



---

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

---



**Fritteuse**  
**Deep Fryer**  
**Frytkownica**  
**Friteuse**  
**Friteuse**

**FT-2000**

Sehr geehrter Kunde,  
bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam und gründlich, bevor Sie Ihre Fritteuse an das Stromnetz anschließen, um Schäden durch eine falsche Verwendung zu vermeiden. Bitte beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

### **Wichtige sicherheitshinweise**

**Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.**

- Stecken Sie die Fritteuse keinesfalls ein, bevor Sie die Schüssel mit Speiseöl gefüllt haben.
- Halten Sie Kinder während der Verwendung und danach von der Fritteuse fern – Das Fett bleibt für eine lange Zeit heiß.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt oder über die Kante einer Arbeitsplatte hängt – Kinder könnten das Kabel greifen und die Fritteuse herunterziehen.
- Berühren Sie keinesfalls die Schüssel, gießen Öl ab oder bewegen die Fritteuse, wenn das Öl heiß ist.
- Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass alle Teile vor dem Gebrauch vollständig trocken sind.
- Lassen Sie die Fritteuse keinesfalls unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht, wenn Gerät, Kabel oder Stecker beschädigt sind.
- Achten Sie beim Kochen und beim Öffnen des Deckels auf austretenden Dampf.
- Stellen Sie die Fritteuse keinesfalls in der Nähe von oder direkt auf Kochplatten ab.
- "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.

- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen."
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.

## Lernen sie ihre fritteuse kennen



1. Deckel mit austauschbarem Filter
2. Korb
3. Griff
4. Korbbalter
5. Feste Schüssel
6. Gehäuse
7. Kontrolllampe
8. Temperaturregler
9. Riffelung für Ausrichtung des Frittierkorbs

## Bedienungsanweisungen

- **Ziehen Sie nach Verwendung der Fritteuse stets den Netzstecker.**

### Vor Einstecken der Fritteuse

Stellen Sie vor dem Einstecken der Fritteuse sicher, dass Ihre Stromversorgung dieselbe Nennspannung hat wie auf der Unterseite der Fritteuse angegeben.

### Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungselemente.
- Demontieren Sie Ihre Fritteuse, siehe Abschnitt „Demontage, Montage und Verwendung Ihrer Fritteuse“.
- Spülen Sie die Teile, siehe Abschnitt „Reinigung“.

## Demontage, Montage und Verwendung Ihrer Fritteuse

### Demontage

1. Heben Sie den Deckel ab.
2. Nehmen Sie den Korb heraus.

### Montage und Verwendung

1. Füllen Sie die Fritteuse mit Speiseöl. Der Füllstand muss zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegen.
2. Setzen Sie den Korb ein und bringen Sie den Deckel an. Der Frittierkorb sollte in der Nut auf der rechten Seite der Fritteuse arretiert werden.
3. Stellen Sie den Temperaturregler (8) auf die erforderliche Temperatur ein.
4. Die grüne Lampe (7) gehen ab , wenn das Öl die richtige Temperatur zum Frittieren erreicht hat. Füllen Sie die Lebensmittel in den Korb und senken Sie diesen in das Öl ab. **Überschreiten Sie die angegebenen maximalen Lebensmittelmengen nicht.** Die Lampe geht an und aus, wenn die Fritteuse während des Betriebs die Temperatur hält.
5. Öffnen Sie nach Ablauf der Frittierzeit den Deckel und heben Sie den Korb an. Lassen Sie die Lebensmittel abtropfen, indem Sie den Korb in den Korbbalter (4) an der Seite der Schüssel einhängen.

6. Um das Öl wiederzuverwenden lassen Sie es abkühlen, und sieben Sie es anschließend durch ein feines Tuch oder Filterpapier.
7. **Ziehen Sie nach Verwendung der Fritteuse stets den Netzstecker.**

### **Hilfreiche Tipps**

- a) Wir empfehlen die Verwendung von qualitativ hochwertigem Speiseöl zum Frittieren, z. B. Maisöl oder Erdnussöl. Es kann auch ein hochwertiges festes Fett verwendet werden. Andere Öle können verwendet werden, wenn sie vom Hersteller speziell für das Frittieren empfohlen werden. Mischen Sie keinesfalls verschiedene Öle oder Fett, und verwenden Sie keinesfalls Olivenöl, Butter oder Margarine, da dies zu übermäßiger Rauchentwicklung und zu einem Überkochen führt.
  - b) Vorgekochtes Essen benötigt eine höhere Temperatur als rohe Lebensmittel.
  - c) Kochen Sie die Lebensmittel durch. Die Außenseite kann fertig aussehen, bevor das Innere gar ist.
  - d) Bewahren Sie Ihre Fritteuse mit Öl gefüllt auf, bereit für den Einsatz. Der Deckel hält alles sauber.
  - e) Lassen Sie überschüssigen Teig vor dem Frittieren paniertes Lebensmittel abtropfen.
  - f) Schneiden Sie die Kartoffeln zur Herstellung von Pommes Frites in gleich große Stücke, so dass sie gleichmäßig garen. Spülen und trocknen Sie rohe Pommes vor dem Frittieren. Verwenden Sie für beste Ergebnisse trockene, mehlig kochende Kartoffeln, z. B. King Edwards oder Maris Piper.
- Um eine maximale Lebensdauer Ihrer Fritteuse zu gewährleisten, filtern Sie das Öl nach jeder Verwendung und wechseln Sie es nach 8 bis 10 Einsätzen.
  - Schütteln Sie überschüssiges Eis vor dem Frittieren tiefgekühlter Lebensmittel ab.

### **Maximale Lebensmittelmengen**

- Frische Pommes: 800 g
- Gefrorene Pommes: 600 g

## Fassungsvermögen für Öl oder Fett

- Maximale Ölmenge: 1,5 Liter
- Minimale Ölmenge: 1,3 Liter
- Maximales Fettvolumen: 1,3 kg
- Minimales Fettvolumen: 1,1 kg

## Diagramm mit Frittierzeiten und Temperaturen

Die in dieser Tabelle angegebenen Werte sind nur eine Richtlinie und müssen an unterschiedliche Mengen oder Dicken der Lebensmittel und an Ihren individuellen Geschmack angepasst werden.

Lebensmittel	Frittier temperatur	Frittier zeit
Frische Pommes, 600 g im Korb (empfohlene Menge für beste Ergebnisse)	190 °C	6-8 Minuten
Frische Pommes, 800 g	190 °C	8-10 Minuten
Gefrorene Pommes, 600 g	190 °C	8-11 Minuten
<b>FISCH</b>		
Gefrorene Scampi in Paniermehl	170 °C	3-5 Minuten
Portionen Weißfisch in Paniermehl oder Teigmantel	170 °C	10-15 Minuten (je nach Dicke des Fisches)
Frische Garnelen im Teigmantel	190 °C	3-5 Minuten
<b>HUHN</b>		
Hähnchenteile in Paniermehl	170 °C	10-15 Minuten (klein/mittel) 20-30 Minuten (groß)
Hähnchenschenkel in Paniermehl	170 °C	15 Minuten
Gefrorene Chicken Nuggets	190 °C	6-8 Minuten
<b>OBST/GEMÜSE</b>		
Frittiertes Obst, 2–3 Stück	190 °C	3-5 Minuten
Gemüsepuffer	190 °C	3-5 Minuten
Gefrorene Zwiebelringe	190 °C	3-5 Minuten
Frische Zwiebeln/Pilze	190 °C	3-5 Minuten

## **Reinigung und Pflege**

- Beginnen Sie keinesfalls mit der Reinigung, bevor das Öl abgekühlt ist.
- Ziehen Sie vor Reinigung der Fritteuse stets den Netzstecker.
- Gießen Sie das Öl über den Ausguss.
- Gehäuse der Fritteuse – Mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig trocknen. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser.
- Innere Schüssel – Nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser füllen und für 20 Minuten einweichen lassen. Dann mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen.

## **Deckel**

- Nach jeder Verwendung entfernen und für 20 Minuten in heißem Seifenwasser einweichen.

## **Korb**

- Nach jeder Verwendung entfernen und für 20 Minuten in heißem Seifenwasser einweichen. Anschließend mit einer harten Bürste reinigen.
- Deckel und Korb können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

## Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Fritteuse funktioniert nicht	Fritteuse ist nicht eingesteckt	Sicherstellen, dass die Fritteuse eingesteckt ist
Öl läuft über	Der maximale Ölstand wurde überschritten	Ölstand prüfen
	Korb ist überladen / maximalen Füllmenge wurde überschritten	Siehe Frittiertabelle für die empfohlenen Mengen
	Es wurden nasse Lebensmittel in das Öl gelegt	Lebensmittel abtropfen lassen und sorgfältig trocknen
	Das Öl ist alt und hat sich verschlechtert	Durch frisches Öl ersetzen
	Falsches Öl verwendet / verschiedene Öle miteinander vermischt	Ein qualitativ hochwertiges, zum Frittieren geeignetes Öl verwenden
Unangenehmer Geruch / Öl raucht übermäßig	Das Öl ist alt und hat sich verschlechtert	Durch frisches Öl ersetzen
	Das Öl ist nicht zum Frittieren geeignet	Ein qualitativ hochwertiges, zum Frittieren geeignetes Öl verwenden
Poor frying performance	Falsche Temperatureinstellung	Richtige Temperatur einstellen
	Korb überfüllt	Die Menge frittierter Lebensmittel verringern
	Frische Pommes Frites sind zu nass	Die Pommes Frites vor dem Frittieren abtropfen lassen und sorgfältig trocknen



## Technische Daten

Spannungsversorgung: 220-240V~50/60Hz

Stromeingangsleistung: 1800-2000W

Inhalt: 2 Liter



## 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.

Dear Customer,

Please read these operating instructions carefully and thoroughly before connecting your fryer to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the unit on to a third party, these operating instructions must also be handed over.

### **Important safeguards**

**Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.**

- Never plug the fryer in before filling the bowl with cooking oil.
- Keep children away from the fryer during use and afterwards - fat stays hot for a long time.
- Never let the cable touch hot surfaces or hang down over a countertop edge - a child could grab it and pull the fryer down.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- Do not use if there is any damage to the fryer, cable or plug.
- Watch out for escaping steam during cooking and when you open the lid.
- Never put your fryer near or on cooker hot plates.
- "This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years."

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.
- Do not use the device outdoors.

## Know your deep fryer



1. Top lid with replaceable filter
2. Basket
3. Handle
4. Basket catch
5. Fixed bowl
6. Body
7. Indicator light
8. Temperature control
9. Fluting for positioning of frying basket

## Operating instructions

- **Always unplug the fryer after use.**

Before plugging your fryer in, make sure your electricity supply has the same voltage rating as the one shown on the underside of the fryer.

### **Before using for the first time**

- Remove all packaging.
- Dismantle your fryer: see the 'Dismantling, assembling and using your fryer' section.
- Wash the parts: see the 'Cleaning' section.

Dismantling, assembling and using your fryer

### **To dismantle**

1. Lift the lid off.
2. Remove the basket.

### **To assemble and use**

1. Fill with cooking oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks.
2. Insert the basket and replace the lid. The frying basket should be slotted into the flute which is located on the right-hand side of the deep fryer.
3. Adjust the temperature controller (8) to the required temperature.
4. The green light (7) goes off when the oil has reached the right temperature to start frying. Fill the basket and lower it into the oil.  
**Don't exceed the maximum food quantities stated.** The light will go on and off as the fryer maintains its temperature during cooking.
5. When ready, lift the lid and raise the basket. To drain the food, hook the basket catch (4) on the side of the bowl.
6. To re-use the oil, allow it to cool then strain it through fine muslin or percolator paper.
7. **Always unplug the fryer after use.**

## Helpful hints

- a) We would recommend the use of good quality cooking oil for deep frying, such as corn oil or groundnut oil. A good quality solid fat may also be used. Other oils may be used if they are specifically recommended by the manufacturer for deep frying. Never mix different oils or fat and do not use olive oil, butter or margarine as they will smoke excessively or bubble over.
  - b) Pre-cooked food needs a higher temperature than raw food.
  - c) Cook food thoroughly. The outside may look ready before the inside is cooked.
  - d) Keep your fryer with oil inside it, ready for use. The lid keeps everything clean.
  - e) Before frying battered food, drain off excess batter.
  - f) To make chips, cut the potatoes evenly, so they will cook evenly. Rinse and dry the raw chips before cooking. For best results use dry, floury-textured potatoes, e.g. King Edwards or Maris Piper.
- To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8-10 uses.
  - Shake off any excess ice before frying frozen foods.

## Maximum food capacities

- Fresh chips: 800g
- Frozen chips: 600g

## Oil and fat capacities

- Maximum oil volume: 1.5 litres
- Minimum oil volume: 1.3 litres
- Maximum solid fat volume: 1.3kg
- Minimum solid fat volume: 1.1kg

## Frying times and temperature chart

**The frying times given in this chart are a guide only and should be adjusted to suit different quantities or thicknesses of food and to suit your own taste.**

Food	Frying Temperature	Frying time
Fresh chips, 600g in basket (recommended quantity for best results)	190 °C	6-8 minutes
Fresh chips, 800g	190 °C	8-10 minutes
Frozen chips, 600g	190 °C	8-11 minutes
<b>FISH</b>		
Frozen scampi in breadcrumbs	170 °C	3-5 minutes
White fish portions in breadcrumbs or batter	170 °C	10-15 minutes (depending on fish thickness)
Fresh prawns in batter	190 °C	3-5 minutes
<b>CHICKEN</b>		
Chicken portions in breadcrumbs	170 °C	10-15 minutes (small/medium size) 20-30 minutes (large size)
Chicken drumsticks in breadcrumbs	170 °C	15 minutes
Frozen chicken nuggets	190 °C	6-8 minutes
<b>FRUIT/VEGETABLES</b>		
Fruit fritters, 2-3 pieces	190 °C	3-5 minutes
Vegetable fritters	190 °C	3-5 minutes
Frozen onion rings	190 °C	3-5 minutes
Fresh onions/mushrooms	190 °C	3-5 minutes

## Care and cleaning

- Never start cleaning until the oil has cooled down.
- Always unplug the fryer before cleaning.
- Pour the oil out of the bowl.
- Fryer outer body - wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Never immerse in water.
- Inner bowl - after each use, fill with hot soapy water and soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.

## Lid

- After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes.

## Basket

- After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a stiff brush for cleaning.

- Alternatively, the lid and basket can be washed in your dishwasher.

## Troubleshooting guide

Problem	Possible cause	Solution
Fryer does not work	Fryer is not plugged in	Check fryer is plugged in
Oil is overflowing	Maximum oil level has been exceeded	Check oil level
	Basket is overloaded / maximum chip capacity has been exceeded	Refer to the frying chart for the recommended quantities
	Wet food has been placed in the oil	Drain and dry the food thoroughly
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil
	Incorrect oil used / different oils have been mixed together	Use a good quality oil suitable for deep frying
Unpleasant odour / oil smokes excessively	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil
	The oil is not suitable for deep frying	Use a good quality oil suitable for deep frying
Poor frying performance	Incorrect temperature used	Select the correct temperature
	Basket overloaded	Reduce the quantity to be fried
	The fresh chips are too wet	Drain and dry the chips thoroughly before frying

## Technical Data

Voltage supply: 220-240V~50/60Hz

Power input: 1800-2000W

Capacity: 2 litres



## 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.



Szanowny kliencie,  
Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed podłączeniem urządzenia do sieci, w celu uniknięcia uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem. Prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na opisane środki ostrożności. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim, należy również przekazać instrukcje użytkowania.

## **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

**Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcja i postępuj zgodnie z jej wskazaniami.**

- Nigdy nie należy podłączać frytkownicy do zasilania przed napełnieniem zbiornika olejem.
- Podczas używania urządzenia i po jego zakończeniu, kiedy tłuszcz przez długi czas pozostaje gorący, urządzenie powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przewód nie może stykać się z gorącymi powierzchniami ani zwiisać z krawędzi blatu kuchennego — dziecko może go chwycić i zrzucić frytkownicę.
- Nigdy nie należy dotykać zbiornika, wylewać oleju ani przenosić frytkownicy, gdy olej jest gorący.
- Po zakończeniu czyszczenia wszystkie części należy dokładnie wysuszyć przed ich ponownym użyciem.
- Nigdy nie należy pozostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
- W przypadku uszkodzenia frytkownicy, przewodu lub wtyczki urządzenia nie należy używać.
- Podczas przyrządzania potraw i otwierania pokrywy należy uważać na parę.
- Nigdy nie należy umieszczać frytkownicy na płytach grzejnych kuchenki ani w ich pobliżu.
- "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.

- Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.
- Czyszczenie oraz utrzymanie nie może być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat."
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy pomocy zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnej kontroli.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, wymianę powinien wykonać producent, autoryzowany punkt serwisowy lub inna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.
- Z urządzenia nie należy korzystać na terenach otwartych.

## Informacje o frytkownicy



1. Górna pokrywa z wymiennym filtrem
2. Koszyk
3. Uchwyt
4. Uchwyt koszyka
5. Stały zbiornik
6. Obudowa
7. Lampka wskaźnika
8. Sterowanie ustawieniem temperatury
9. Wyżłobienie służące umiejscowieniu kosza do smażenia

## Instrukcja obsługi

- **Po zakończeniu używania frytkownicy należy zawsze odłączać od zasilania.**

### Przed podłączeniem do zasilania

Należy upewnić się, że zasilanie elektryczne jest zgodne z podanym na spodzie frytkownicy.

### Przed pierwszym użyciem

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Demontaż: zapoznaj się z sekcją dotyczącą demontażu, montażu i używania frytkownicy.
- Części urządzenia należy umyć: zapoznaj się z sekcją dotyczącą czyszczenia.

Aby rozmontować, złożyć i używać frytkownicy

### Aby rozmontować

1. Unieś pokrywę.
2. Wyjmij koszyk.

### Aby złożyć i używać

1. Wlej olej. Poziom oleju musi znajdować się między oznaczeniami „MAX” i „MIN”.
2. Włóż koszyk i zamknij pokrywę. Kosz do smażenia należy włożyć do wyłobienia znajdującego się po prawej stronie frytkownicy.
3. Zmień położenie regulatora(8) i wybierz żądaną temperaturę.
4. Gdy olej osiągnie odpowiednią temperaturę do rozpoczęcia smażenia, zaświeci się zielony wskaźnik(7). Napełnij koszyk i zanurz go w oleju. **Nie przekraczaj określonych maksymalnych ilości produktów.** Podczas utrzymywania temperatury przez frytkownicę wskaźnik będzie się zapalał i gasł.
5. Gdy produkty będą gotowe, otwórz pokrywę i unieś koszyk. Aby osączyć produkty, powieś uchwyt koszyka(4) z boku zbiornika.
6. Aby ponownie użyć oleju, zostaw go do ostudzenia, a następnie przelej przez drobną gazę lub papier do filtrowania.

## **7. Po zakończeniu używania frytkownicy należy zawsze odłączyć od zasilania.**

### **Wskazówki**

- a) Do smażenia w głębokim tłuszczu zalecane jest używanie dobrej jakości olejów, takich jak olej kukurydziany lub olej arachidowy. Można także używać dobrej jakości tłuszczy stałych. Inne oleje mogą być używane, jeśli są wyraźnie zalecane przez producenta do smażenia w głębokim tłuszczu. Nigdy nie należy mieszać różnego rodzaju olejów ani tłuszczy, a także nie należy używać oliwy z oliwek, masła ani margaryny, ponieważ powodują one powstawanie dymu i mogą kipieć.
  - b) Wstępnie gotowane produkty wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
  - c) Produkty należy smażyć do miękkości. Z zewnątrz mogą one wyglądać na gotowe, podczas gdy w środku nie zostały jeszcze ugotowane.
  - d) Frytkownicę można przechowywać z olejem w środku, gotową do użycia. Pokrywa zapewni utrzymanie czystości.
  - e) Przed rozpoczęciem smażenia produktów w cieście należy usunąć nadmiar ciasta.
  - f) W przypadku przygotowywania frytek ziemniaki należy pokroić na równe części, aby zapewnić ich równomierne smażenie. Przed rozpoczęciem smażenia ziemniaki należy opłukać i osuszyć. W celu uzyskania lepszych rezultatów należy używać suchych ziemniaków mączystych, takich jak King Edwards lub Maris Piper.
- Aby przedłużyć czas użytkowania frytkownicy, olej należy filtrować po każdym użyciu i zmieniać go co 8–10 cykli smażenia.
  - Przed rozpoczęciem smażenia mrożonych produktów należy usunąć nadmiar lodu.

### **Maksymalne ilości produktów**

- Świeże frytki 800 g
- Mrożone frytki 600 g

## Pojemności oleju i tłuszczu

- Maksymalna ilość oleju 1,5 litra
- Minimalna ilość oleju 1,3 litra
- Maksymalna ilość tłuszczu stałego 1,3 kg
- Minimalna ilość tłuszczu stałego 1,1 kg

## Tabela czasu i temperatury smażenia

**Podany w tabeli czas smażenia służy jedynie jako wskazówka i powinien zostać dostosowany do różnych ilości lub grubości produktów oraz własnego smaku.**

Produkt	Temp. smażenia	Czas smażenia
Świeże frytki 600 g w koszyku (zalecana ilość dla uzyskania najlepszych rezultatów)	190 °C	6-8 minut
Świeże frytki 800 g	190 °C	8-10 minut
Mrożone frytki 600 g	190 °C	8-11 minut
<b>RYBA</b> Mrożone panierowane krewetki	170 °C	3-5 minut
Porcje ryby o białym mięsie panierowane lub w cieście	170 °C	10-15 minut (w zależności od grubości ryby)
Świeże krewetki w cieście	190 °C	3-5 minut
<b>KURCZAK</b> Panierowane porcje kurczaka	170 °C	10-15 minut (mały/średni rozmiar) 20-30 minut (duży rozmiar)
Panierowane udka kurczaka	170 °C	15 minut
Mrożone kawałki kurczaka	190 °C	6-8 minut
<b>OWOCE/WARZYWA</b> Owoce w cieście 2–3 sztuki	190 °C	3-5 minut
Warzywa w cieście	190 °C	3-5 minut
Mrożone krążki cebulowe	190 °C	3-5 minut
Świeża cebula/grzyby	190 °C	3-5 minut

## Utrzymanie i czyszczenie

- Nigdy nie należy rozpoczynać czyszczenia przed ostygnięciem oleju.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia frytkownicę należy zawsze odłączyć od zasilania.
- Olej należy wylać ze zbiornika

## **Obudowa frytkownicy/stały zbiornik**

- Zewnętrzna obudowa frytkownicy — wytrzyj wilgotną szmatką i dokładnie wysusz. Nigdy nie zanurzaj w wodzie.
- Wewnętrzny zbiornik — po każdym użyciu wypełnij gorącą wodą z dodatkiem mydła i namocz przez 20 minut. Następnie użyj nieżrącego środka czyszczącego.

## **Pokrywa**

- Po każdym użyciu zdejmij i namocz w gorącej wodzie z dodatkiem mydła przez 20 minut.

## **Koszyk**

- Po każdym użyciu zdejmij i namocz w gorącej wodzie z dodatkiem mydła przez 20 minut. Następnie użyj twardej szczotki.
- Pokrywę i koszyk można także umyć w zmywarce do naczyń.

## Przewodnik dotyczący rozwiązywania problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Frytkownica nie jest podłączona do zasilania	Sprawdź, czy frytkownica jest podłączona do zasilania
Wylewanie się oleju	Przekroczono maksymalny poziom oleju	Sprawdź poziom oleju
	Przeładowanie koszyka /przekroczono maksymalną ilość produktu	Zapoznaj się tabelą dotyczącą smażenia w celu poznania zalecanych ilości produktów
	Umieszczono w oleju mokre produkty	Osącz i wysusz dokładnie produkty
	Olej jest stary i popsuty	Wymień na świeży olej
	Użyto niewłaściwego oleju/zmieszano razem różne oleje	Użyj dobrej jakości oleju nadającego się do smażenia w głębokim tłuszczu
Nieprzyjemny zapach/dymiący olej	Olej jest stary i popsuty	Wymień na świeży olej
	Nieodpowiedni olej do smażenia w głębokim tłuszczu	Użyj dobrej jakości oleju nadającego się do smażenia w głębokim tłuszczu
Niska wydajność smażenia	Ustawiono nieprawidłową temperaturę	Wybierz właściwą temperaturę
	Przeładowanie koszyka	Zmniejsz ilość smażonych produktów
	Zbyt mokre świeże frytki	Osącz i dokładnie wysusz frytki

## Techniczne specyfikacje

Zasilanie: 220-240V~50/60Hz

Moc wejściowa: 1800-2000W

Pojemność: 2 litry



## 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.



Beste klant,

Lees deze bedieningsinstructies zorgvuldig en grondig door voordat u de friteuse aansluit op het lichtnet. Op die manier voorkomt u schade door onjuist gebruik. Lees vooral de veiligheidsinformatie aandachtig door. Als u het apparaat doorgeeft aan een derde moeten deze bedieningsinstructies ook worden meegegeven.

### **Imortant veiligheidsinstructies**

**Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het toestel gebruikt en volg altijd volg de veiligheids- en gebruiksaanwijzing.**

- Sluit de friteuse nooit aan op het lichtnet voordat u de pan met bakolie vult.
- Houd kinderen tijdens en na gebruik van de friteuse uit de buurt van het apparaat - vet blijft lange tijd heet.
- Zorg dat het snoer geen warme oppervlakken raakt of over de rand van een werk-/aanrechtblad hangt - een kind kan het snoer vastpakken en de friteuse naar beneden trekken.
- Als de olie heet is, mag u de pan niet aanraken, olie weggieten of de friteuse verplaatsen.
- Zorg dat alle onderdelen na een reinigingsbeurt en vóór gebruik volledig droog zijn.
- Laat de friteuse nooit onbeheerd achter.
- Gebruik het apparaat niet als de friteuse, het snoer of de stekker beschadigd is.
- Kijk uit met stoom die ontsnapt tijdens het koken en als u het deksel opent.
- Zet uw friteuse nooit in de nabijheid van of op warme kookplaten.
- “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.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden

tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.”
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
- Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

## Kennismaken met de friteuse



1. Deksel met vervangbaar filter
2. Mandje
3. Handgreep
4. Mandhouder
5. Vaste pan
6. Basisdeel
7. Indicatielampje
8. Temperatuurknop
9. Gleuven voor plaatsing van het frituurmandje

## Bedieningsinstructies

- Haal de stekker van de friteuse na gebruik altijd uit het stopcontact.

### Voordat u de friteuse aansluit

Zorg ervoor, voordat u de friteuse aanzet, dat de stroomvoorziening hetzelfde voltage heeft als het voltage dat op de onderkant van de friteuse staat vermeld.

### Voordat u de friteuse voor het eerst gaat gebruiken

- Verwijder de verpakking.
- Haal de friteuse uit elkaar: zie de paragraaf 'Uit elkaar halen, in elkaar zetten en gebruik van de friteuse'.
- Reinig de onderdelen: zie de paragraaf 'Reinigen'.

Uit elkaar halen, in elkaar zetten en gebruik van de friteuse

### Uit elkaar halen

1. Verwijder het deksel.
2. Verwijder het mandje.

### In elkaar zetten en gebruik

1. Vul de friteuse met bakolie. Het peil moet tussen de markeringen 'MAX' en 'MIN' liggen.
2. Breng het mandje en het deksel weer aan. Het frituurmandje moet vastgezet worden in de gleuf die zich aan de rechterkant van de friteuse bevindt.
3. Stel de temperatuurknop (8) in op de gewenste temperatuur.
4. Het groene lampje (7) gaat branden als de olie de juiste baktemperatuur heeft bereikt. Vul het mandje en laat dat in de olie zakken. **Vul het mandje niet boven de maximum toegestane hoeveelheid.** Het lampje gaat tijdens het bakken uit en aan doordat de friteuse de temperatuur op peil houdt.
5. Verwijder het deksel en til het mandje op als het bakken is afgerond. Laat het voedsel uitdruipen door het mandje in de houder (4) aan de zijkant van de pan te hangen.
6. Hergebruik de olie door die af te laten koelen en daarna via

fijnmazige mousseline of filterpapier te zeven.

## **7. Haal de stekker van de friteuse na gebruik altijd uit het stopcontact.**

### **Nuttige tips**

- a) We adviseren om een bakolie van goede kwaliteit voor het frituren te gebruiken, zoals maïs- of pindaolie. Het gebruik van vast frituurvet van een goede kwaliteit is ook mogelijk. Andere oliën kunnen gebruikt worden als deze specifiek door de fabrikant voor het frituren worden aangeraden. Meng nooit verschillende soorten olie of vet door elkaar en gebruik geen olijfolie, boter of margarine, want die producten gaan overmatig roken of overkoken.
  - b) Voorgebakken voedsel heeft een hogere temperatuur nodig dan ongeprepareerde voeding.
  - c) Bak etenswaren goed door. Aan de buitenkant kan lijken of het voedsel gereed is, terwijl de binnenkant nog ongaar is.
  - d) Houd de friteuse gevuld met olie, gereed voor gebruik. Het deksel zorgt dat er geen vuil binnenkomt.
  - e) Verwijder overtollig beslag/bloem voordat u voedsel met beslag /bloem gaat frituren.
  - f) Snijd de aardappelen in dezelfde lengte als u frieten maakt, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. Spoel en droog de rauwe frieten voordat u ze gaat bakken. Gebruik bloemige aardappelen voor het beste resultaat, zoals Kind Edwards of Maris Piper.
- Filter de olie na ieder gebruik en ververs de olie na 8 tot 10 gebruiksrondes om de levensduur van uw friteuse te verlengen.
  - Veeg eventueel overtollig ijs weg voordat u bevroren voedsel gaat bakken.

### **Maximale capaciteit voor voedingsmiddelen**

- Verse friet: 800 g
- Bevroren friet: 600 g

### **Capaciteit voor olie en vet**

- Maximale olievolume: 1,5 liter
- Minimale olievolume: 1,3 liter

- Maximale volume vast vet: 1,3 kg
- Minimale volume vast vet: 1,1 kg

## Overzicht van baktijden en temperaturen

De baktijden die vermeld staan in dit overzicht zijn uitsluitend bedoeld als richtlijn. Ze moeten aangepast worden aan de verschillende hoeveelheden, dikte van het voedsel of aan uw eigen smaak.

Voedsel	Baktemperatuur	Baktijd
Verse friet, 600 g in mandje (aanbevolen hoeveelheid voor beste resultaat)	190 °C	6-8 minuten
Verse friet: 800 g	190 °C	8-10 minuten
Bevroren friet: 600 g	190 °C	8-11 minuten
VIS		
Bevroren scampi's, gepaneerd	170 °C	3-5 minuten
Witvisstukken, gepaneerd of in beslag	170 °C	10-15 minuten (afhankelijk van dikte van vis)
Verse garnalen in beslag/bloem	190 °C	3-5 minuten
KIP		
Stukken kip, gepaneerd	170 °C	10-15 minuten (klein/middelgroot) 20-30 minuten (groot formaat)
Kipdrumsticks, gepaneerd	170 °C	15 minuten
Bevroren kipnuggets	190 °C	6-8 minuten
FRUIT/GROENTE		
Fruitbeignets, 2-3 stukken	190 °C	3-5 minuten
Groentebeignets	190 °C	3-5 minuten
Bevroren uienringen	190 °C	3-5 minuten
Verse uien/champignons	190 °C	3-5 minuten

## **Onderhoud en reiniging**

- Begin nooit met reinigen tot de olie is afgekoeld.
- Haal de stekker vóór het schoonmaken altijd uit het stopcontact.
- Giet de olie via de schenktuit.
- Buitenkant friteuse - afnemen met een vochtige doek en goed droogmaken. Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Binnenpan - vul de binnenkant na ieder gebruik met een warm sopje en laat dit 20 minuten weken. Gebruik daarna een niet-agressieve reiniger.

## **Klep**

- Verwijder de klep na ieder gebruik en laat die gedurende 20 minuten in een warm sopje weken.

## **Mandje**

- Verwijder het mandje na ieder gebruik en laat dit gedurende 20 minuten in een warm sopje weken. Gebruik daarna een harde borstel om het mandje te reinigen.
- Het deksel en mandje kunnen in uw vaatwasser gereinigd worden.

## Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Friteuse werkt niet	Friteuse is niet aangesloten	Controleer of friteuse is aangesloten
Olie stroomt over	Het maximale oliepeil is overschreden	Controleer oliepeil
	Mandje is overbeladen / de maximale hoeveelheid friet is overschreden	Raadpleeg het bakoverzicht voor de aanbevolen hoeveelheden
	Er is nat voedsel in de olie gedaan	Laat het voedsel grondig uitlekken en drogen
	De olie is oud en van slechte kwaliteit	Vervangen door verse olie
	Onjuiste oliesoort gebruikt / verschillende oliesoorten gemengd	Gebruik een goede kwaliteit olie, geschikt voor frituren
Onaangename geur / olie rookt overmatig	De olie is oud en van slechte kwaliteit	Vervangen door verse olie
	De olie is niet geschikt voor frituren	Gebruik een goede kwaliteit olie, geschikt voor frituren
Slecht frituurresultaat	Onjuiste temperatuur gebruikt	Selecteer de juiste temperatuur
	Mandje overbeladen	Verminder de te frituren hoeveelheid
	De verse frieten zijn te nat	Laat de frieten goed uitdruipen en droog worden

## Technische specificaties

Voeding: 220-240V~50/60Hz

Vermogen: 1800-2000W

Inhoud: 2 liter



### 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.



•  
Cher(e) client(e),  
Veuillez lire attentivement et dans leur intégralité ces consignes d'utilisation avant de brancher votre friteuse afin d'éviter des dégâts dus à une utilisation incorrecte. Merci de prêter particulièrement attention aux consignes de sécurité. Si vous prêtez cet appareil à un tiers, vous devez également fournir ces consignes d'utilisation.

### **Importantes mesures de sécurité**

**Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.**

- Remplissez toujours la cuve avec de l'huile de friture avant de brancher la friteuse.
- Gardez la friteuse hors de portée des enfants pendant et après son utilisation : la graisse reste chaude pendant longtemps.
- Ne laissez jamais le câble en contact avec une surface chaude ou en suspension au bord du plan de travail : un enfant pourrait le saisir et renverser la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne jetez jamais l'huile et ne déplacez jamais la friteuse tant que l'huile est chaude.
- Après le nettoyage, assurez-vous que tous les composants sont secs avant de les utiliser.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dégâts sur la friteuse, le câble ou la prise.
- Prenez garde à la vapeur qui se dégage lors de la cuisson et à l'ouverture du couvercle.
- Ne posez jamais votre friteuse près de ou sur des plaques de cuisson chaudes.
- 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.
- Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants

âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.

- Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou par une autre personne qualifiée.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

## Détails concernant votre friteuse



1. Couvercle détachable avec filtre interchangeable
2. Panier
3. Poignée
4. Prise du panier
5. Cuve fixe
6. Corps
7. Voyant lumineux
8. Contrôle de température
9. Cannelure de positionnement du panier à friture

## Mode d'emploi

- Débranchez toujours la friteuse après son utilisation.

### Avant de brancher la friteuse

Avant de brancher votre friteuse, assurez-vous que la tension nominale de votre installation électrique correspond à celle indiquée sous l'appareil.

### Avant la première utilisation

- Retirez tout l'emballage.
- Démontez votre friteuse : référez-vous à la section « Démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse ».
- Nettoyez les composants : référez-vous à la section « Nettoyage ».

Démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

### Démontage

1. Soulevez le couvercle.
2. Retirez le panier.

### Assemblage et utilisation

1. Remplissez la cuve avec de l'huile de friture. Le niveau d'huile doit se situer entre les repères « MAX » et « MIN ».
2. Insérez le panier, et reposez le couvercle. Le panier de friture doit être glissé dans la cannelure située sur le côté droit de la friteuse.
3. Réglez le contrôleur de température (8) sur la température désirée.
4. Le voyant vert (7) s'allume quand l'huile a atteint la bonne température de friture. Remplissez le panier, et plongez-le dans l'huile. **Ne dépassez pas les quantités de nourriture maximales indiquées.** Le voyant s'allume et s'éteint pour marquer le maintien de la température par la friteuse durant la cuisson.
5. Une fois la cuisson terminée, soulevez le couvercle et levez le panier. Pour égoutter la nourriture, accrochez le panier sur la prise (4) située sur le côté de la cuve.
6. Pour réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis filtrez-la avec de la mousseline fine ou un filtre à percolateur.

## **7. Débranchez toujours la friteuse après son utilisation.**

### **Conseils pratiques**

- a) Nous vous conseillons d'utiliser une huile de friture de qualité, comme de l'huile d'arachide ou de l'huile de maïs. Vous pouvez également utiliser un pain de graisse de qualité. D'autres huiles peuvent également être utilisées si elles sont indiquées comme adaptées à la friteuse par le fabricant. Ne mélangez jamais différents types d'huiles et de graisses, et n'utilisez pas d'huile d'olive, du beurre ou de la margarine, car ces ingrédients peuvent produire beaucoup de fumée ou déborder de la cuve en bouillant.
  - b) Les aliments précuits nécessitent une température de cuisson plus élevée que les aliments crus.
  - c) Cuisez bien les aliments. Ils peuvent sembler prêts avant que leur intérieur ne soit cuit.
  - d) Conservez votre friteuse avec de l'huile à l'intérieur, prête à l'utilisation. Le couvercle assure la propreté de l'ensemble.
  - e) Retirez l'excès de pâte avant de faire frire des aliments enrobés de pâte.
  - f) Pour faire des frites, coupez les pommes de terre en tranches de même taille afin de garantir une cuisson égale. Rincez et séchez les frites crues avant de les faire cuire. Pour de meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre sèches et farineuses, comme des King Edwards ou des Maris Piper.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 ou 10 utilisations.
  - Retirez tout excès de glace avant de faire frire des aliments surgelés.

### **Quantités de nourriture maximales**

- Frites fraîches : 800 g
- Frites surgelées : 600 g

### **Capacités d'huile et de graisse**

- Volume d'huile maximal : 1,5 litre
- Volume d'huile minimal : 1,3 litre

- Quantité de pain de graisse maximale : 1,3 kg
- Quantité de pain de graisse minimale : 1,1 kg

## Tableau des températures et des temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans ce tableau sont donnés à titre d'indication et doivent être ajustés en fonction de vos préférences et de la quantité et l'épaisseur des aliments.

Aliment	Température de cuisson	Temps de cuisson
Frites fraîches, 600 g dans le panier (quantité recommandée pour un résultat optimal)	190 °C	6 à 8 minutes
Frites fraîches, 800 g	190 °C	8 à 10 minutes
Frites surgelées, 600 g	190 °C	8 à 11 minutes
<b>POISSON</b>		
Langoustines panées surgelées	170 °C	3 à 5 minutes
Portions de poisson blanc panées ou enrobées de pâte	170 °C	10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Crevettes fraîches enrobées de pâte	190 °C	3 à 5 minutes
<b>POULET</b>		
Portions de poulet panées	170 °C	10 à 15 minutes (petites / moyennes portions) 20 à 30 minutes (grandes portions)
Pilons de poulet panés	170 °C	15 minutes
Beignets de poulet surgelés	190 °C	6 à 8 minutes
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>		
Beignets de fruits, 2 à 3 morceaux	190 °C	3 à 5 minutes
Beignets de légumes	190 °C	3 à 5 minutes
Beignets d'oignons surgelés	190 °C	3 à 5 minutes
Oignons / champignons frais	190 °C	3 à 5 minutes

## Entretien et nettoyage

- Attendez toujours le refroidissement de l'huile avant de commencer à nettoyer.
- Débranchez toujours la friteuse avant de nettoyer.
- Versez l'huile hors de la cuve.
- Extérieur de la friteuse : frottez avec un tissu humide, et séchez minutieusement. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

- Intérieur de la cuve : après chaque utilisation, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant 20 minutes. Puis, utilisez un nettoyant non abrasif.

### **Couvercle**

- Après chaque utilisation, retirez le couvercle et laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 20 minutes.

### **Panier**

- Après chaque utilisation, retirez le panier et laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 20 minutes. Puis, nettoyez avec une brosse rigide.
- Vous pouvez également laver le couvercle et le panier dans votre lave-vaisselle.

## Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	La friteuse n'est pas branchée.	Vérifiez si la friteuse est branchée.
L'huile déborde.	Le niveau d'huile maximal a été dépassé.	Vérifiez le niveau d'huile.
	Le panier est trop rempli / la capacité maximale de frites a été dépassée.	Référez-vous au tableau de friture pour les quantités recommandées.
	De la nourriture humide a été plongée dans l'huile.	Égouttez et séchez minutieusement la nourriture.
	L'huile est vieille et s'est dégradée.	Remplacez-la par de l'huile fraîche.
	Une huile inadaptée a été utilisée / différentes huiles ont été mélangées.	Utilisez une huile de bonne qualité, adaptée à la friture.
Odeur désagréable / l'huile produit beaucoup de fumée.	L'huile est vieille et s'est dégradée.	Remplacez-la par de l'huile fraîche.
	L'huile n'est pas adaptée à la friture.	Utilisez une huile de bonne qualité, adaptée à la friture.
Mauvaise cuisson des aliments.	Une mauvaise température est utilisée.	Sélectionnez la bonne température.
	Le panier est trop rempli.	Réduisez la quantité à frire.
	Les frites fraîches sont trop humides.	Égouttez et séchez minutieusement les frites avant de les faire frire.

## Données techniques

Tension d'alimentation: 220-240V~50/60Hz

Puissance d'entrée: 1800-2000W

Contenance : 2 litre



## 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.