre a termékre a vásárlás időpontjától számított 12 vagy 24 hónap (a helyi jogszabályok szerint, a pénztárblokk alapján számított időszak) jótállás vonatkozik, minden gyártási- vagy anyaghibából eredő meghibásodásra.

Ez a jótállás nem terjed ki a rossz telepítésből, helytelen használatból, vagy a termék természetes elhasználódásából eredő károokra.

A jótállás nem vonatkozik:

- A helytelen használatból, balesetből, átalakításból vagy nem megfelelő áramerősségű illetve feszültségű elektromos csatlakozásból eredő károokra vagy meghibásodásokra.
- Olyan termékekre, amelyeknek garancia címkéje vagy sorozatszama sérült, megváltozott, eltávolították vagy rozsdás.
- A cserélhető akkumulátorokra és tartozékokra 6 hónap jótállás vonatkozik.
- Az akkumulátor meghibásodására, ha a túl hosszú töltés, vagy az útmutatóban leírt biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása miatt következett be.
- Esztétikai hibákra, ideértve a karcolást, ütésnyomokat vagy egyéb sérüléseket.
- Engedéllyel nem rendelkező személy által végzett bármilyen beavatkozásból bekövetkezett károokra.
- A természetes kopásból vagy a termék természetes elhasználódásából eredő meghibásodásokra.
- A hálózati paraméterek megváltozása miatt szükséges programfrissítésekre.
- Harmadik fél programjának módosítás, változtatás vagy adaptálás céljából történő használata következtében meghibásodott termékre.
- A gyártó által jóváhagyott tartozékok nélküli használat következtében meghibásodott termékre.
- A rozsdás termékekre.

A gyártó semmi esetre sem tehető felelőssé a lemezen tárolt adatok elvesztéséért. Hasonlóképpen, a gyártó nem köteles ellenőrizni, hogy a visszavitt termékből eltávolították-e a SIM/SD kártyákat.



A javított vagy cserélt termékek tartalmazhatnak új és/vagy újracsomagolt összetevőket és tartozékokat.

## CUPRINS:

<b>1/INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA</b>	<b>P. 67</b>
<b>2/SPECIFICAȚII TEHNICE</b>	<b>P. 70</b>
<b>3/DESCRIEREA PRODUSULUI</b>	<b>P. 71</b>
<b>4/ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE</b>	<b>P. 71</b>
<b>5/FUNȚIONARE</b>	<b>P. 71</b>
<b>6/CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE</b>	<b>P. 74</b>
<b>7/DEPOZITARE</b>	<b>P. 76</b>
<b>8/GARANȚIE ȘI LIMITE ALE RESPONSABILITĂȚII</b>	<b>P. 76</b>

### 1/ INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție acest manual înainte de prima utilizare. Conține informații importante despre siguranță, precum și instrucțiuni privind utilizarea și întreținerea aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe viitoare și transmiteți-le eventualilor noi proprietari ai aparatului.

-  Nu atingeți suprafețele fierbinți.
-  Pentru a vă proteja împotriva riscurilor electrice, nu scufundați mixerul, suportul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet (consultați secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE).
- Referitor la instrucțiunile privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau ulei (Consultați secțiunea 6.2 CURĂȚARE).
- Pentru a evita riscul de electrocutare, nu introduceți lichide de orice fel în unitatea principală care conține componentele electrice.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.

6. Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de către copii de peste 8 ani dacă sunt supravegheați continuu. Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele implicate. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani. Este interzisă efectuarea curățării și a întreținerii aparatului permisibile utilizatorului de către copii.

7. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

8. Înainte de a conecta aparatul la priza electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța caracteristicilor tehnice a aparatului corespunde cu tensiunea din locuința dumneavoastră.

9. Asigurați-vă că aparatul este conectat la o priză. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priza de perete.

10. Asigurați-vă că aparatul și coșul friteuzei sunt asamblate corect înainte de utilizare.

11. Înainte de a conecta sau deconecta aparatul, setați întotdeauna comanda termostatului în poziția OFF (oprit). Pentru a scoate din priză, apucați și trageți de ștecher. Nu trageți de cablul de alimentare.

12. Nu folosiți acest aparat dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul propriu-zis sunt deteriorate în vreun fel.


13. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar pentru a se evita orice pericol.

14. Pentru a evita deversările pe conector, nu umpleți excesiv coșul friteuzei.

15. Țineți întotdeauna capacul închis când prăjiți alimentele.

16. Folosiți mânerul coșului friteuzei pentru a ridica și a coborî coșul.

17. Nu mutați și nu curățați niciodată aparatul când uleiul este fierbinte. Deconectați-l conform indicațiilor și așteptați până când uleiul s-a răcit complet.

18.  **RISC DE PRODUCERE A ARSURILOR:** Suprafețele aparatului marcate cu acest semn devin foarte fierbinți în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți o perioadă de timp după utilizare. Nu atingeți aceste suprafețe. Utilizați mânerele sau butoanele.

19. Aparatele de gătit trebuie amplasate într-o poziție stabilă, cu mâner poziționate astfel încât să se evite vărsarea lichidelor fierbinți. Când gătiți, nu așezați aparatul lângă un perete sau alte dispozitive. Asigurați-vă că există un spațiu de cel puțin 15 cm (5") pe toate părțile aparatului. Nu așezați nimic deasupra aparatului.

20. Utilizarea de accesorii nerecomandate de producător poate cauza vătămări.

21. Țineți cablul de alimentare la distanță de suprafețe fierbinți. Nu conectați cablul de alimentare și nu folosiți panoul de comandă cu mâinile ude.

22. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese și nu-l lăsați să atingă suprafețe fierbinți.

23. Când priza electrică servește ca mijloc de deconectare a aparatului, aceasta trebuie să rămână ușor accesibilă.

24. Nu amplasați aparatul deasupra sau în apropierea unui aparat de gătit electric sau cu gaz, ori într-un cuptor încălzit.

25. A nu se utiliza aparatul în alte scopuri decât cel descris în acest manual. Utilizarea greșită a acestui aparat poate cauza vătămări.

26. Nu utilizați niciodată aparatul nesupravegheat.


27. Suprafețele exterioare ale aparatului și coșul friteuzei pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Purtați mănuși de bucătărie sau folosiți instrumente de prelevare atunci când manipulați componente fierbinți sau atingeți suprafețe


fierbinți. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a efectua orice operație de curățare sau de întreținere.

28. Dacă aparatul scoate fum negru, deconectați-l imediat și așteptați oprirea fumului înainte de a scoate coșul friteuzei.

29. Acest aparat este destinat uzului casnic sau în scopuri similare precum:

- spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
- ferme;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
- locații de tip pensiune.

30.  Simbolul semnului de exclamare din triunghiul echilateral îi aduce la cunoștință utilizatorului prezența unor instrucțiuni importante de funcționare și întreținere (întreținere și reparații) în documentația de suport a aparatului.

31.  Aparatele electrice defecte trebuie reciclate și nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere.

■ Vă rugăm să ne sprijiniți în mod activ în eforturile noastre de a conserva resursele și de a proteja mediul predând acest aparat la un centru de colectare sau la un centru de predare.

RO

## 2/ SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune:	230 V, 50 Hz
Consum electric:	1800 W
Temperatură de funcționare:	130 – 190 °C
Capacitate maximă:	2,5 L

## 3/ DESCRIEREA PRODUSULUI

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 1- Capac                          | 8- Comutator glisant cu comandă a termostatului |
| 2- Fereastră de vizualizare       | 9- Unitate de bază                              |
| 3- Aerisiri cu filtru detașabil   | 10- Coș friteuză                                |
| 4- Rezervor de ulei               | 11- Cârlig de scurgere                          |
| 5- Buton de detașare a capacului  | 12- Butonul de eliberare a mânerului            |
| 6- Indicator luminos de ÎNCĂLZIRE | 13- Mâner coș friteuză                          |
| 7- Mânere pentru transport        |   |

## 4/ ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați produsul și toate piesele.
2. Asigurați-vă că produsul nu este deteriorat și că nu lipsesc accesoriile. Dacă unele componente sunt deteriorate sau lipsesc, contactați serviciul nostru post-vânzări.
3. Curățați produsul și toate accesoriile (→ „6. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”).

## 5/ FUNCȚIONARE



**AVERTISMENT:** Deconectați întotdeauna friteuza de la priza de perete înainte de asamblare/demontare, umplere/golire a rezervorului de ulei, curățare și după utilizare.

### 5.1 ASAMBLAREA FRITEUZEI

Asigurați-vă că capacul (1) este asamblat la unitatea de bază (9), iar filtrul și capacul filtrului sunt asamblate corespunzător în locaș (→ 6.1 DEMONTAREA CAPACULUI ȘI FILTRULUI PENTRU CURĂȚARE).

### 5.2 UTILIZAREA FRITEUZEI

1. Amplasați friteuza pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
2. Apăsăți butonul de detașare a capacului (5) pentru a deschide capacul.
3. Apăsăți butonul de eliberare a mânerului (12) și desfășurați mânerul coșului friteuzei până când acesta „face clic” în poziția de utilizare.
4. Scoateți coșul friteuzei (10), umpleți-l cu alimentele pregătite și puneți-l deoparte. Nu depășiți 2/3 din coș.
5. Umpleți rezervorul de ulei (4) cu ulei proaspăt de gătit până la nivelul „MAX”. Nu umpleți sub nivelul „MIN” sau peste nivelul „MAX” marcat pe interiorul rezervorului de ulei.

#### NOTĂ:

- Umpleți rezervorul de ulei numai cu ulei de gătit. Nu umpleți cu alte lichide, cum ar fi apă, lapte sau cafea.
- Nu umpleți rezervorul de ulei cu grăsimi solide pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului. Grăsimile solide trebuie topite complet înainte de a fi adăugate în rezervorul de ulei.
- Folosiți întotdeauna ulei care poate rezista la temperaturi ridicate.
- Nu folosiți simultan diferite tipuri de ulei. Evitați să adăugați ulei proaspăt peste uleiul uzat.



**AVERTIZARE:** Nu folosiți niciodată friteuza fără ulei în rezervor. Poate duce la supraîncălzire, incendiu sau deteriorarea aparatului.

6. Închideți capacul (1).
7. Asigurați-vă că comanda termostatului (8) este deplasată pe „OFF” (oprit), apoi conectați cablul de alimentare la priza de perete.
8. Glišați comanda termostatului (8) la temperatura dorită (OFF-130-160-170-180-190 °C), în funcție de tipul de alimente de prăjit. Indicatorul luminos de ÎNCĂLZIRE (6) se va aprinde când aparatul încălzește uleiul la temperatura setată și se va stinge când temperatura setată este atinsă.
9. Când indicatorul luminos de ÎNCĂLZIRE (6) se stinge, apăsați butonul de eliberare a capacului (5) pentru a deschide capacul și coborâți coșul friteuzei (10) lent în rezervorul de ulei (4), pentru a evita stropirea sau revărsarea.
10. Închideți capacul.

#### NOTĂ:

- În timpul prăjirii, indicatorul luminos de ÎNCĂLZIRE se va aprinde și se va stinge. Acest lucru este normal și indică faptul că aparatul menține automat temperatura setată.
  - Este posibil ca aparatul să emită o cantitate mare de abur la începutul procesului de gătire. Acest lucru se datorează conținutului de apă al alimentelor și umezelii de pe suprafața alimentelor. Aburul poate ieși din orificiile de aerisire (3). Pe măsura ce alimentele sunt gătite, suprafața se deshidratează rapid, lăsând o crustă crocantă.
11. Când alimentele sunt gătite, glišați comanda termostatului (8) pe „OFF” (oprit).
  12. Purtați mănuși rezistente la căldură. Pentru a preveni deschiderea prea rapidă a capacului, țineți partea superioară frontală a capacului cu o mână și apoi apăsați butonul de eliberare a capacului (5). Capacul se va deschide automat.



**ATENȚIE: Feriți-vă de scăpările de abur fierbinte sau de stropirea cu ulei.**

13. Ridicați coșul friteuzei și fixați-l pe marginea rezervorului de ulei cu cârligul de scurgere (11) pentru a se scurge excesul de ulei și transferați alimentele pe o farfurie tapetată cu hârtie de bucătărie.
14. După ce ați terminat de utilizat aparatul, glišați comanda termostatului (8) pe „OFF” (oprit) și deconectați cablul de alimentare de la priza de perete.
15. Lăsați friteuza și uleiul să se răcească cel puțin 3 ore înainte de golire și curățare (→ „6. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”).



**AVERTIZARE: Nu lăsați niciodată friteuza nesupravegheată atunci când aceasta este în priză sau se răcește. Pot surveni arsuri grave din cauza uleiului fierbinte prin tragerea accidentală de pe blat a unei friteuze. Nu lăsați copiii și animalele de companie să se apropie. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea blatului, de unde poate fi agățat de copii sau se poate împiedica accidental orice persoană.**



**PERICOL DE INCENDIU: Uleiul sau grăsimea supraîncinsă se poate aprinde foarte rapid. Nu lăsați niciodată la încălzit ulei sau grăsime fără supraveghere. În cazul aprinderii uleiului, nu încercați să stingeți flăcările turnând apă. Acoperiți rezervorul de ulei imediat cu un capac sau o farfurie. Opriți și deconectați friteuza și lăsați uleiul să se răcească în aparat.**

### 5.3 GHID DE PRĂJIRE

Utilizați acest tabel sau ghidul de prăjire imprimat pe aparat ca orientare generală.



Verificați întotdeauna dacă alimentele sunt bine găsite. Temperatura și timpul de prăjire pot varia în funcție de mărimea și porția de alimente, reglați-le după cum este necesar.

Aliment	Cantitate	Temperatură	Timp (minute)
Cartofi prăjiți	400g	160 °C	6-9
Crochete de cartofi	4-5 bucăți	170 °C	3-4
Ciuperci	un singur strat	170 °C	4-5
Vinete feliate	350g	190 °C	3-4
File de pește în pesmet	3 bucăți/215g	160 °C	5-7
Bucăți de Camembert	3-4 bucăți	190 °C	2-3
Creveți cruzi	8-10 bucăți	180 °C	3-4
Nugget de pui	8-10 bucăți	180 °C	3-4

Alimente congelate	Cantitate	Temperatură	Timp (minute)
Cartofi prăjiți	200g	180 °C	4-5
Crochete de cartofi	6-8 bucăți	190 °C	5-6
Ciuperci în pesmet	10 bucăți	190 °C	4-5
Scampi în pesmet	250g	180 °C	4-5
File de pește	3 fileuri	180 °C	8-10
Inele de ceapă	6-8 bucăți	190 °C	3-4
Fish fingers	8 bucăți	190 °C	3-5

#### 5.4 SFATURI PRIVIND PRĂJIREA

- Tăiați alimentele în felii subțiri, de aceeași dimensiune și alegeți bucăți similare de pește și pui.
- Înainte de prăjire, asigurați-vă că alimentele sunt cât mai uscate. Folosiți hârtie de bucătărie pentru a absorbi excesul de umiditate din alimente, cum ar fi peștele, carnea și legumele.
- Setați comanda termostatului la temperatura minimă în timp ce așteptați între două loturi.
- Nu lăsați coșul friteuzei cu alimente prinse în poziția de scurgere prea mult timp. Vaporii ar putea cauza pierderea caracteristicii crocante a alimentelor și înmuiera acestora.
- Nu încălziți uleiul la temperaturi ridicate pentru perioade lungi de timp. Acest lucru va face ca uleiul să-și piardă proprietățile.

- Înlocuiți frecvent uleiul de prăjit. Dacă uleiul este foarte întunecat, turbure, emite un miros neplăcut, emană fum excesiv sau face spumă la încălzire, acesta trebuie eliminat în siguranță.



**AVERTIZARE:** Nu adăugați apă, alimente umede sau alimente congelate reci în aparat, deoarece acestea vor cauza împrôșcarea uleiului și pot cauza arsuri.

## 6/ CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE



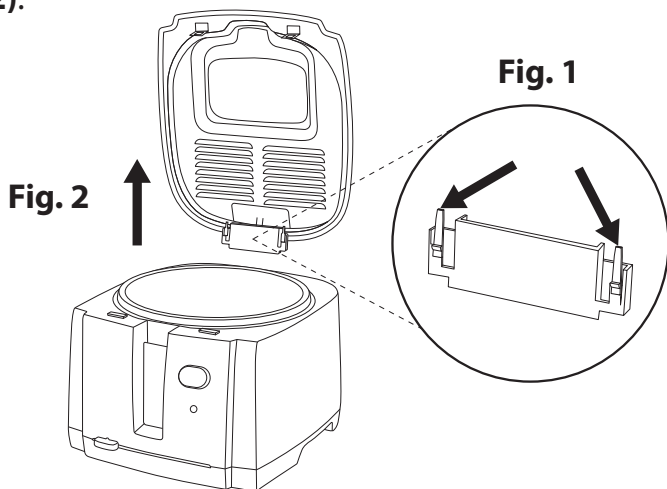
**AVERTISMENT:** Înainte de demontare/curățare, deconectați friteuza și lăsați uleiul să se răcească complet în aparat.



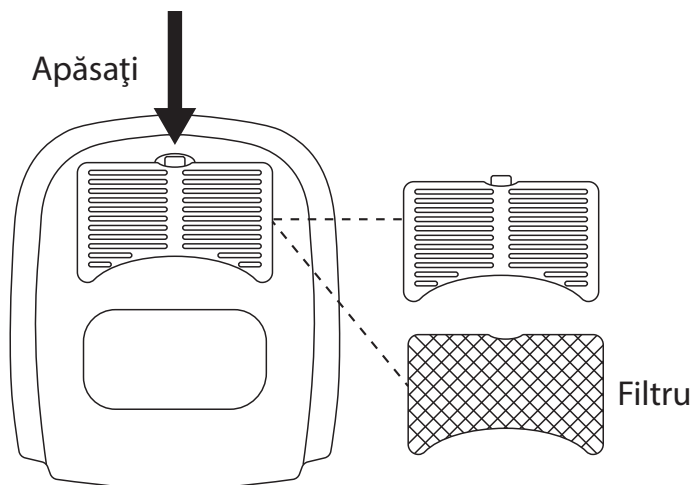
**AVERTISMENT:** Nu scufundați unitatea de bază (9), rezervorul de ulei (4), cablul sau ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu le clătiți sub jet de apă de la robinet, deoarece conțin componente electrice. Nu lăsați apa să intre în interior.

### 6.1 DEMONTAREA CAPACULUI ȘI FILTRULUI PENTRU CURĂȚARE

1. Apăsăți butonul de detașare a capacului (5) pentru a deschide capacul.
2. Pentru a scoate capacul, apăsați cele 2 vârfuri de pe ambele părți ale balamalei spre spate (**Fig. 1**) și trageți capacul în sus (**Fig. 2**).



3. Pentru a scoate capacul filtrului, apăsați clema în direcția săgeții și glisați-l spre exterior. Apoi scoateți filtrul (**Fig. 3**).



**Fig. 3**

4. Pentru a reasambla după curățare, parcurgeți pașii de mai sus în ordine inversă.

## 6.2 CURĂȚARE

- Curățați friteuza după fiecare utilizare.
- Nu folosiți niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru a curăța aparatul.
- Pentru a elimina uleiul, ridicați cu grijă unitatea de bază (9) și turnați uleiul rece într-o sticlă de unică folosință cu ajutorul unei pâlnii. Ștergeți orice ulei rămas în rezervorul de ulei cu șervețel de hârtie de bucătărie. Eliminați uleiul într-un mod sigur pentru mediu. Nu turnați niciodată uleiul în canalizare. Contactați centrul local de reciclare pentru sfaturi privind eliminarea uleiului.
- **Unitatea de bază (9) și rezervorul de ulei (4)** – Ștergeți cu o cârpă moale ușor umezită cu apă sau apă caldă cu detergent. Uscați bine. Rezervorul de ulei este permanent și nu poate fi detașat.

- **Coșul friteuzei (10), capacul (1), filtrul și capacul** – După îndepărtarea acestora, curățați-le cu apă caldă și detergent. Clătiți și uscați bine înainte de reasamblare la unitatea de bază.
- **Asamblați complet aparatul înainte de utilizare sau depozitare.** Depozitați coșul friteuzei în interiorul aparatului și apăsați butonul de eliberare a mânerului (12) pentru a rabata mânerul.

## 7/ DEPOZITARE

A se păstra deconectat, într-un loc uscat și bine ventilat, inaccesibil copiilor.

## 8/ GARANȚIE ȘI LIMITE ALE RESPONSABILITĂȚII

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 12 până la 24 de luni (definită de către legislația locală, perioada conform bonului de casă original) de la data cumpărării, împotriva oricărei disfuncționalități rezultate dintr-un viciu de fabricație sau de material.

Această garanție nu acoperă deteriorările rezultate printr-o instalare necorespunzătoare, o utilizare incorectă sau o uzură normală a produsului.

Mai precis, garanția nu acoperă:

- Pagubele sau problemele cauzate de o utilizare greșită, un accident, o modificare sau un racord electric de intensitate sau tensiune inadecvată.
- Produsele modificate, cele ale căror sigilii sau numere de serie au fost deteriorate, modificate, șterse sau oxidate.
- Bateriile care pot fi înlocuite și accesorii sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.
- Defectarea bateriei în urma unei încărcări prea lungi sau nerespectarea măsurilor de siguranță explicate în broșură.
- Defectele estetice, incluzând zgârieturile, umflăturile sau oricare alt element.
- Pagubele cauzate de orice intervenție efectuată de către o persoană neautorizată.
- Defectele cauzate de o uzură normală sau datorate îmbătrânirii normale a produsului.
- Actualizările programului, datorate unei modificări a parametrilor de rețea.
- Disfuncționalitățile produsului datorate utilizării de programe terțe pentru modificarea, schimbarea sau adaptarea celui existent
- Disfuncționalitățile produsului cauzate de utilizarea acestuia fără accesorii omologate de către producător.
- Produsele oxidate.

În niciun caz, fabricantul nu poate fi considerat responsabil pentru pierderea de date stocate pe disc. De asemenea, nu aparține fabricantului responsabilitatea de a se asigura că produsele sunt returnate fără cardurile SIM/SD.

Produsele reparate sau înlocuite pot conține componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

## **MODALITĂȚI DE PUNERE ÎN APLICARE**

Pentru a obține aplicarea garanției, vă rugăm să aduceți produsul dumneavoastră la recepția punctului de vânzare, însoțit de dovada achiziției produsului (bon de casă, factură,...) și de accesoriile furnizate cu acesta, împreună cu ambalajul original.

Este important să aveți în posesie informații precum data cumpărării, modelul și numărul de serie sau IMEI (număr de identificare), acestea fiind în general marcate pe produs, pe ambalaj sau pe dovada cumpărării.

În absența acestora, trebuie să aduceți produsul împreună cu accesoriile necesare funcționării sale corecte (cablul de alimentare, adaptorul etc.)

În cazul care reclamația dumneavoastră este acoperită de garanție, serviciul post-vânzări va putea, în limitele legislației locale, fie:

- Să repare sau să înlocuiască piesele defecte.
- Să vă înlocuiască produsul returnat cu un produs care are cel puțin aceleași funcționalități și care este echivalent în privința performanței.
- Să vă ramburseze produsul la prețul de cumpărare menționat pe dovada achiziției.



Dacă se utilizează una dintre aceste 3 soluții, acest lucru nu se soldează cu prelungirea sau reînnoirea perioadei de garanție.

## СОДЕРЖАНИЕ

1/ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ _____	С. 78
2/ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ _____	С. 82
3/ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ _____	С. 82
4/ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ _____	С. 82
5/ЭКСПЛУАТАЦИЯ _____	С. 82
6/ОЧИСТКА И УХОД _____	С. 85
7/ХРАНЕНИЕ _____	С. 87
8/ГАРАНТИЯ И ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ _____	С. 87

### 1/ ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство. Оно содержит важную информацию по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию устройства. Сохраните данное руководство для использования в будущем и передайте его новым владельцам устройства.

-  Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
-  Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, вилку и кабель питания в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте эти части под проточной водой (см. раздел «ОЧИСТКА И УХОД»).
- Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом, см. в разделе 6.2 «ОЧИСТКА И УХОД».
- Во избежание риска поражения электрическим током запрещается помещать жидкости любого рода в основной блок, содержащий электрические компоненты.
- Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

6. Устройство запрещено использовать детям младше 8 лет. Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет под присмотром взрослых. Данное устройство могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также люди без достаточного опыта после соответствующего обучения правилам безопасного использования устройства и в случае четкого понимания возможных рисков. Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет. Дети не должны выполнять очистку и обслуживание устройства.

7. Не позволяйте детям играть с данным устройством.

8. Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке устройства, соответствует напряжению вашей сети.

9. Убедитесь, что устройство подключено к розетке электросети. Всегда следите за тем, чтобы вилка была подключена к розетке электросети надлежащим образом.

10. Перед использованием убедитесь в том, что устройство собрано правильно.

11. Перед подключением устройства к электросети или отключением от нее, всегда переводите регулятор термостата в положение OFF (ВЫКЛ). Чтобы отсоединить устройство от розетки питания, беритесь за вилку, а не за кабель. Не тяните за кабель.

12. Не используйте устройство, если вилка, кабель питания или само устройство имеют какие-либо повреждения.


13. Если кабель питания поврежден, то во избежание поражения электрическим током его должен заменить изготовитель, его технический представитель или другой квалифицированный специалист.

14. Во избежание проливания жидкости на разъем не переполняйте жарочную корзину.

15. В процессе обжаривания всегда держите крышку закрытой.

16. Чтобы поднять или опустить жарочную корзину, беритесь за ее ручку.

17. Никогда не двигайте и не очищайте устройство с нагретым маслом. Отсоедините устройство от сети и дождитесь полного охлаждения масла.

18.  **ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!** Это устройство сильно нагревается во время использования и остается горячим еще некоторое время после отключения. Не прикасайтесь к этим горячим поверхностям. Используйте ручки или ручки-фиксаторы.

19. Во избежание проливания горячих жидкостей устанавливайте устройство для приготовления пищи на устойчивую поверхность, удерживая его за ручки. Во время приготовления не ставьте устройство близко к стене или другим устройствам. Убедитесь, что со всех сторон устройства имеется свободное пространство не менее 15 см. Не ставьте на устройство никакие предметы.

20. Использование принадлежностей, не входящих в перечень рекомендованных изготовителем, может привести к травмам.

21. Держите кабель питания подальше от горячих поверхностей. Не подключайте кабель питания и не работайте с панелью управления мокрыми руками.

22. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.

23. Если розетка используется в качестве средства отключения устройства, она должна быть всегда доступна.

24. Не ставьте устройство на газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в нагретую печь или духовку.



25. Не используйте данное устройство в целях, не предусмотренных данным руководством. Неправильное использование устройства может стать причиной травмы.


26. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.



27. Внешние поверхности устройства и жарочная корзина могут нагреваться во время использования. При работе с горячими компонентами и горячими поверхностями надевайте рукавицы или используйте инструменты для извлечения. Перед выполнением очистки или обслуживания дайте устройству полностью остыть.

28. Если устройство выделяет черный дым, немедленно отключите его от розетки и дождитесь, пока дым не прекратит выделяться. После этого можно будет извлечь жарочную корзину.

29. Это устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных местах, в том числе:

- в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- на фермах;
- клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
- в мини-гостиницах.

30.  Символ восклицательного знака в равностороннем треугольнике предупреждает о наличии важных инструкций по эксплуатации и обслуживанию устройства (техническое обслуживание и ремонт) в сопроводительной документации к устройству.

31.  Неисправные электроприборы подлежат переработке. Запрещается выбрасывать их  вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, поддержите наше стремление сохранить природные ресурсы и защитить окружающую среду. Сдайте данное устройство в специальный центр утилизации или сбора.

## 2/ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:	1800 Вт
Рабочая температура:	130–190°C
Максимальный объем:	2,5 л

## 3/ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- |   |  |
|---|--|
| 1- Крышка                                       | 8- Ползунковый переключатель реле термостата |
| 2- Смотровое окошко                             | 9- Основание                                 |
| 3- Вентиляционные отверстия со съемным фильтром | 10- Жарочная корзина                         |
| 4- Масляный бак                                 | 11- Сливной крючок                           |
| 5- Кнопка фиксации крышки                       | 12- Кнопка фиксации ручки                    |
| 6- Световой индикатор нагрева                   | 13- Ручку жарочной корзины                   |
| 7- Ручки для переноски                          |  |

## 4/ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте изделие и все его детали.
2. Убедитесь, что изделие не повреждено и все принадлежности имеются в наличии. Если какие-либо части повреждены или отсутствуют, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
3. Очистите изделие и все принадлежности (→ «6. ОЧИСТКА И УХОД»).

## 5/ ЭКСПЛУАТАЦИЯ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всегда отключайте фритюрницу от сетевой розетки перед сборкой/разборкой, наполнением/опустошением резервуара для масла, чисткой, а также по окончании использования.

### 5.1 СБОРКА ФРИТЮРНИЦЫ

Убедитесь в том, что крышка (1) надета на основной блок (9), а фильтр и крышка фильтра надлежащим образом установлены на место (→ 6.1 СНЯТИЕ КРЫШКИ И ФИЛЬТРА ДЛЯ ОЧИСТКИ).

### 5.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

1. Устанавливайте устройство только на ровной, прочной и термоустойчивой поверхности.
2. Нажмите на кнопку фиксатора (5), чтобы открыть крышку.
3. Нажмите на кнопку фиксации ручки (12) и отведите ручку жарочной корзины, пока она не зафиксируется с щелчком в положении использования.
4. Снимите жарочную корзину (10), заполните ее пищей и отставьте ее в сторону. Не превышайте отметку 2/3 уровня корзины.
5. Наполните резервуар для масла (4) свежим пищевым растительным маслом до отметки уровня «MAX». Не наполняйте резервуар ниже уровня «MIN» и выше уровня «MAX», указанных внутри резервуара для масла.

## ПРИМЕЧАНИЕ.

- Заполняйте резервуар только пищевым растительным маслом. Не наливайте другие жидкости, такие как воду, молоко или кофе.
- Не заливайте в резервуар твердые жиры, во избежание пожара или перегрева устройства. Твердые жиры следует полностью растопить, прежде чем добавлять их в резервуар для масла.
- Всегда используйте масло, которое можно нагревать до высоких температур.
- Не смешивайте масла разных видов. Не добавляйте свежее масло в использованное масло.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не используйте фритюрницу без масла в резервуаре. Это может привести к перегреву, пожару или повреждению устройства.

6. Закройте крышку (1).
7. Убедитесь в том, что реле термостата (8) переведено в положение «OFF» (ВЫКЛ), а затем включите шнур питания в сетевую розетку.
8. Переведите переключатель реле термостата (8) в положение, соответствующее необходимой температуре (OFF-130-160-170-180-190°C), в соответствии с видом пищи, которую вы собираетесь готовить. Световой индикатор термостата (6) включается во время разогрева прибора и выключается при достижении заданной температуры.
9. После выключения светового индикатора термостата (6), нажмите на кнопку фиксации крышки (5), чтобы открыть крышку, и медленно опустите жарочную корзину (10) в резервуар для масла (4), во избежание разбрызгивания или разливания.
10. Закройте крышку.

## ПРИМЕЧАНИЕ.

- В процессе использования световой индикатор нагрева периодически включается и выключается. Это нормально, и свидетельствует о том, что устройство автоматически поддерживает заданную температуру.
  - В начале процесса приготовления устройство может выпускать большое количество пара. Это связано с наличием воды как внутри продуктов, так и на их поверхности. Пар может выходить из вентиляционных отверстий (3). По мере приготовления пищи ее поверхность быстро обезвоживается, оставляя хрустящую корочку.
11. По окончании приготовления переведите переключатель реле термостата (8) в положение «OFF» (ВЫКЛ).
  12. Надевайте жаропрочные перчатки. Во избежание слишком быстрого открытия крышки, придерживайте переднюю часть крышки одной рукой, и нажмите на кнопку фиксации крышки (5). Крышка автоматически откроется с щелчком.



**ВНИМАНИЕ!** Остерегайтесь выброса горячего пара или разбрызгивания горячего масла.

13. Приподнимите жарочную корзину и подвесьте ее на сливной крючок (11) на край резервуара для масла, чтобы слить излишки, а затем выложите пищу на тарелку, застеленную бумажным полотенцем.

14. По окончании использования устройства переведите реле термостата (8) в положение «OFF» (Выкл) и отсоедините устройство от розетки электросети.
15. Дождитесь, пока фритюрница и масло остынут в течение как минимум 3 часов, прежде чем опустошать и очищать устройство (→ «6. ОЧИСТКА И УХОД»).



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время использования и в процессе охлаждения. Случайное опрокидывание фритюрницы со стола может привести к серьезным ожогам. Не подпускайте близко детей и домашних животных. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола, где его могут схватить дети, или где кто-либо может за него случайно зацепиться.



**РИСК ВОЗГОРАНИЯ!** Перегретое масло или жир могут очень быстро воспламениться. Никогда не оставляйте разогретое масло или жир без присмотра. Если масло загорелось, не пытайтесь потушить его, залив водой. Немедленно накройте резервуар для масла крышкой или тарелкой. Выключите устройство и отсоедините вилку кабеля питания от розетки электросети. Дождитесь, пока масло в устройстве остынет.

### 5.3 РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В качестве базового руководства используйте эту таблицу или руководство по приготовлению, напечатанное на устройстве. Всегда проверяйте, тщательно ли приготовлена пища. Температура и время обжарки могут варьироваться, в зависимости от размера и порций еды. Меняйте эти показатели в соответствии с вашими потребностями.

Продукты	Количество	Температура	Время (минуты)
Чипсы	400 г	160 °C	6-9
Крокеты из картофеля	4-5 шт.	170 °C	3-4
Грибы	один слой	170 °C	4-5
Кусочки баклажана	350 г	190 °C	3-4
Филе рыбы в панировке	3 кусочка / 215 г	160 °C	5-7
Кусочки камамбера	3-4 шт.	190 °C	2-3
Сырые креветки	8-10 шт.	180 °C	3-4
Куриные наггетсы	8-10 шт.	180 °C	3-4

Замороженные продукты	Количество	Температура	Время (минуты)
Картофель-фри	200 г	180 °С	4–5
Крокеты из картофеля	6–8 шт.	190 °С	5-6
Грибы в панировке	10 шт.	190 °С	4–5
Креветки в панировке	250 г	180 °С	4–5
Филе рыбы	3 филе	180 °С	8-10
Луковые колечки во фритюре	6–8 шт.	190 °С	3-4
Рыбные палочки	8 шт.	190 °С	3–5

#### 5.4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВО ФРИТЮРЕ

- Нарезайте продукты, например, картофель-фри, на кусочки одинакового размера, и выбирайте кусочки рыбы или курицы одного размера.
- Перед приготовлением во фритюрнице убедитесь в том, что продукты сухие. Удалите излишки влаги с продуктов (рыбы, мяса или овощей) при помощи бумажного полотенца.
- Установите реле термостата на минимальную температуру, в ожидании между приготовлением разных партий.
- Не оставляйте жарочную корзину с приготовленной пищей в положении для стекания жидкости на слишком длительное время. Пар может привести к тому, что пища перестанет быть хрустящей, а станет мягкой.
- Не нагревайте масло в течение длительного периода времени при высокой температуре. Это приводит к потере свойств масла.
- Меняйте масло для фритюра как можно чаще. Если масло слишком темное, мутное, издает неприятный запах, слишком сильно дымит или пенится при нагревании, его следует безопасным образом утилизировать.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не добавляйте в устройство воду, влажные продукты или замороженные продукты со льдом, так как это может привести к разбрызгиванию масла и ожогам.

RU

#### 6/ ОЧИСТКА И УХОД



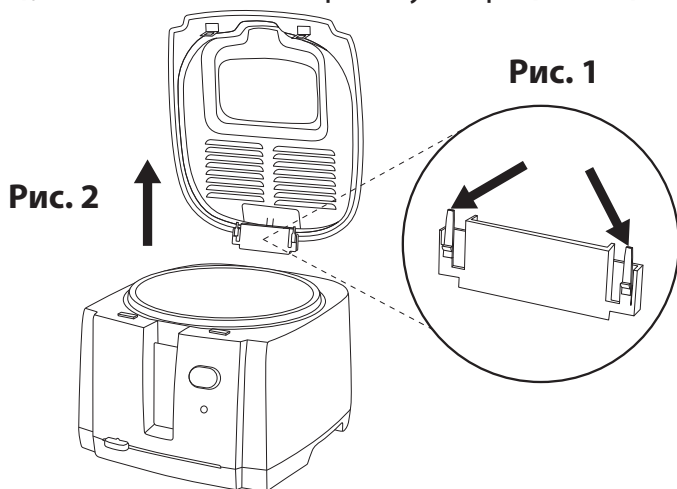
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед разбором/очисткой всегда отключайте устройство от электросети и давайте ему полностью остыть.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не погружайте основной блок (9), резервуар для масла (4), кабель питания или вилку в воду или другие жидкости. Не промывайте их под краном, так как они содержат электрические компоненты. Не допускайте попадания воды внутрь устройства.

## 6.1 РАЗБОР КРЫШКИ И ФИЛЬТРА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОЧИСТКИ

1. Нажмите на кнопку фиксатора (5), чтобы открыть крышку.
2. Чтобы снять крышку, нажмите на 2 рычажка, расположенные с двух сторон шарнирного соединения, и отведите их назад (Рис. 1), а затем потяните крышку вверх (Рис. 2).



3. Чтобы снять крышку фильтра, нажмите на скобу в направлении стрелки, и выдвиньте ее. Затем извлеките фильтр (Рис. 3).

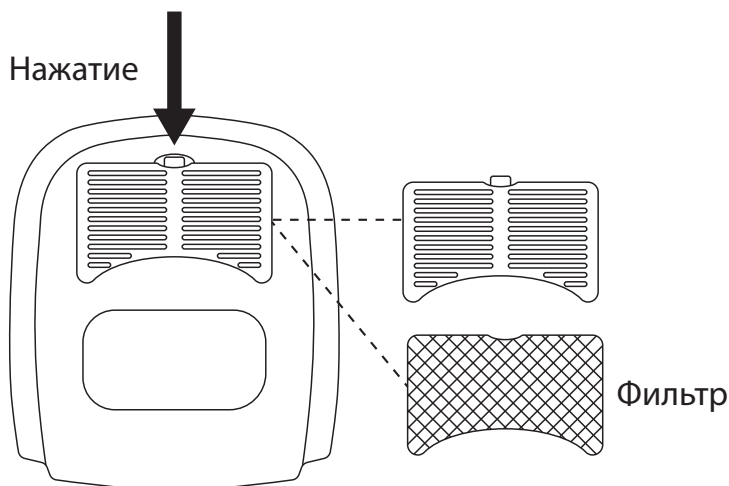


Рис. 3

4. Для повторной сборки, после очистки, выполните вышеописанные шаги в обратном направлении.

## 6.2 ЧИСТКА

- Очищайте фритюрницу после каждого использования.
- Никогда не используйте для очистки устройства растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.
- Чтобы утилизировать масло, аккуратно приподнимите основание (9), и вылейте холодное масло в одноразовую бутылку при помощи воронки. Удалите остатки масла из резервуара при помощи бумажного полотенца. Утилизируйте масло безопасным для окружающей среды образом. Никогда не сливайте масло в канализацию. Получите информацию о способах утилизации масла в местном центре утилизации.
- **Основной блок (9) и резервуар для масла (4)** – Протирайте их мягкой тканью, слегка смоченной в воде или в теплой воде с мылом. Тщательно высушите. Резервуар для масла несъемный.
- **Жарочная корзина (10), крышка (1), фильтр и его крышка** – После снятия очистите их теплой водой с мылом. Перед повторной установкой в основу ополосните и тщательно просушите.
- Перед использованием или хранением устройства полностью соберите его. Храните жарочную корзину внутри устройства и нажмите на кнопку фиксации ручки (12), чтобы сложить ручку.

## 7/ ХРАНЕНИЕ

Храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

## 8/ ГАРАНТИЯ И ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Гарантия на данное изделие предоставляется на период от 12 до 24 месяцев (срок определяется местным законодательством, указанным на аутентичном кассовом чеке), считая с даты покупки, в отношении всех дефектов производства и материалов.

Гарантия не распространяется на неполадки, возникшие в результате неправильной установки, эксплуатации или нормального износа товара.

В частности гарантия не распространяется на следующее:

- Повреждения или неполадки, возникшие в результате неправильной эксплуатации, удара или падения прибора, внесения изменений или подключения к источнику питания с несоответствующими характеристиками.
- Модифицированный товар — товар, гарантийная печать или серийный номер которого повреждены, изменены, сняты или окислены.
- На сменные батареи и аксессуары гарантийный период составляет 6 месяцев.
- Неисправность батареи в результате слишком долгой зарядки или несоблюдения правил техники безопасности, приведенных в данном руководстве.
- Ухудшение внешнего вида, в том числе появление царапин, вмятин и других дефектов.
- Повреждения, возникшие в результате несанкционированного вмешательства в работу прибора.
- Недостатки, возникшие в результате нормального износа изделия.
- Обновление ПО в результате внесения изменений в параметры сети.
- Дефекты изделия, обусловленные использованием стороннего программного обеспечения в целях модификации, изменения или адаптации имеющегося.
- Поломки, возникшие в результате использования аксессуаров, не одобренных изготовителем.
- Окисленные изделия.

Ни при каких условиях производитель не несет ответственности за утрату данных на диске. Производитель также не несет ответственности за карты SIM / SD, оставленные в приборах, переданных на возврат или в ремонт.

Отремонтированный или замененный товар может иметь в своем составе новые и (или) восстановленные детали и оборудование.

## **ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ**

Чтобы воспользоваться гарантийным обслуживанием, необходимо прийти в ближайший пункт продажи вместе с доказательством совершенной покупки (кассовый чек, счет-фактура и т. п.), самим товаром, аксессуарами и оригинальной упаковкой.

Очень важно владеть такой информацией, как дата покупки, модель и серийный номер или номер IMEI (такие данные обычно указываются на товаре, упаковке или в чеке).

В противном случае прибор возвращается с принадлежностями, необходимыми для его нормальной работы (кабель питания, адаптер и т. п.).

Если ваш случай является гарантийным, в отведенные законом сроки сервисная служба может сделать следующее:

- Отремонтировать или заменить дефектные детали;
- Заменить возвращенный товар на такой же или аналогичный;
- Вернуть стоимость товара, указанную в чеке.

Если один из этих 3 способов был применен, то вы не сможете продлить или начать гарантийный период сначала.





## ЗМІСТ

1/ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ _____	С. 89
2/ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ _____	С. 92
3/ОПИС ВИРОБУ _____	С. 93
4/ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ _____	С. 93
5/ЕКСПЛУАТАЦІЯ _____	С. 93
6/ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД _____	С. 96
7/ЗБЕРІГАННЯ _____	С. 98
8/ГАРАНТІЯ ТА ОБМЕЖЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ _____	С. 98

### 1/ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цей посібник перед першим використанням. Він містить важливу інформацію з безпеки, а також інструкції з використання та обслуговування приладу. Збережіть ці інструкції для подальшого використання і передайте їх можливим новим власникам приладу.

-  Не торкайтесь гарячих поверхонь.
-  Щоб уникнути небезпеки, не занурюйте прилад, шнур живлення та штепсельну вилку у воду чи будь-які інші рідини. Ніколи не промивайте їх під краном (див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).
- Ознайомтеся з вказівками з очищення поверхонь, які контактують із харчовими продуктами чи олією. (Див. розділ 6.2 «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не поміщайте рідини в основний блок, що містить електричні компоненти.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

6. Прилад не слід використовувати дітям віком від 0 до 8 років. Цей прилад можуть використовувати діти, старші 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом, Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи з недостатнім досвідом чи знаннями, якщо вони працюють під наглядом або були проінструктовані стосовно використання пристрою та якщо вони розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і його шнур у місці, недосяжному для дітей до 8 років. Дітям забороняється чистити та обслуговувати прилад.

7. Дітям забороняється гратися з приладом.

8. Перед підключенням приладу до розетки переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці приладу, відповідає напрузі у вашому регіоні.

9. Переконайтеся, що прилад підключено до розетки. Завжди перевіряйте, чи правильно вставлена вилка в розетку.

10. Завжди перевіряйте правильність збирання приладу та кошика для смаження перед використанням.

11. Перед під'єднанням або від'єднанням приладу від мережі завжди встановлюйте регулятор термостата в положення OFF (ВИМК.). Для відключення візьміться за штепсель і витягніть його з розетки. Не тягніть за шнур.

12. Не використовуйте цей прилад, якщо вилка, шнур живлення або сам прилад пошкоджено.


13. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

14. Щоб не пролити рідину на з'єднувач, не переповнюйте кошик для смаження.

15. Завжди тримайте кришку закритою, коли їжа смажить.

16. Піднімайте та опускайте кошик для смаження за його ручку.

17. Ніколи не рухайте і не чистьте прилад, коли олія гаряча. Вийміть вилку з розетки, як показано, і почекайте, доки олія повністю не охолоне.

18.  **НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ.** Поверхні приладу, на які нанесено цей знак, сильно нагріваються під час використання і можуть залишатися гарячими протягом деякого часу після використання. Не торкайтеся цих поверхонь. Використовуйте руків'я та ручки.

19. Прилади для приготування їжі слід розміщувати в стійкому положенні, ручки мають бути розташовані так, щоб гарячі рідини не проливалися. Під час приготування не ставте прилад біля стіни або інших пристроїв. Переконайтеся, що з усіх боків приладу є зазор не менше 15 см (5 дюймів). Не кладіть нічого на верхню частину приладу.

20. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травмування.

21. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь. Не підключайте шнур живлення і не торкайтеся панелі керування мокрими руками.

22. Не допускайте звисання шнура живлення за край стола чи робочої поверхні та його контакту з гарячими поверхнями.

23. Коли електрична розетка служить засобом відключення приладу, вона має залишатися легкодоступною.

24. Не ставте прилад поряд з електричними та газовими конфорками чи електроплитами або на них, а також у гарячу духовку.


25. Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, відмінних від описаних у цьому посібнику. Неправильне використання приладу може призвести до травм.


26. Ніколи не залишайте прилад працювати без нагляду.  
27. Зовнішні поверхні приладу і кошик для смаження можуть нагріватися під час використання. Працюючи з гарячими частинами або торкаючись гарячих поверхонь, надягайте рукавиці або використовуйте інструменти для витягання. Перед очищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.

28. Якщо прилад випускає чорний дим, негайно від'єднайте його від розетки й почекайте, доки дим припиниться, перш ніж виймати кошик для смаження.

29. Цей прилад призначено для використання в домашніх або подібних умовах, як-от:

- у кухонних куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.

30.  Символ знака оклику в рівносторонньому трикутнику свідчить про наявність важливих інструкцій з експлуатації та догляду (обслуговування та ремонту) в супровідній документації приладу.

31.  Несправні електроприлади мають бути утилізовані, і їх не дозволяється викидати з побутовими відходами. Активно допомагайте нам у збереженні ресурсів і захисті довкілля, віддавши цей прилад на утилізацію в спеціальний центр збору відходів.

UA

## 2/ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга:	230 В, 50 Гц
Енергоспоживання:	1800 Вт
Робоча температура:	130–190 °С
Максимальна місткість:	2,5 л

### 3/ ОПИС ВИРОБУ

- |  |  |
|--|--|
| 1- Кришка                                  | 8- Повзунковий перемикач керування термостатом |
| 2- Оглядове віконце                        | 9- Основний блок                               |
| 3- Вентиляційні отвори зі знімним фільтром | 10- Кошик для смаження                         |
| 4- Бак для олії                            | 11- Гачок для зливання                         |
| 5- Кнопка відкриття кришки                 | 12- Кнопка розблокування ручки                 |
| 6- Індикатор НАГРІВАННЯ                    | 13- Ручка кошика для смаження                  |
| 7- Ручки для перенесення                   |  |

### 4/ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте виріб і всі деталі.
2. Переконайтеся, що виріб не пошкоджений і всі аксесуари наявні. Якщо будь-які деталі пошкоджені або відсутні, зверніться в нашу службу післяпродажного обслуговування.
3. Очистьте виріб і всі аксесуари (→ «6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).

### 5/ ЕКСПЛУАТАЦІЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Завжди від'єднуйте фритюрницю від розетки перед збиранням / розбиранням, наповненням / випороженням бака для олії, очищенням і після використання.

#### 5.1 ЗБИРАННЯ ФРИТЮРНИЦІ

Переконайтеся, що кришка (1) встановлена на основному блоці (9), а фільтр і кришка фільтра правильно зібрані (→ 6.1 РОЗБИРАННЯ КРИШКИ І ФІЛЬТРА ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ).

#### 5.2. ВИКОРИСТАННЯ ФРИТЮРНИЦІ

1. Ставте фритюрницю тільки на рівну жаростійку поверхню.
2. Натисніть кнопку відкриття кришки (5), щоб відкрити кришку.
3. Натисніть кнопку розблокування ручки (12) і розкладіть ручку кошика для смаження, доки він не клацне в робочому положенні.
4. Зніміть кошик для смаження (10), наповніть його підготовленими продуктами і відкладіть. Не заповнюйте кошик більш ніж на 2/3.
5. Заповніть бак для олії (4) свіжою харчовою олією до позначки «MAX». Не наливайте олію нижче рівня «MIN» або вище рівня «MAX», позначеного всередині бака для олії.

#### ПРИМІТКА.

- Наповнюйте бак лише харчовою олією. Не наливайте інші рідини, наприклад воду, молоко або каву.
- Не кладіть тверді жири в бак для олії, щоб уникнути загоряння або перегріву приладу. Перед додаванням у бак для олії тверді жири необхідно повністю розтопити.
- Завжди використовуйте олію, що витримує високі температури.
- Не змішуйте різні види олії. Не додавайте свіжу олію до відпрацьованої.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Ніколи не використовуйте фритюрницю без олії в баку. Це може привести до перегріву, займання або пошкодження приладу.

6. Зачиніть кришку (1).
7. Переконайтеся, що регулятор термостата (8) встановлено в положення OFF (ВИМК.), потім під'єднайте шнур живлення до розетки.
8. Установіть регулятор термостата (8) на бажану температуру (OFF–130–160–170–180–190 °C) залежно від типу їжі, яка смажиться. Індикатор НАГРІВАННЯ (6) горить, коли прилад нагріває олію до заданої температури, і гасне, коли задана температура досягнута.
9. Коли індикатор НАГРІВАННЯ (6) згасне, натисніть кнопку відкриття кришки (5), щоб відкрити кришку, і повільно опустіть кошик для смаження (10) в бак для олії (4), щоб уникнути бризок або переповнення.
10. Зачиніть кришку.

#### **ПРИМІТКА.**

- Під час смаження індикатор НАГРІВАННЯ періодично вмикатиметься й вимикатиметься. Це нормально і означає, що прилад автоматично підтримує задану температуру.
  - На початку процесу приготування прилад може виділяти велику кількість пари. Це відбувається через вміст води в продуктах і вологи на їхній поверхні. Пара може виходити з вентиляційних отворів (3). У міру приготування їжі поверхня швидко зневоднюється, залишаючи хрустку скоринку.
11. Коли їжа приготується, посуňte регулятор термостата (8) у положення OFF (ВИМК.).
  12. Одягайте термостійкі рукавички. Щоб кришка не відкривалася дуже швидко, візьміться за передню верхню частину кришки однією рукою, а потім натисніть кнопку відкриття кришки (5). Кришка відкриється автоматично.



**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Остерігайтеся виходу гарячої пари або бризок олії.

13. Підніміть кошик для смаження і зачепіть його за край бака для олії зливним гачком (11), щоб злити надлишки олії, і перекладіть продукти на тарілку, застелену кухонним папером.
14. Завершивши використання приладу, посуňte регулятор термостата (8) у положення OFF (ВИМК.) і від'єднайте шнур живлення від розетки.
15. Дайте фритюрниці та олії охолонути принаймні 3 години перед випорощенням і очищенням (→ «6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).

UA



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Ніколи не залишайте фритюрницю без нагляду, коли вона підключена до розетки або охолоджується. Якщо випадково потягнути фритюрницю з робочої поверхні, це може призвести до отримання серйозних опіків від гарячої олії. Завжди тримайте прилад у місці, недоступному для дітей і тварин. Стежте за тим, щоб шнур не звисав з краю робочої поверхні, де його можуть схопити діти або хтось може випадково спіткнутися за нього.



**НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ.** Перегріта олія або жир можуть дуже швидко спалахнути. Ніколи не залишайте олію або жир, що нагріваються, без нагляду. Якщо олія запалала, не намагайтеся загасити її, обливаючи його водою. негайно накрийте бак для олії кришкою або тарілкою. Вимкніть фритюрницю, відключіть її від мережі та дайте олії охолонути в приладі.

### 5.3 РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ

Використовуйте цю таблицю або рекомендації зі смаження, надруковані на приладі, як загальні вказівки. Завжди перевіряйте, чи їжа ретельно приготована. Температура і час смаження можуть різнитися залежно від розміру шматочків і порції, за необхідності відрегулюйте.

Їжа	Кількість	Температура	Час (хвилин)
Чіпси	400 г	160 °C	6–9
Картопляні крокети	4–5 шматочків	170 °C	3–4
Гриби	один шар	170 °C	4–5
Скибочки баклажана	350 г	190 °C	3–4
Рибне філе в паніровці	3 шматочки / 215 г	160 °C	5–7
Трикутнички сиру камамбер	3–4 шматочки	190 °C	2-3
Сирі креветки	8–10 шматочків	180 °C	3–4
Курячі нагетси	8–10 шматочків	180 °C	3–4

Заморожені продукти	Кількість	Температура	Час (хвилин)
Чіпси	200 г	180 °C	4–5
Картопляні крокети	6–8 шматочків	190 °C	5–6
Гриби в паніровці	10 шматочків	190 °C	4–5
Паніровані креветки скампі	250 г	180 °C	4–5
Рибне філе	3 філе	180 °C	8–10
Смажені кільця цибулі	6–8 шматочків	190 °C	3–4
Рибні палички	8 шматочків	190 °C	3–5

## 5.4 ПОРАДИ ЩОДО СМАЖЕННЯ

- Наріжте такі продукти, як чіпси, на шматочки однакового розміру і виберіть шматочки риби і курки однакового розміру.
- Перед смаженням переконайтеся, що їжа максимально суха. Використовуйте кухонний папір, щоб увібрати зайву вологу з таких продуктів, як риба, м'ясо та овочі.
- Установіть термостат на мінімальну температуру під час очікування між двома партіями.
- Не залишайте кошик для смаження з продуктами в підвішеному на гачку положенні для зливу занадто довго. Випари можуть призвести до втрати хрусткої скоринки і розм'якшення їжі.
- Не нагрівайте олію до високих температур на тривалий час. Це призведе до втрати властивостей олії.
- Часто замінюйте олію для смаження. Якщо олія дуже темна, каламутна, видає неприємний запах, сильно димить або піниться під час нагрівання, її слід безпечно утилізувати.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не додавайте в прилад воду, вологі продукти або заморожені продукти з льодом, оскільки це спричинить розбрикування олії та може призвести до опіків.

## 6/ ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед розбиранням / очищенням від'єднайте фритюрницю від розетки і дайте олії повністю охолонути в приладі.

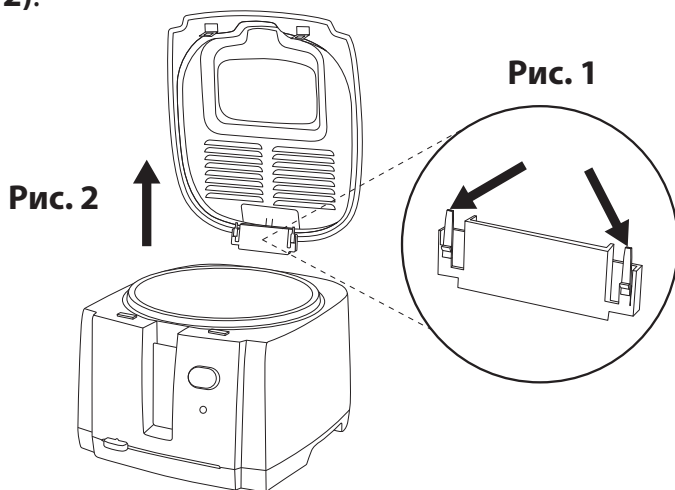


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не занурюйте основний блок (9), бак для олії (4), шнур живлення або вилку у воду або будь-які інші рідини. Не промивайте їх під струменем води, оскільки вони містять електричні компоненти. Не допускайте потрапляння води всередину.



## 6.1 ЗНЯТТЯ КРИШКИ І ФІЛЬТРА ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ

1. Натисніть кнопку відкриття кришки (5), щоб відкрити кришку.
2. Щоб зняти кришку, натисніть на 2 виступи по обидва боки петлі в напрямку назад (рис. 1) і потягніть кришку вгору (рис. 2).



3. Щоб зняти кришку фільтра, натисніть на фіксатор у напрямку стрілки і витягніть його. Потім зніміть фільтр (рис. 3).

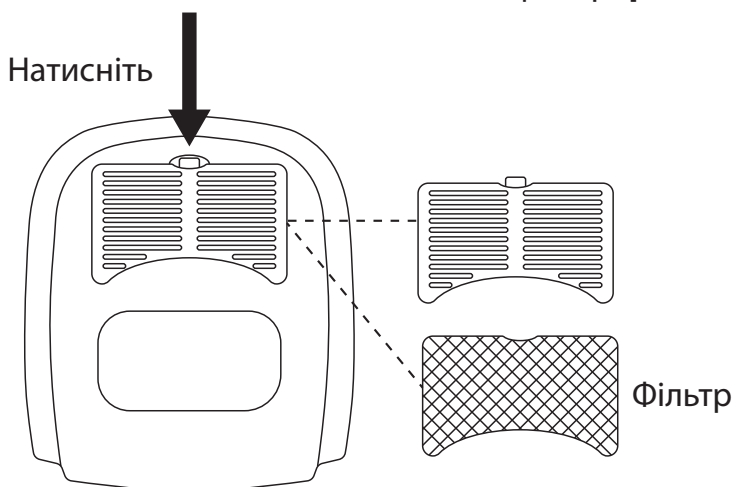


Рис. 3

4. Для збирання після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотному порядку.

## 6.2 ОЧИЩЕННЯ

- Чистьте фритюрницю після кожного використання.
- Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.
- Щоб злити олію, обережно підніміть основний блок (9) і за допомогою воронки злийте холодну олію в одноразову пляшку. Зітріть усі залишки олії в баку паперовим рушником. Утилізуйте олію екологічно безпечним способом. Ніколи не зливайте олію в каналізацію. Зверніться до місцевого центру утилізації за порадою щодо утилізації олії.
- **Основний блок (9) і бак для олії (4)** – протирайте м'якою тканиною, злегка змоченою теплою мильною водою. Ретельно висушіть. Бак для олії постійний і незнімний.
- **Кошик для смаження (10), кришка (1), фільтр і його кришка** – після їх зняття промийте в теплій мильній воді. Прополощіть і ретельно висушіть, перш ніж знову встановлювати на основний блок.
- Повністю зберіть прилад перед використанням або зберіганням. Помістіть кошик для смаження в прилад і натисніть кнопку розблокування ручки (12), щоб її скласти.

## 7/ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте прилад відключеним від мережі в сухому і добре провітрюваному місці, недоступному для дітей.

## 8/ ГАРАНТІЯ ТА ОБМЕЖЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

На цей виріб надається гарантія терміном від 12 до 24 місяців (визначається місцевим законодавством, застосовується гарантійний період, указаний на касовому чеку) із дати покупки, що розповсюджується на дефекти виробництва або матеріалів.

Ця гарантія не поширюється на пошкодження в результаті неправильного встановлення, неналежного використання або природного зносу.

Зокрема, гарантія не поширюється на такі випадки:

- Пошкодження або проблеми, пов'язані з неправильним використанням, нещасним випадком, зміною або підключенням до джерела живлення з невідповідною силою струму чи напругою.

- Змінені вироби, у яких гарантійна пломба або серійний номер пошкоджено, змінено, видалено або окислено.
- Гарантія на змінні батареї та аксесуари надається на 6 місяців.
- Несправність батареї, яка виникла внаслідок занадто тривалого заряджання або недотримання вказівок із техніки безпеки, викладених у посібнику.
- Косметичні ушкодження, зокрема подряпини, вм'ятини або будь-які інші елементи.
- Пошкодження, спричинені будь-яким втручанням неповноваженої особи.
- Дефекти, спричинені нормальним зносом або звичайним старінням виробу.
- Оновлення програмного забезпечення у зв'язку зі зміною параметрів мережі.
- Несправності виробу у зв'язку з використанням стороннього програмного забезпечення для змінення, модифікації або адаптації наявного програмного забезпечення.
- Несправності виробу, пов'язані з використанням без аксесуарів, затверджених виробником.
- Окислені вироби

У жодному разі виробник не несе відповідальності за втрату даних, що зберігаються на диску. Так само виробник не зобов'язаний перевіряти, чи картки SIM / SD вийнято з повернутих виробів.

Відремонтовані або змінені вироби можуть містити нові та/або відновлені компоненти та обладнання.

## **СПОСОБИ РЕАЛІЗАЦІЇ**

Для отримання гарантійного обслуговування просимо вас принести свій виріб до місця продажу разом із підтвердженням покупки (касовий чек, рахунок-фактура...) та аксесуарами, що входять у комплект, в оригінальній упаковці.

Важливо мати таку інформацію, як дата покупки, модель і серійний номер або IMEI (ці дані зазвичай з'являються на виробі, упаковці або підтвердженні покупки).

В іншому випадку ви повинні повернути виріб з аксесуарами, необхідними для правильної роботи (блок живлення, адаптер і т.д.)

Якщо ваша заявка підпадає під дію гарантії, сервісний центр зможе, наскільки це дозволено місцевим законодавством:

- відремонтувати або замінити дефектні деталі;
- обміняти повернений виріб на продукт, який має принаймні таку саму функціональність і є рівноцінним у плані продуктивності;
- відшкодувати вартість покупки виробу, зазначену на підтвердженні покупки.

Якщо застосовується одне з цих трьох рішень, це не дає право на продовження або відновлення гарантійного терміну.



SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri  
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France  
[www.auchan-retail.com/contact](http://www.auchan-retail.com/contact)

Made in China

