



**Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Instrukcja obsługi
Handleiding
Mode d'emplo**



**Fritteuse
Deep Fryer
Frytkownica
Friteuse
Friteuse**

EFT-2000

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Anweisungen und heben Sie diese als Referenzmaterial auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an Schutzkontaktsteckdosen an.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial: Ziehen Sie die Schutzfolien von Deckel und äußerem Gehäuse ab (Umweltschutz beachten!). Spülen Sie anschließend die Zubehörteile und die innere Pfanne in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch bitte gründlich trocknen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile nicht mit Nässe in Berührung kommen. Die Fritteuse ist mit einem regulierbaren Thermostat und Anzeigeleuchten ausgerüstet. Das "offene" Frittiersystem gewährleistet hervorragende, professionelle Ergebnisse und unkomplizierte Reinigung.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

Beim Einsatz von elektrischen Geräten müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer berücksichtigt werden:

Lesen Sie bitte alle Anweisungen.

1. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
2. Die jeweilige Steckdose muss für den Gerätestecker passend beschaffen sein.
3. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen | Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
4. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
5. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä.
6. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. Ausstecken!
7. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
8. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.
9. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen:

- Bevor Sie das Gerät wegräumen.
- Vor der Reinigung bzw. Wartung.
- Nach dem Gebrauch.
- Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.

10. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.

11. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.

12. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.

13. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls:

- Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- Das Gerät keine Funktion mehr hat.
- Das Gerät aber längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde.
- Das Gerät stark transportbeschädigt ist.

14. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!

15. Stellen Sie die Friftteuse niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.

16. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.

17. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

18. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

19. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.

20. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder

separate Fernbedienung gesteuert zu werden.

21. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Frittierbehälter
2. Betriebsanzeige
3. Heizanzeige
4. Bedienblende mit Netzkabel
5. Temperaturregler
6. Heizelement
7. Gehäuse
8. Gehäuse-Tragegriff
9. Korb
10. Korbgriff
11. Deckel
12. Deckelgriff



- Bringen Sie den Griff (10) am Korb an, indem Sie die beiden Metallklammern des Griffs einrasten lassen, in die Halterungen an der Innenseite des Korbs einschieben und gegen die Metallplatte kippen. Lösen Sie dann den Knopf an den Metallklammern, sodass sie gut in der Halterung festsitzen und der schwarze Kunststoffknopf am Griff rechtwinklig zum Korb steht. Vergewissern Sie sich, dass der Griff richtig sitzt, bevor Sie den Korb benutzen.



BETRIEB DER FRITTEUSE

- Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett ein, da dies zu Beschädigungen führen kann. Füllen Sie bitte auch keine anderen Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser bzw. sonstige Substanzen in die Pfanne ein.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche. Da sich die Fritteuse beim Gebrauch erhitzt, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät nicht zu nah an anderen Gegenständen steht
- Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse und entnehmen Sie die Zubehörtelle.
- Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl bzw. Fett. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Angaben auf der Geräteinnenseite nicht unter dem Mindeststand bzw. über den Höchststand berüllt wird. Im Hinblick auf beste Ergebnisse empfehlen wir, keine unterschiedlichen Öle zu mischen.
- Schalten Sie die Fritteuse am Thermostat ein. Die grüne Anzeigeleuchte leuchtet nun auf.
- Stellen Sie den Thermostat entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle. Die grüne Temperaturkontrolle leuchtet. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 10 bis 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
- Setzen Sie den Korb mittels des Griffs in die Fritteuse ein.
- Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Geben Sie trockene Lebensmittel in den Korb, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.
- Beim Erreichen der von Ihnen vorgewählten Temperatur erlischt die Anzeigeleuchte. Warten Sie diesen Zeitpunkt bitte immer ab. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat mehrfach ein und aus. Diese Vorgänge werden von der Kontrollleuchte entsprechend angezeigt.

- Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit wieder an.
- Heben Sie den Frittierkorb mit Hilfe des Griffs an, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.
- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittiervorgang durch Abtropfen trocknen. Schüttein Sie niemals den Korb!
- Schalten Sie die Fritteuse am Thermostat aus und drehen Sie den Thermostat auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch und trocknen Sie die Teile sorgfältig.
- Nachdem die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und es verstauen. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. So können Sie Öl und Korb in der Fritteuse lassen, wenn diese verstaut wird.

FRITTIER- TIPPS

- Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl.
- Verwenden Sie bei Tiefkühprodukten maximal 100 Gramm, da diese das Öl schnell abkühlen. Schüttein Sie Tiefkühprodukte zunächst über dem Ausguss, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei der Verwendung von Pommes Frites aus frischen Kartoffeln: Trocknen Sie die Pommes Frites nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.
- Frittieren Sie die Pommes Frites In zwei Stufen. Stufe eins (Vor-Frittieren): 5 bis 10 Minuten bei 170 °C. Stufe zwei (Abschließendes Frittieren): 2 bis 4 Minuten bei 190 °C. Gut abtropfen lassen.

FRITTIER- TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben.

Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Temp.	Lebensmittelprodukt	Höchstmenge pro Zyklus		Frying time (minutes)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch bzw. Tiefgekühlt	Tiefgekühlt
160°C	Hausgemachte Chips (erster Frittierzyklus)	700g	-	4-5	
	Frischer Fisch	500g	-	5-7	--
170°C	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	--	4	-	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	-	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	700g	-	3-4	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	-	550g	-	5-6
180°C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Hähnchen-Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Fleischbällchen (klein)	8-10	-	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Tintenfischringe in Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	-	3-4	--
190°C	Kartoffelchips	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	-	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch/Fisch-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Krapfen	4-5	-	5-6	--
	Gebackener Camembert (paniert)	2-4	-	2-3	--
	Cordon bleu	2	-	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	-	3-4	--

AUSWECHSELN DES ÖLS

Stellen Sie vor dem Auswechseln des Öls sicher, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind (Netzstecker aus der Steckdose ziehen!). Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Das Öl muss unbedingt ausgewechselt werden, wenn es dunkel wird bzw. einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das

Öl jedoch in jedem Fall nach zehnmalem Gebrauch. Wechseln Sie grundsätzlich die gesamte Ölmenge aus, mischen Sie keinesfalls altes und neues Öl. Zu entsorgendes Öl stellt eine Umweltbelastung dar. Entsorgen Sie es daher bitte nicht einfach über den regulären Restmüll, sondern befolgen Sie die Richtlinien Ihres örtlichen Abfallentsorgungsunternehmens.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
- Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
- Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.
- Beim Auswechseln des Öls können Sie die Fritteuse auch von innen reinigen. Leeren Sie die Fritteuse aus und reinigen Sie die Innenseite zunächst mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenlauge getunkten Tuch. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und sorgen Sie für eine gründliche Trocknung.
- Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
- Eine Reinigung in der Geschirrspalmaschine wird nicht empfohlen.

TIPPS

- Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
- Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett getüllt werden.
- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb. da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs. Da das Öl sehr heiß wird, besteht die Gefahr von Verbrennungen. Bewegen Sie die Fritteuse erst wieder, wenn das Öl abgekühlt ist.
- Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Sorgen Sie stets für die Sicherheit von Kindern, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Falls die Fritteuse bzw. die Netzleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
- Das elektrische Bauteil ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen, die gewährleistet, dass das Heizelement nur dann funktioniert, wenn es korrekt positioniert ist

Technische Daten

Betriebsspannung : 220-240V~50/60Hz

leistung: 2000W

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2002/96/EC) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films in the lid and outer case (Please pay attention to environment protection). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The "open" frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

Important Safeguard Instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed: Read all instructions.

- 1.This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
- 2.The socket must be designed that the attached plug will into it.
- 3.This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
- 4.Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
- 5.Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way.
- 6.Never connect or disconnect the plug with wet hands.
7. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
- 8.During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
- 9.Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature;
 - before storing away the appliance
 - before cleaning or maintenance
 - after use
 - if you are not going to use it for a long period of time
- 10.Clean the product itself with a slightly damp cloth.
- 11.Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for

- examination, repair or adjustment because special tools are required.
12. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
 13. If you assume that the operating of the product without danger is no longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is no longer possible, if:
 - the product or the power supply cord is damaged in any way
 - the product does not work any longer
 - after a longer storage under unfavourable conditions
 - after heavy damage through transportation
 14. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
 15. Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
 16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 17. Children shall not play with the appliance.
 18. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
 19. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 20. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 21. 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.

KEY

1. Bowl
2. Power indicator
3. Heat Indicator
4. Control panel with power cord
5. Temperature control
6. Heating element
7. Casing
8. Casing carrying handle
9. Basket
10. Basket handle
11. Lid
12. Lid handle



- Fit the handle (10) onto the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate. Then loosen the knob on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket, and the black plastic knob on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly before you use the basket.



HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

- Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface.
Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
- Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
- Switch on the deep fat fryer at the thermostat switch. The green indicator light will light up.
- Set the thermostat to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.

- The temperature control light shows green. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be deep-fried into the basket. For best result, put dry food into the basket.
- Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
- The green indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off. and the green indicator light as well.
- Raise the basket again when the frying time has elapsed.
- Raise the basket using the handle to drain the excessive oil.
- After frying let the product drip dry. never shake the basket.
- Switch off the deep fat fryer at the thermostat switch and set the thermostat to the lowest level(turn the thermostat fully anticlockwise.)
- Remove the plug from the outlet.
- Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

- Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil;
- With deep-freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °c.
Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees °C. Drain well.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed

Temperature	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time (minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
160°C	Home-made chips (first frying cycle)	700g	--	4-5	--
	Fresh fish	500g	--	5-7	--
170°C	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato fritters	--	4	--	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home -made chips (second frying cycle)max.175°C	700g	--	3-4	--
	Deep-frozen chips max. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls(small)	8-10	--	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
Apple rings	5	--	3-4	--	
190°C	Potato chips	700g	550g	3-4	5-6
	Aubergine slices	600g	--	3-4	--
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/Fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Baked camembert(breaded)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw on the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the Inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
- Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.

- Never immerse the unit in water.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and its cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
- Do not try to repair the unit by yourself. neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cut-off. which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

Technical Data

Operating voltage: 220-240V~50/60Hz

Power: 2000W

Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość. Urządzenie włączać tylko do gniazdka z uziemieniem.

Przed włączeniem należy zdjąć opakowanie - ściągnąć folię zabezpieczającą z pokrywy i zewnętrznej obudowy (prosimy pamiętać o przestrzeganiu przepisów związanych z ochroną środowiska). Następnie umyć akcesoria i wewnętrzny zbiornik w ciepłej wodzie. Przed włączeniem wszystkie części dokładnie wysuszyć. Należy pamiętać, aby nie zamoczyć części elektrycznych. Frytkownica wyposażona jest w regulowany termostat i lampki kontrolne. "otwartyft system sma:zenia zapewnia doskonałe rezultaty i łatwość czyszczenia.

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Korzystając z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:

Należy zapoznać się z całością instrukcji.

1. Produkt ten może wykorzystywać wyłącznie przy zasilaniu o parametrach podanych na etykiecie.
2. Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazdka.
3. Produkt służy wyłącznie do użytku w pomieszczeniach | Nie należy korzystać z produktu na wolnym powietrzu.
4. Produktu nie wolno narażać na nadmierne zabrudzenia i działanie wilgoci.
5. Obsługa produktu w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją może spowodować zagrożenia takie jak zwarcie, pożar i inne. Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie ani otwierać obudowy. Nieprzestrzeganie powy:tszego zalecenia spowoduje naruszenie zgodności urządzenia.
6. Nie wolno wkładać ani wyjmować wtyczki z gniazdka mokrymi rękami.
7. Nie wolno wyjmować wtyczki pociągając za kabel zasilający. Należy wyjąć samą wtyczkę.
8. Podczas montażu | czyszczenia należy uważać, aby nie zgnieść i nie zniszczyć kabla zasilającego.
9. Należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania i pozostawiać produkt

do ostygnięcia do temperatury pokojowej:

- przed odłożeniem urządzenia w miejsce przechowywania,
- przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji.
- po użyciu.
- przed przewidywanym okresem dłuższego wyłączenia z użytku.

10. Produkt na leży czyścić wilgotną szmatką.

11. Nie wolno samodzielnie wymieniać uszkodzonego kabla zasilającego. W razie uszkodzenia kabla lub awarii urządzenia należy zwrócić się do elektryka lub serwisu technicznego w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji urządzenia, gdyż niezbędne jest do tego celu zastosowanie specjalnych narzędzi.

12. Należy pamiętać, aby kabel zasilający nie styka się z częściami wytwarzającymi wysoką temperaturę.

13. Jeżeli dalsza bezpieczna eksploatacja urządzenia jest niemożliwa, należy odłączyć produkt od zasilania i zaprzestać użytkowania. Dalsza bezpieczna eksploatacja urządzenia nie jest możliwa, gdy:

- produkt lub kabel zasilający ulegnie jakimkolwiek uszkodzeniu;
- produkt przestanie działać;
- produkt był przechowywany przez dłuższy czas w niekorzystnych warunkach;
- produkt uległ poważnemu uszkodzeniu podczas transportu.

14. Nie wolno zanurzać wtyczki ani urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

15. Nie wolno umieszczać frytkownicy w kątach pomieszczeń oraz w pobliżu materiałów palnych, takich jak zasłony, szafy kuchenne itp.

16. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczoną poczytalnością, ograniczeniami umysłowymi lub brakiem wiedzy i doświadczenia pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub otrzymają wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

17. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.

18. Czyszczenie oraz utrzymanie nie może być wykonywane

- przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i pod nadzorem.
19. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat."
20. Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy pomocy zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnej kontroli.
21. Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, wymianę powinien wykonać producent, autoryzowany punkt serwisowy lub inna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.

KLAWISZ

1. Miski
2. Wskaźnik zasilania
3. Wskaźnik ciepła
4. Panel sterowania z zasilający
5. Kontrola temperatury
6. Element grzejny
7. Osłonka
8. Obudowy uchwytem
9. Kosz
10. Koszyka uchwyt
11. Pokrywy
12. Uchwyt pokrywy



- Dopasowanie uchwytu (10) do koszyka przez przycięcie razem uchwyt dwa metalowe klamry, wkładając je do nawiasy wewnątrz kosza i przechylanie je w stosunku do blach. Następnie odkręcić pokrętło na szelek metalu, tak mocno są ustalone w nawias, a czarna gałka z tworzywa sztucznego na uchwyt jest pod kątem prostym do koszyka. Sprawdzić, że uchwyt jest prawidłowo zamontowane przed skorzystaniem z koszyka.



OBSŁUGA FRYTKOWNICY

- Nie wolno włączać frytkownicy, jeżeli nie ma w niej oleju lub Innego tłuszczu, mogłoby to bowiem spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie wolno takie wlewać innych płynów (np. wody) ani substancji do zbiornika smażalniczego.
- Frytkownicę należy postawić na suchej, stabilnej powierzchni. Ponieważ frytkownica nagrzewa się podczas eksploatacji, należy pamiętać, aby nie umieszczać jej zbyt blisko Innych przedmiotów.
- Zdjąć pokrywę z frytkownicy i wyjąć akcesoria.
- Napełnić frytkownicę żadaną ilością oleju lub innego tłuszczu. Upewnić się, czy ilość tłuszczu osiągnęła poziom minimalny i czy nie przekroczyła poziomu maksymalnego, wskazanego wewnątrz urządzenia. Najlepsze rezultaty osiągnąć można, gdy nie miesza się różnych rodzajów oleju.
- Włączyć frytkownicę za pomocą przycisku On/Otto Zapali się zielona lampka kontrolna.
- Ustawić termostat na wymaganą temperaturę odpowiednią dla rodzaju smażonej potrawy. Sprawdzić poziom temperatury w tabeli temperatur.
- Lampka kontrolna temperatury zapali się na czerwono. Olej zostanie podgrzany do żądanej temperatury w przeciągu 10-15 minut
- Za pomocą uchwytu umieścić koszyk we frytkownicy.
- Zanurzyć koszyk w oleju opuszczając go powoli, aby uniknąć powstania nadmiernej ilości bąbelków.
- Lampka kontrolna zgaśnie po osiągnięciu wybranego przez użytkownika poziomu temperatury. Należy zawsze poczekać do momentu nagrzania się urządzenia do żądanej temperatury. Gdy żądana temperatura oleju jest utrzymywana przez urządzenie, termostat oraz lampka kontrolna na przemian zapalają się i gasną.
- Po upływie odpowiedniego czasu smażenia należy unieść koszyk.
- Za pomocą uchwytu podnieść kosz, aby odsączyć nadmiar oleju.
- Po usmażeniu poczekać, aż potrawa cieknie, przy czym nie wolno potrząsać koszykiem.
- Wyłączyć frytkownicę za pomocą przycisku on/off i ustawić termostat na najniższym poziomie (obrócić termostat całkowicie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara).
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po użyciu uchwyt i koszyk należy opłukać i starannie osuszyć.
- Gdy frytkownica całkowicie wystygnie, można ponownie umieścić koszyk w

urządzeniu i odłożyć je w miejsce przechowywania. Frytkownicę należy przechowywać z zamkniętą pokrywą w ciemnym i suchym miejscu. Jeżeli urządzenie przechowywane jest w takich warunkach, można na czas przechowywania pozostawiać w nim olej oraz koszyk.

ZALECENIA DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Na jeden litr oleju należy wrzucać najwyżej 200 gramów frytek;
- Mrożonki należy smażyć w ilości najwyżej 100 gramów ze względu na to, że szybko schładzają olej. Zamrożone produkty otrząsnąć nad zlewem z nadmiaru lodu.
- Przy smażeniu frytek ze świeżych ziemniaków: po umyciu należy osuszyć frytki, aby do oleju nie dostawała się woda.
- Frytki należy smażyć w dwóch etapach. Etap pierwszy (smażenie wstępne): 5-10 minut w temperaturze 170°C.
Drugi etap (smażenie właściwe): 2-4 minuty przy 190°C. Dokładnie odsączyć.

TABELA SMAŻENIA

Poniższa tabela przedstawia ilości produktów żywnościowych, wymaganą temperaturę i czas smażenia.

Jeżeli wskazówki podane na opakowaniu produktu odbiegają od wartości podanych w poniższej tabeli, należy postępować według wskazówek na opakowaniu.

Temperatura	Rodzaj produktu	Maksymalna ilość na jeden cykl smażenia		Czas smażenia (w minutach)	
		Żywność świeża	Żywność głęboko mrożona	Żywność świeża lub mrożona	Żywność głęboko mrożona
160°C	Frytki ze świeżych ziemniaków (pierwszy cykl smażenia)	700g	--	4-5	--
	Swieża ryba	500g	--	5-7	--
170°C	Skrzydółka z kurczaka	4-6	4-5	12-15	15-20
	Krokiety serowe	5	4	4-5	6-7
	Kawałki ziemniaków	--	4	--	3-4
	Smażone warzywa (pieczarki, kalafior)	10-12	--	2-3	--
	Frytki ze świeżych ziemniaków (drugi cykl smażenia) maks. 175°C	700g	--	3-4	--
	Frytki mrożone, maks. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Sajgonki	3	2	6-7	10-12
	Kotleciki (nuggets) z kurczaka	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-przekąski	10-12	10	3-4	4-5
	Kulki mięsne (małe)	8-10	--	3-4	4-5
	Paluszki rybne	8-10	8	3-4	4-5
	Małże	15-20	15	3-4	4-5
	Kalmary panierowane	10-12	10	3-4	4-5
	Ryba w cieście	10-12	10	3-4	4-5
	Krewetki	10-12	10	3-4	4-5
	Plasterki jabłek	5	--	3-4	--
190°C	Frytki	700g	550g	3-4	5-6
	Plasterki bakłażana	600g	--	3-4	--
	Krokiety ziemniaczane	5	4	4-5	6-7
	Krokiety mięsne I rybne	5	4	4-5	6-7
	Pączki	4-5	--	5-6	--
	Smażony ser camembert (panierowany)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Sznicel wiedeński	2	--	3-4	--

SPOSÓB WYMIANY OLEJU

Przed wymianą oleju należy sprawdzić, czy frytkownica i olej całkowicie wystygły (wyjąć wtyczkę z gniazdka). Olej należy wymieniać regularnie. Wymiana oleju jest bezwzględnie konieczna, jeżeli olej ściemnieje lub zmieni zapach. Zawsze należy wymieniać olej po 10 cyklach smażenia. Olej należy wymieniać w całości, nie mieszając starego oleju z nowym. Zużyty olej stanowi zagrożenie dla środowiska naturalnego. Nie należy usuwać go do pojemnika na odpady, a postępować zgodnie ze wskazówkami lokalnego przedsiębiorstwa oczyszczania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Frytkownicę należy regularnie czyścić wewnątrz i na zewnątrz.
- Zewnętrzne powierzchnie frytkownicy należy czyścić wilgotną ściereczką i osuszać miękką, suchą ściereczką.
- Nie używać ścierających środków czyszczących ani gąbek.
- Koszyk i uchwyt można myć w ciepłej wodzie z mydłem. Przed kolejnym użyciem elementy te należy dokładnie osuszyć.
- Przy wymianie oleju można również umyć wewnętrzną powierzchnię frytkownicy. Należy w tym celu opróżnić frytkownicę, a następnie najpierw oczyścić wewnętrzną powierzchnię ręcznikiem papierowym, a następnie ściereczką zmoconą wodą z mydłem. Następnie przetrzeć wilgotną ściereczką i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Wszystkie części, za wyjątkiem części elektrycznych, można myć w ciepłej wodzie z mydłem. Przed użyciem należy je dokładnie osuszyć.
- Nie zaleca się mycia urządzenia w zmywarce do naczyń.

WSKAZÓWKI

- Frytkownicę należy zawsze stawiać na niestabilnej powierzchni, z dala od wszelkich materiałów palnych.
- Należy sprawdzić, czy frytkownica nie znajduje się w pobliżu ani na włączonej płycie kuchennej.
- Przed użyciem należy napełnić frytkownicę żądaną ilością oleju lub innego tłuszczu.
- Nie wolno korzystać z frytkownicy, jeżeli nie ma w niej oleju lub innego tłuszczu, mogłoby to bowiem spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Podczas działania frytkownicy nie wolno jej przesuwac. Olej nagrzewa się bowiem do bardzo wysokiej temperatury, stanowiąc ryzyko poparzenia.

- Należy poczekać, aż olej ostygnie, i dopiero wtedy przesunąć frytkownicę.
- Urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, wyłączający urządzenie w przypadku jego przegrzania.
 - Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
 - Podczas działania frytkownicy nie wolno się od niej oddalać. Należy pilnować bezpieczeństwa dzieci znajdujących się w pobliżu frytkownicy.
 - W przypadku uszkodzenia frytkownicy lub kabla zasilającego konieczne jest przeprowadzenie naprawy przez odpowiedni serwis techniczny.
 - Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia ani wymiany uszkodzonego kabla. Czynności takie wymagają zastosowania odpowiednich narzędzi.
 - Należy uważać, aby nie zniszczyć elementu grzejnego. (Nie wolno go zginać ani zgniatać.)
 - Część elektryczna wyposażona jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu element grzejny działa tylko wtedy, gdy jest umieszczony we frytkownicy we właściwy sposób.

Dane techniczne

Napięcie: 220-240V~50/60Hz

Moc: 2000W

Gospodarowanie odpadami



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności.

Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2002/96/EC) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

VOOR GEBRUIK

Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar de instructies om ze eventueel later te kunnen raadplegen. Steek dit toestel alleen in een geaarde contactdoos.

Vóór het eerste gebruik moeten de verpakkingsmaterialen verwijderd worden; trek de beschermende folies uit het deksel en de behuizing (op ecologische wijze!). Was daarna de accessoires en de binnenkant in warm water. Droog zorgvuldig vooraleer het toestel te gebruiken. Verzekert dat de elektrische delen droog blijven. De friteuse is uitgerust met een instelbare thermostaat en LED's. Het "open" frituursysteem verzekert uitstekende professionele resultaten en een eenvoudige reiniging.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Wanneer elektrische toestellen gebruikt worden moeten de fundamentele voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

Lees alle instructies.

1. Dit product mag alleen gebruikt worden overeenkomstig de informatie die op het desbetreffende label geprint is.
2. De contactdoos moet zodanig ontworpen zijn dat de stekker correct in de contactdoos gestoken kan worden.
3. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis! Gebruik dit product nooit buitenshuis.
4. Stel het product nooit bloot aan teveel vuil en vocht.
5. Andere bedrijfs wijzen, behalve de hierboven beschreven, zullen gevaren veroorzaken zoals kortsluitingen, brand of dergelijke. Dit product mag in geen geval .
6. De stekker nooit met natte handen insteken of uittrekken.
7. Trek nooit aan de elektrische kabel. Trek altijd aan de stekker zelf.
8. Verzekert tijdens installatie-/reinigingswerken dat de elektrische kabel niet geklemd of beschadigd wordt.
9. Ontkoppel het toestel altijd van de hoofdleiding en laat het product tot op kamertemperatuur afkoelen;
 - voordat het toestel bewaard wordt
 - vóór reinigings- of onderhoudswerken
 - na gebruik

- wanneer het product langere tijd niet gebruikt wordt
10. Reinig het product zelf met een lichtjes bevochtigde doek.
 11. Vervang nooit zelf een beschadigde elektrische kabel. Neem in dat geval, of in geval van een slechte werking, contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter om het product te laten onderzoeken, repareren of in te stellen, aangezien hiervoor speciale werktuigen nodig zijn.
 12. Verzekert dat de elektrische kabel niet in contact komt met delen die een te hoge hitte afgeven.
 13. Wanneer u denkt dat het product niet langer zonder gevaar gebruikt kan worden, verzeker dan dat het product uitgeschakeld en niet langer gebruikt wordt. Het veilige bedrijf is niet langer mogelijk wanneer:
 - het product of de elektrische kabel beschadigd is
 - het product niet langer werkt
 - na een lange opslagperiode onder ongunstige voorwaarden
 - na zware schade door transport
 14. Dompel de stekker of het toestel nooit in water of andere vloeistoffen.
 15. Plaats de friteuse nooit direct in hoeken of onder brandbare materialen zoals gordijnen, kasten, enz.
 16. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
 17. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 18. Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 19. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.”
 20. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
 21. Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.

PRODUCTBESCHRIJVING

1. Kom
2. Power-indicator
3. Warmte-Indicator
4. Bedieningspaneel met stroomkabel
5. Temperatuurregeling
6. Verwarmingselement
7. Ingewanden
8. Behuizing handvat
9. Mand
10. Mand handvat
11. Deksel
12. Deksel handgreep



- Fit het handvat (10) naar de mand door knippen samen de greep van twee metalen beugels, invoegen van hen in de haakjes aan de binnenkant van de mand en kantelen in tegen de metalen plaat. Vervolgens draai de knop op de metalen beugels, dus ze stevig in de beugel vast zijn, en de zwarte plastic knop op het handvat loodrecht op de mand is. Controleer dat het handvat correct is gemonteerd, voordat u de mand.



HOE DE FRITOUSE GEBRUIKEN

- Schakel de friteuse nooit in zonder alle of vet, aangezien de machine hierdoor beschadigd zou kunnen worden. Giet nooit andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de friteuse.
- Plaats de friteuse op een droog, stabiel oppervlak. Aangezien de friteuse tijdens het gebruik heet wordt mag het toestel niet te kort in de buurt van andere voorwerpen komen.
- Neem het deksel van de friteuse en neem de accessoires uit.
- Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Verzekert dat de friteuse tot het minimum niveau gevuld is, en niet hoger dan het maximum niveau, zoals aan de binnenkant van het toestel aangegeven. Voor de beste resultaten raden wij u aan nooit verschillende soorten olies te mengen.

- Schakel de friteuse met de thermostaat schakelaar in. De groene indicator licht op.
- Stel de thermostaat op de vereiste temperatuur in die geschikt is voor wat u aan het frituren bent. Raadpleeg de temperatuurtabel.
- De controlelamp voor de temperatuur licht groene op. De olie of het vet wordt binnen 10 tot 15 minuten op de vereiste temperatuur gebracht.
- Gebruik de handgreep om de korf in de friteuse te plaatsen.
- Plaats de te frituren etenswaren in de korf. Voor de beste resultaten raden wij u aan droge etenswaren in de korf te leggen.
- Laat de korf langzaam tot in de olie dalen om te grote bubbels te vermijden.
- De groene LED gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur bereikt is. Om de olie op de geselecteerde temperatuur te houden zal de thermostaat herhaaldelijk aan en uit gaan, en zal de groene LED eveneens oplichten.
- Breng de korf weer naar boven wanneer de frituurtijd verstreken is.
- Til het mandje op met de handgreep om overmatige olie af te laten druppen.
- Laat na het frituren het product uitdruppen, schud nooit met de korf.
- Schakel de friteuse uit met behulp van de thermostaat schakelaar en plaats de thermostaat op het laagste niveau (draai de thermostaat volledig tegen de richting van de wijzers van de klok in.)
- Trek de stekker uit.
- Spoel de handgreep en de korf na gebruik, en droog zorgvuldig.
- Wanneer de friteuse volledig afgekoeld is kunt u de korf weer in het toestel plaatsen en het toestel bewaren. Bewaar de friteuse met gesloten deksel in een donkere, droge plaats. Op deze manier kunt u de olie en de korf tijdens de opslag in de friteuse laten.

TIPS OM TE FRITUREN

- Gebruik maximum 200 gram frieten per liter olie;
 - Met diepgevroren producten, gebruik maximum 100 gram omdat zij de olie snel afkoelen. Schud diepgevroren producten boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
 - Wanneer frieten van verse aardappelen gebruikt worden: droog de frieten na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
 - Frituur de frieten in 2 fasen. De eerste fase (voorfrituren): 5 tot minuten bij 170 graden °C.
- Tweede fase (eindfase) 2 tot 4 minuten bij 190 graden °C. Goed drogen.

TABEL

Deze tabel toont de hoeveelheden van de etenswaren evenals de vereiste temperatuur en tijden. Wanneer de aanwijzingen op de verpakking van het product van de in deze tabel getoonde waarden verschillen, dan moeten de aanwijzingen op de verpakking gevolgd worden.

Temperatuur	Producttype	Maximum hoeveelheid per cyclus		Tijd(minuten)	
		Vers	Diepgevroren	Vers of ontdooid	Diepgevroren
160°C	Zelfgemaakte frieten (eerste cyclus)	700g	-	4-5	-
	Verse vis	500g	-	5-7	-
170°C	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	--	4	-	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	-	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	700g	-	3-4	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	-	550g	-	5-6
180°C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Hähnchen-Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Fleischbällchen (klein)	8-10	-	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Tintenfischringe in Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	-	3-4	--
190°C	Kartoffelchips	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	-	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch/Fisch-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Krapfen	4-5	-	5-6	--
	Gebakener Camembert (paniert)	2-4	-	2-3	--
	Cordon bleu	2	-	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	-	3-4	--

DE OLIE VERVANGEN

Verzekert dat de friteuse en de olie volledig afgekoeld zijn voordat de olie vervangen wordt (trek de stekker uit de contactdoos I). Vervang de olie regelmatig. Dit is absoluut noodzakelijk wanneer de olie donker wordt of een andere geur krijgt. Vervang de olie in elk geval na 10 cycli. Vervang de olie onmiddellijk; meng nooit gebruikte en verse olie. Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Gebruikte olie hoort niet in het normale huisvuil thuis. Volg de richtlijnen van de bevoegde gemeentelijke instanties.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig de friteuse regelmatig, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant.
- Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog met een zachte, zuivere doek.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponzen.
- De korf en de handgreep kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Goed drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Wanneer de alle vervangen wordt kunt u ook de binnenkant van de friteuse reinigen. Maak de friteuse leeg en reinig eerst de binnenkant met een papieren handdoek en daarna met een in zeepwater gedompelde doek. Wrijf vervolgens met een vochtige doek en laat zorgvuldig drogen.
- Alle componenten, behalve de elektrische delen, kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Zorgvuldig drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Reiniging in een vaatwasmachine is niet aanbevolen.

TIPS

- Verzekert altijd dat de friteuse op een stabiel oppervlak staat en verwijderd van eventuele ontvlambare materialen.
- Verzekert dat de friteuse niet in de buurt of op een ingeschakelde verwarmingsplaat staat.
- Voordat de friteuse gebruikt wordt moet het toestel eerst met de vereiste hoeveelheid olie of vet gevuld worden.
- Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het toestel hierdoor beschadigd zou kunnen worden.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.
- Wacht tot de friteuse volledig afgekoeld is vooraleer het toestel te verplaatsen.

- De friteuse is beschermd door middel van een thermische veiligheidsuitschakeling die de machine in geval van oververhitting automatisch uitschakelt.
- Dompel het toestel nooit in water.
- Laat de friteuse nooit zonder toezicht achter wanneer het toestel gebruikt wordt. Verzekert altijd de veiligheid van kinderen wanneer zij zich in de buurt van de friteuse bevinden.
- Wanneer de friteuse en I of de kabel beschadigd zijn moeten zij door een professioneel servicecenter gerepareerd worden.
- Probeer nooit het toestel zelf te repareren, of een beschadigde kabel te vervangen. Hiervoor zijn speciale werktuigen vereist.
- Verzekert dat het verwarmingselement niet beschadigd wordt (niet gebogen of ingedeukt).
- Het elektrische component is met een veiligheidsuitschakeling uitgerust die verzekert dat het element alleen kan werken wanneer het correct op de friteuse geplaatst is.

Technische gegevens

Bedrijfsspanning: 220-240V-50/60Hz

Vermogen: 2000W

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2002/96/EC) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

AVANT TOUTE UTILISATION

Prenez soin de lire toutes les informations fournies dans le présent document et conservez ces dernières afin de pouvoir les utiliser ultérieurement.

Connectez cet appareil exclusivement à une prise de courant mise à la terre.

Avant d'utiliser votre bassine à friture, enlever tous les matériaux d'emballage, ôtez les pellicules de protection du couvercle et du caisson extérieur (veuillez faire attention à la protection de l'environnement). Ensuite, lavez les accessoires et le réceptacle intérieur en utilisant de l'eau chaude. Séchez-les soigneusement avant l'utilisation. Assurez-vous que les pièces électriques restent bien sèches. La bassine à friture est dotée d'un thermostat réglable et de témoins lumineux. Le système de friture "ouvert" vous garantit des résultats de friture excellents et professionnels et un nettoyage facile.

Instructions de sécurité importantes

Nous vous recommandons de toujours respecter les mesures de précaution de sécurité suivantes en utilisant des appareils électriques:

Lisez toutes les instructions fournies.

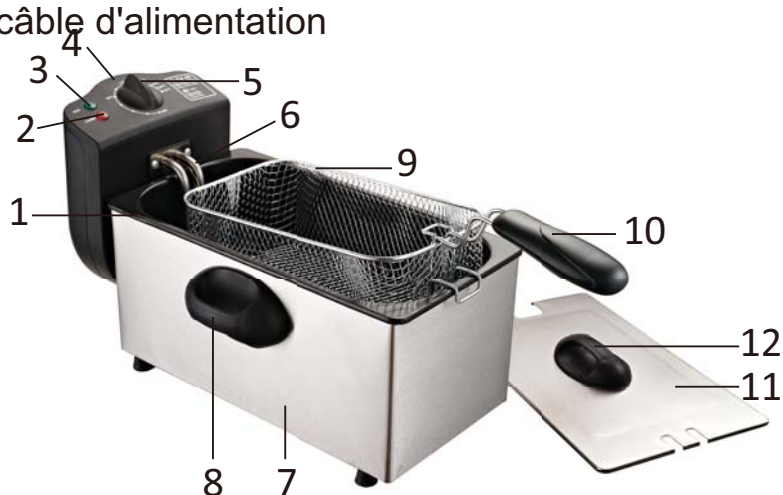
1. Ce produit doit être utilisé exclusivement conformément aux données techniques nominales telles qu'elles sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. La prise de courant électrique doit être conçue de manière à pouvoir accueillir la fiche de votre appareil.
3. Cet appareil électrique est destiné exclusivement à une utilisation à l'intérieur. Il n'est pas approprié pour les utilisations à l'extérieur.
4. Veuillez éviter d'exposer votre appareil électrique à des saletés ou à une humidité excessive.
5. Toute utilisation de l'appareil électrique autre que celle décrite ici conduira à des dangers tels que les courts-circuits, les incendies ou autres. Il n'est pas permis de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
6. Ne branchez et ne débranchez jamais le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
7. Ne débranchez jamais la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche elle-même.
8. Pendant l'installation et le nettoyage, veuillez faire attention de ne pas

- coincer ou endommager le cordon d'alimentation.
9. Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir à la température ambiante
 - avant de ranger l'appareil
 - avant tout travail de nettoyage ou de maintenance
 - après l'utilisation
 - si vous n'envisagez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.
 10. Nettoyez le produit lui-même en utilisant un torchon légèrement humide.
 11. Ne remplacez jamais de vos propres soins un cordon d'alimentation endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou si vous constatez des dysfonctionnements, prenez contact avec un électricien ou centre de service à la clientèle agréé, ceci en vue du contrôle, de la réparation ou du réglage, car ces travaux exigent des outils spéciaux.
 12. Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec des pièces qui produisent une chaleur excessive.
 13. Si vous estimez qu'il ne vous est plus possible d'utiliser votre appareil électrique sans risque, alors assurez-vous que vous l'avez débranché et qu'il n'est plus utilisé. L'utilisation sans risque de cet appareil électrique n'est plus possible :
 - Si l'appareil électrique ou son cordon d'alimentation est endommagé d'une façon quelconque ;
 - Si l'appareil électrique ne fonctionne plus ;
 - Après un stockage de longue durée sous des conditions défavorables ;
 - S'il présente des dommages sérieux provoqués par le transport.
 14. N'immergez jamais la fiche de raccordement ou l'appareil électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
 15. Ne placez jamais votre bassine à friture directement dans les coins ou sous des matériaux.
 16. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation détaillées et les comprennent parfaitement.

17. Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.
18. Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.
19. Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.
20. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
21. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou par une autre personne qualifiée.

TOUCHE

1. Bol
2. Indicateur de puissance
3. Indicateur de chaleur
4. Panneau de commande avec câble d'alimentation
5. Contrôle de température
6. Élément chauffant
7. Boîtier
8. Poignée de transport boîtier
9. Panier de
10. Poignée du panier
11. Couverture
12. Poignée de couvercle



- Monter la poignée (10) sur le panier en emboîtant les deux entretoises métalliques de la poignée, en les insérant dans les supports à l'intérieur du panier et en inclinant contre la plaque de métal. Puis desserrez le bouton sur les renforts métalliques, donc elles sont solidement fixées sur le support, et le bouton en plastique noir sur la poignée est à angle droit avec le panier. Vérifier que la poignée est montée correctement avant d'utiliser le panier.



Comment utiliser la bassine à friture

- Ne mettez jamais en marche ta bassine à friture si elle ne contient ni huile, ni graisse, ceci pourrait endommager l'appareil. De même, ne versez jamais d'autres liquides dans la cuve, tels que l'eau ou d'autres substances.
- Placez votre bassine à friture sur une surface sèche et stable.
Etant donné que la bassine à friture chauffe pendant son fonctionnement, assurez-vous qu'elle n'est pas placée trop proche d'autres objets.
- Démontez le couvercle de la bassine à friture et retirez-en les accessoires,
- Versez ensuite la quantité d'huile ou de graisse désirée dans la bassine à friture. Faites bien attention à ce que le remplissage ne soit pas inférieur au niveau minimal Indiqué ou qu'il dépasse la marque maximale Indiquée à l'Intérieur de l'appareil.
- Pour obtenir des résultats optimum, nous vous recommandons de ne pas mélanger des huiles de types différents.
- Mettez en marche la bassine à friture par l'interrupteur marche / arrêt. Le témoin lumineux vert s'allume.
- Réglez ensuite le thermostat à la température souhaitée, qui convient aux aliments que vous voulez frire. Référez-vous au tableau des températures.
- Le témoin lumineux de contrôle de la température s'allume en rouge. La matière grasse est ensuite chauffée à ta température souhaitée en 10 à 15 minutes.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la bassine à friture.
- Placez ensuite les aliments à frire dans la bassine à friture. Pour obtenir des résultats de friture excellents, placez des aliments secs dans le panier
- Baissez ensuite lentement le panier dans l'huile afin d'éviter un barbotage excessif.
- Le témoin lumineux s'éteint une fois que l'huile a atteint la température que vous avez réglée. Attendez toujours que soit atteinte la température réglée. Pour maintenir l'huile à la température réglée, le thermostat s'activera et s'arrêtera continuellement et son témoin lumineux s'allume également.
- Relevez à nouveau le panier une fois que le temps de friture a expiré.
- Levez le panier par la poignée pour drainer l'excédent d'huile.
- Après la friture, laissez sécher le produit, n'agitez jamais le panier.
- Arrêtez la bassine à friture par l'interrupteur marche/arrêt et réglez le thermostat au niveau de température le plus bas (tourner ce dernier totalement dans le sens contraire à celui des aiguilles de la montre).

- Retirer la fiche de raccordement de la prise de courant.
- Rincez la poignée et le panier après l'utilisation et sécher-les soigneusement.
- Une fois que la bassine à friture a totalement refroidi, vous pouvez remettre le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la bassine à friture avec le couvercle fermé à un endroit sombre et sec. De cette manière, vous pourrez laisser l'huile et le panier dans l'appareil en rangeant ce dernier.

Conseils de friture

- Utiliser un maximum de 200 g de frites de pommes de terre par litre d'huile.
- Pour les produits surgelés, utilisez un maximum de 100 g, car ces produits refroidissent rapidement l'huile. Agitez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer la glace en trop.
- Si vous faites des frites à partir de pommes de terre fraîches : sécher les frites après les avoir lavées pour l'eau ne se mélange pas à l'huile.
- Faites vos frites en deux étapes. Première étape (première friture) : 5 à 10 minutes à 170 °C. Deuxième étape (friture finale) : 2 à 4 minutes à 190 °C. Essorez soigneusement les frites.

Tableau de friture

Le tableau de friture ci-après Indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Respecter les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Température	Type d'aliment	Quantité maximale par cycle		Durée de friture (en minutes)	
		Frais	Surgelé	Frais ou décongelé	Surgelé
160°C	Chips fait maison (1 ^{er} cycle de friture)	700g	--	4-5	--
	Poisson frais	500g	--	5-7	--
170°C	Ailes de poulet	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5	4	4-5	6-7
	Petits beignets de pommes de terre	--	4	--	3-4
	Légumes frits (Champignons, chou-fleur)	10-12	--	2-3	--
	Chips fait maison (deuxième cycle de friture) max. 175°C	700g	--	3-4	--
	Chips surgelés max. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Nems	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de poulet	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10	--	3-4	4-5
	Bâtonnets de poisson	8-10	8	3-4	4-5
	Moules	15-20	15	3-4	4-5
	Calamar	10-12	10	3-4	4-5
	Poisson en pâte à frire	10-12	10	3-4	4-5
	Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
	Rondelles de pommes	5	--	3-4	--
190°C	Chips de pommes de terre	700g	550g	3-4	5-6
	Tranches d'aubergine	600g	--	3-4	--
	Croquettes de pommes de terre	5	4	4-5	6-7
	Croquettes de viande/poisson	5	4	4-5	6-7
	Beignets	4-5	--	5-6	--
	Camembert au four(pané)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Escalope viennoise	2	--	3-4	--

Pour remplacer l'huile

Assurez-vous que la bassine à friture et l'huile sont totalement refroidi avant de remplacer l'huile (débranche le cordon d'alimentation de la prise de courant murale). Remplacez l'huile régulièrement. Le remplacement est nécessaire lorsque l'huile devient sombre ou si elle dégage une odeur différente. Dans tous les cas, remplacez l'huile au bout de 10 cycles de friture. Remplacez toujours totalement toute l'huile de la bassine à friture et ne mélangez pas une huile ancienne avec une huile neuve. Les déchets d'huile représentent un risque pour l'environnement Ne les éliminez donc pas dans le bac à ordures normal et conformez-vous aux directives de votre service municipal de collecte des déchets.

Nettoyage et maintenance

- Nettoyez régulièrement les faces intérieure et extérieure de la bassine à friture.
- Pour nettoyer la face extérieure de la bassine à friture, utilisez un torchon humide et séchez cette dernière à l'aide d'un torchon doux et propre.
- N'utilisez jamais des agents de nettoyage abrasifs ou des éponges.
- Pour le nettoyage du panier et de la poignée, vous pouvez utiliser une lessive de savon. Séchez soigneusement avant d'utiliser à nouveau.
- Vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la bassine à friture en remplaçant l'huile. Vider la bassine à friture et commenez par nettoyer l'intérieur à l'aide d'une serviette de papier, puis à l'aide d'un torchon imbibé d'une lessive de savon. Puis, essuyez à l'aide d'un torchon humide et laissez sécher totalement.
- A l'exception des pièces électriques, tous les composants, peuvent être nettoyés dans une eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.
- Lavage en lave-vaisselle déconseillé.

A.stuces et conseils

- Placez toujours la bassine à friture sur une surface stable et tenez éloignés toutes les matières inflammables.
- Assurez-vous que la bassine à friture n'est pas placée sur une plaque de cuisson chaude ou sans son voisinage immédiat.
- Avant d'utiliser la bassine à friture, vous devez la remplir de la quantité d'huile ou de graisse requise.

- N'utilisez jamais la bassine à friture sans huile ou graisse, ceci pourrait endommager l'appareil.
- Ne déplacez Jamais la bassine à friture pendant son utilisation. L'huile chauffe extrêmement et vous pourriez vous brûler. Si voulez le déplacer, attendez que l'huile ait refroidi
- Cette bassine à friture est protégée par un dispositif thermique de sécurité, qui arrête l'appareil automatiquement en cas de surchauffe.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne laissez jamais la bassine à friture sans surveillance pendant qu'elle est marche. Protégez toujours la sécurité des enfants qui sont près de la bassine de friture.
- Si vous constatez des dommages sur la bassine de friture et/ou sur son cordon d'alimentation, faites procéder à une réparation par un service de dépannage professionnel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil de votre propre chef, ni de remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Ces travaux exigent des outils spéciaux.
- Faites attention à ne pas endommager le corps de chauffe (éviter de l'infléchir ou de le déformer).
- Cet appareil électrique est doté d'un coupe-circuit thermique de sécurité, qui garantit que le corps de chauffe ne puisse fonctionner que s'il est correctement monté sur la bassine à friture.

Données techniques

Tension de service: 220-240V~50/60Hz

Puissance: 2000W

Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.