Silver Style®

FR DOUBLE FRITEUSE 2 x 4L

NL DUBBELE FRITEUSE 2 x 4L

EN DOUBLE FRYER 2 x 4L

ES FRITADORA DOBLE DE 2 X 4L

DE DOPPELFRITTEUSE 2 X 4L

REF : 001582

Modèle : DF-8



CE



Photographie non contractuelle
Foto niet bindend
Fotografia no contractual
Non-contractual picture
Nicht vertragliche Fotografie

Lisez attentivement le mode d’emploi avant d'utiliser l'appareil.
Lees de instructies zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt.
Read the instructions carefully before using the device.
Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato.
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Conservez les instructions pour référence ultérieure.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au secteur.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
5. Assurez-vous que les cuves sont complètement sèches avant d'y verser de l'huile ou de la matière

grasse.

6. Assurez-vous que l'huile est remplie entre les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur des cuves. Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir avec de l'huile ou de la matière grasse.
7. Ne faites pas frire des aliments à haute teneur en humidité afin d'éviter des éclaboussures.
8. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas fournis avec le produit. L'utilisation de ces accessoires peut constituer un danger pour l'utilisateur et des dommages à l'appareil.
9. Débranchez la friteuse après utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, nettoyer ou ranger.
10. Débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon

d’alimentation.

11. Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d’éviter un danger.
12. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s’ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d’expérience et de connaissances à condition qu’elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus. Maintenir

l’appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien par l’usager ne doivent pas être effectués par des enfants.

13. Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
14. L’appareil n’est pas destiné à fonctionner à l’aide d’une minuterie externe ou d’un système de commande à distance séparé.
15. Pour un usage domestique et à l’intérieur uniquement. Ce produit doit être installé conformément aux normes nationales de raccordement électrique.
16. Le produit doit être mis à la terre. Si la prise de courant ou le

réseau d’alimentation n’est pas muni de connexion de mise à la terre, ne branchez pas l’appareil au secteur.

17. Les aliments à cuire ne doivent pas s’élever au-dessus des deux tiers de la hauteur du panier.
18. N’utilisez pas de l’huile de cuisson normale. Optez pour l’huile de friture.
19. Suivez les instructions indiquées sur l’emballage de l’huile utilisée concernant la température de friture maximum. Évitez d’utiliser de la matière grasse solide.
20. Si de la fumée blanche se dégage, débranchez immédiatement l’appareil et attendez jusqu’à ce qu’il refroidisse.
21. La prise mobile de connecteur doit être enlevée avant le nettoyage de l'appareil et le socle de connecteur doit être séché

avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

22. Seule la prise mobile appropriée doit être utilisée.
23. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications analogues telles que :
    - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - des fermes ;
    - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - des environnements du type chambres d'hôtes.
24. En ce qui concerne des détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, référez-vous au paragraphe « NETTOYAGE

ET ENTRETIEN ».

25. L'appareil ne doit pas être immergé.



ATTENTION : Surface chaude.

Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l’utilisation.



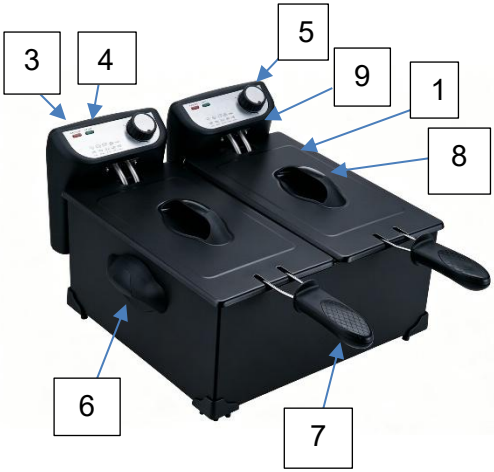
Convient pour aliments.

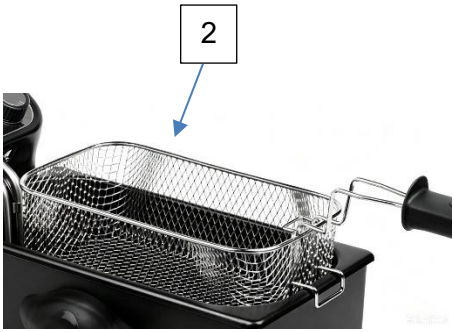
IMPORTANT

Si l'appareil est tombé, veuillez consulter un technicien qualifié pour le vérifier avant de l'utiliser de nouveau. Des dommages internes pourraient entrainer des accidents.

Pour tout type de problèmes ou de réparations, veuillez contacter le service après-vente du distributeur local, du fabricant ou une personne qualifiée afin de prévenir tout risque de danger.

Présentation de l'appareil





1. Couvercle
2. Panier à friture
3. Voyant d'alimentation
4. Témoin lumineux
5. Thermostat
6. Poignée
7. Poignée du panier à friture
8. Poignée du couvercle
9. Bouton de réinitialisation (RESET)

Avant la première utilisation

1. Sortez les couvercles, les paniers, l'appareil et les matériels d'emballage du carton.
2. Lavez les paniers et les couvercles dans de l'eau chaude savonneuse. Puis séchez-les complètement.
3. Essuyez l'intérieur des cuves avec un chiffon humide. Assurez-vous qu'elles sont complètement sèches avant de les remplir avec de l'huile ou de la matière grasse.
4. Retirer le câble du compartiment à câbles.

Montage de la friteuse

1. Placez la friteuse sur une surface sèche et horizontale.
2. Placez les cuves pour huile dans le boîtier extérieur et enfoncez-les vers le bas.

3. Mettez en place les unités de commande et les paniers à friture. Pour installer les unités de commande, faites-les glisser fermement vers le bas dans les rainures de positionnement situées à l'arrière du boîtier externe jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

REMARQUE : L'APPAREIL NE FONCTIONNERA QUE SI LES UNITES DE COMMANDE SONT CORRECTEMENT FIXÉS AU BOÎTIER EXTÉRIEUR.

4. Dépliez les poignées des paniers à friture jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.

Première utilisation

Lors de la première utilisation de la friteuse, versez la quantité d'huile nécessaire dans le(s) cuve(s), en veillant à ce que le niveau d'huile se situe entre les repères MIN et MAX indiqués à l'intérieur des cuves. Veillez à utiliser une huile de friture adaptée.

Utilisation

AVERTISSEMENT : pour votre sécurité, n'utilisez pas votre friteuse sous des placards muraux et maintenez-la à l'écart des rideaux et accessoires similaires. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.

Lors de la première utilisation, la friteuse peut dégager une légère odeur. Cela est normal et dû à l'état neuf du produit.

- Avant chaque utilisation, vérifiez toujours que le niveau d'huile est entre les lignes MINIMUM et MAXIMUM à l'intérieur du récipient.

- Une fois l'appareil mis en marche, réglez le thermostat sur la température souhaitée. La température souhaitée est atteinte au bout de 10 à 15 minutes. Pendant le préchauffage, le témoin lumineux et le voyant d'alimentation clignoteront plusieurs fois. Lorsque la température baisse, le thermostat se déclenche à nouveau et le témoin lumineux s'allume. Il s'éteint dès que la température souhaitée est à nouveau atteinte.
- Ne placez pas les couvercles sur la friteuse lorsqu'elle est en marche. Ne mettez les couvercles sur la friteuse qu'après utilisation, une fois qu'elle a refroidi, afin d'éviter que des particules de poussière ne pénètrent dans l'huile.
- Une fois la température atteinte, soulevez le(s) panier(s) de friture à l'aide des poignées et fixez-les au bord de la friteuse.
- Placez les aliments dans le(s) panier(s) avec précaution pour éviter les projections d'huile. Veillez à ce que les aliments ne soient pas trop humides, car cela pourrait faire mousser l'huile et provoquer un débordement. Séchez les aliments humides en les tamponnant avec du papier absorbant. Plongez délicatement le(s) panier(s) dans l'huile.
- Une fois les aliments cuits, soulevez le(s) panier(s) et accrochez-les sur le côté

de la friteuse pour laisser l'excédent d'huile s'égoutter.

Remarque : La friteuse n'est pas équipée d'un interrupteur marche/arrêt. Après utilisation, réglez le thermostat sur la position minimale et débranchez la friteuse du secteur. Ne déplacez jamais la friteuse tant que l'huile est encore chaude.

Interrupteur de sécurité automatique

La friteuse est équipée d'un interrupteur de sécurité intégré qui se déclenche en cas de surchauffe de l'appareil (par exemple, si le régulateur de température ne fonctionne pas). Si cela se produit, commencez par régler le thermostat sur la position minimale et débranchez la friteuse du secteur. Attendez que l'élément chauffant refroidisse (environ 15 minutes). Appuyez ensuite sur le bouton RESET situé à l'arrière de la friteuse, près du rangement du cordon d'alimentation. Chaque cuve pour l'huile dispose de son propre bouton de réinitialisation (RESET). La friteuse est désormais prête à l'emploi.

Remplacement de l'huile

- ✓ Assurez-vous que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi avant de remplacer l'huile (retirez la fiche de la prise électrique).
- ✓ Remplacez l'huile régulièrement.
- ✓ Cela est absolument nécessaire si l'huile devient sombre ou change d'odeur. Dans tous les cas, remplacez l'huile une fois toutes les 6 à10 utilisations.
- ✓ Cela permet également d'éviter des éclaboussures d'huile si de l'humidité est retenue dans le fond de la cuve.
- ✓ Remplacez toute l'huile à la fois, ne mélangez pas de l'huile usagée et de l'huile fraîche.

Remplissez la cuve avec de l'huile

Assurez-vous que la cuve est correctement positionnée.

- ➢ Remplissez la cuve avec de l'huile. Le niveau d'huile doit être maintenu entre les marques de niveau minimum et maximum indiquées à l'intérieur de la cuve.
- ➢ Vérifiez le niveau avant chaque utilisation.

Conseils d'utilisation

- Retirez toujours les aliments restés dans l'huile (par exemple, les morceaux de frites).
- Après plusieurs utilisations de l'appareil, vous devez changer l'huile. Il est recommandé d'utiliser de l'huile à friture de haute qualité.
- N'utilisez pas de margarine, d'huile d'olive ou de beurre, car ces matières grasses ne conviennent pas à la friture et commencent à fumer à basse température. Il est recommandé d'utiliser de l'huile de friture liquide.
- Lorsque vous faites frire des aliments en forme de pâte, grattez l'excédent de pâte et placez les morceaux avec précaution dans l'huile.
- Le panier à friture ne doit pas être rempli à plus de 2/3 (deux tiers). Ne pas trop remplir le panier à friture.
- Séchez les aliments humides avec du papier absorbant avant de les faire frire.

  ATTENTION : Les ingrédients trop humides (par exemple, les frites congelées) peuvent générer de grandes quantités de mousse, ce qui peut faire déborder l'huile.

Tableau de friture

Aliments	Température de l'huile (°C)	Durée (min)
Poisson	170°C	6-7
Crevettes	170°C	4-6
Blanc de poulet	175°C	4-5
Nuggets de poulet	170°C	12-15
Rondelles d'oignons	180°C	4
Champignons	180°C	3-4
Frites (1ère cuisson)	170°C	8
Frites (2ème cuisson)	180°C	3

AVERTISSEMENT : Ne touchez pas les pièces métalliques de la friteuse car elles peuvent être chaudes. Utilisez toujours le panier pour faire frire des aliments.

1. **Filtrage et changement de l'huile**
   - Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que l'huile a refroidi avant de nettoyer ou de ranger votre friteuse.

- L’huile ne doit pas être changée après chaque utilisation. En moyenne, l’huile peut être utilisée pendant 6 à 10 sessions de friture. Vous devrez la changer plus souvent si vous faites frire du poisson ou des aliments contenant beaucoup de beurre.
- Nous conseillons de filtrer l’huile si vous constatez la présence de débris d’aliments dans l’huile ou au fond des cuves. Vous pouvez le faire comme suit :
  Retirez les cuves. Versez soigneusement l’huile dans un autre grand récipient ou une casserole.

2. Rangement du cordon

Laissez l'appareil refroidir, puis enroulez le câble d'alimentation et rangez-le dans le compartiment à câbles.

Nettoyage et entretien

Le nettoyage doit être effectué lorsque la friteuse est éteinte et la fiche retirée de la prise murale. Votre friteuse doit avoir complètement refroidi.

1. Les paniers et les poignées peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Ils doivent être soigneusement séchés ensuite.
2. Nettoyez les panneaux de contrôle après utilisation avec un chiffon légèrement humide.
3. Pour changer l'huile, retirez le réservoir à huile et versez l'huile par le côté.
4. Nettoyez les cuves pour l'huile, le boîtier externe et les couvercles à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent ménager si nécessaire.

Unités de commande
- Nettoyez-les avec un chiffon humide ou de l'essuie-tout.
- N'immergez jamais les unités de commande dans de l'eau ni dans un autre liquide.

Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
N'utilisez pas de détergents acides ou abrasifs.
L'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau pour être nettoyé.

Spécifications techniques

Tension nominale:	220-240V ~ 50Hz
Puissance:	2200W

Consommation d'énergie en mode arrêt	0.27W
Consommation d'énergie en mode veille	N/A
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	N/A
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	N/A

Garantie

Ce produit est garanti pour une durée déterminée avec le distributeur à partir de la date d'achat contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

L'appareil doit être rendu dans son emballage d'origine et accompagné du ticket de caisse sous réserve d'une manipulation conforme. Respectez donc bien les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées ci-dessus. Par ailleurs, nous ne pourrons garantir votre appareil si vous ou une tierce personne avez procédé à des modifications ou réparations.

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebus avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/EU pour le rebus des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans les points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

EURO-TECH DISTRIBUTION

37A, rue César Loridan, 59910 Bondues, FRANCE

info@eurotechdistribution.com

Belangrijke veiligheidsinstructies

Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies. Bewaar de instructies voor later gebruik.
2. Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
3. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het op het lichtnet is aangesloten.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.
5. Zorg ervoor dat de bakken volledig droog zijn voordat u er olie of vet e in giet.
6. Zorg ervoor dat de olie tussen het

minimum- en maximumniveau wordt gevuld, zoals aangegeven aan de binnenkant van de frituurpannen. Zet de friteuse niet aan voordat deze is gevuld met olie of vet.

7. Frituur geen voedingsmiddelen met een hoog vochtgehalte om spatten te voorkomen.
8. Gebruik geen accessoires die niet bij het product zijn geleverd. Het gebruik van deze accessoires kan een gevaar vormen voor de gebruiker en schade aan het apparaat veroorzaken.
9. Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact na gebruik. Laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst, schoonmaakt of opbergt.
10. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat los te koppelen. Trek niet aan het voedings snoer.

11. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of personen met een vergelijkbare kwalificatie om gevaar te voorkomen.
12. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits zij voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat zij de gevaren begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

13. Kooktoestellen moeten stabiel worden geplaatst met de handgrepen (indien aanwezig) zo geplaatst dat het omkeren van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
14. Het apparaat is niet bedoeld om te werken met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
15. Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en binnenshuis. Dit product moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de nationale normen voor elektrische aansluitingen.
16. Het product moet worden geaard. Als het stopcontact of de net knoop niet is voorzien van

een aardingsaansluiting, sluit het apparaat dan niet aan op het elektriciteitsnet.

17. Het te bereiden voedsel mag niet hoger komen dan tweederde van de hoogte van de mand.
18. Gebruik geen gewone bakolie. Kies voor frituurolie.
19. Volg de instructies op de verpakking van de gebruikte olie met betrekking tot de maximale frituurtemperatuur. Vermijd het gebruik van vaste vetten.
20. Als er witte rook vrijkomt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
21. De stekker moet worden verwijderd voordat het apparaat wordt gereinigd en de stekkerhouder moet worden gedroogd voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
22. Er mag alleen de juiste stekker

worden gebruikt.

23. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in soortgelijke toepassingen, zoals:
    - keukenhoeken voor het personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
    - boerderijen;
    - door gasten van hotels, motels en andere accommodaties;
    - omgevingen zoals bed & breakfasts.
24. Raadpleeg de paragraaf "REINIGING E EN ONDERHOUD" voor details over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie.
25. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.



WAARSCHUWING: Heet oppervlak.

De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.



Geschikt voor voedsel.

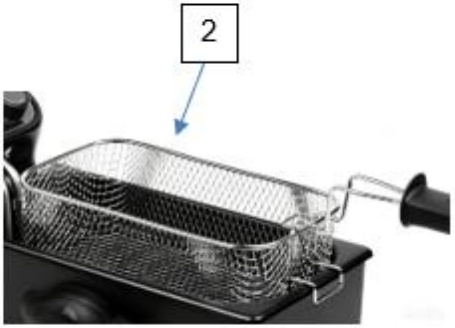
BELANGRIJK

Als het apparaat is gevallen, laat het dan door een gekwalificeerde technicus controleren voordat u het weer in gebruik neemt. Interne schade kan ongelukken veroorzaken.

Neem voor alle soorten problemen of reparaties contact op met de klantenservice van de lokale distributeur, de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om elk risico op gevaar te voorkomen.

Overzicht van het apparaat





1. Deksel
2. Frituurmand
3. Stroomindicator
4. Controlelampje
5. Thermostaat
6. Handgreep
7. Handgreep van de frituurmand
8. Handgreep van het deksel
9. Resetknop (RESET)

Voor het eerste gebruik

1. Haal de deksels, de manden, het apparaat en het verpakkingsmateriaal uit de doos.
2. Was de manden en deksels in warm zeepwater. Droog ze vervolgens volledig af.
3. Veeg de binnenkant van de bakken af met een vochtige doek. Zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze vult met olie of vet.
4. Haal het snoer uit het snoercompartiment.

Montage van de friteuse

1. Zet de friteuse op een droog en horizontaal oppervlak.
2. Plaats de olievaten in de buitenbehuizing en druk ze naar beneden.
3. Plaats de bedieningspanelen en de frituurmanden. Om de bedieningspanelen te installeren, schuift u ze stevig naar beneden in de positioneringsgroeven aan de achterkant van de buitenbehuizing totdat ze vastklikken.

OPMERKING: HET APPARAAT WERKT ALLEEN ALS DE BEDIENINGSEENHEDEN CORRECT AAN DE BUITENBEHUIZING ZIJN BEVESTIGD.

4. Klap de handgrepen van de frituurmanden uit totdat ze vastklikken.

Eerste gebruik

Giet bij het eerste gebruik van de friteuse de benodigde hoeveelheid olie in de bak(ken) en zorg ervoor dat het oliepeil zich tussen de MIN- en MAX-markeringen aan de binnenkant van de bakken bevindt. Zorg ervoor dat u geschikte frituurolie gebruikt.

Gebruik

WAARSCHUWING: voor uw veiligheid mag u de friteuse niet onder wandkasten gebruiken en moet u deze uit de buurt van gordijnen en soortgelijke accessoires houden. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.

- Bij het eerste gebruik kan de friteuse een lichte geur afgeven. Dit is normaal en te wijten aan de nieuwe staat van het product.
- Controleer voor elk gebruik altijd of het oliepeil zich tussen de MINIMUM- en MAXIMUM-streepjes in de bak bevindt.

- Zodra het apparaat is ingeschakeld, stelt u de thermostaat in op de gewenste temperatuur. De gewenste temperatuur wordt na 10 tot 15 minuten bereikt. Tijdens het voorverwarmen knipperen het indicatielampje en het voedingslampje meerdere keren. Wanneer de temperatuur daalt, schakelt de thermostaat opnieuw in en gaat het indicatielampje branden. Het gaat uit zodra de gewenste temperatuur weer is bereikt.
- Plaats de deksels niet op de friteuse terwijl deze in werking is. Plaats de deksels pas op de friteuse na gebruik, zodra deze is afgekoeld, om te voorkomen dat stofdeeltjes in de olie terechtkomen.
- Zodra de temperatuur is bereikt, tilt u de frituurmand(en) aan de handgrepen op en zet u deze aan de rand van de friteuse vast.
- Leg het voedsel voorzichtig in de mand(en) om oliespatten te voorkomen. Zorg ervoor dat het voedsel niet te vochtig is, want dit kan de olie doen schuimen en

ervoor zorgen dat deze overloopt. Droog vochtig voedsel af door het met keukenpapier te deppen. Dompel de mand(en) voorzichtig in de olie.

- Zodra het voedsel gaar is, tilt u het mandje of de mandjes op en hangt u ze aan de zijkant van de friteuse om de overtollige olie uit te laten lekken.

Opmerking: De friteuse heeft geen aan/uit-schakelaar. Zet na gebruik de thermostaat op de laagste stand en haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact. Verplaats de friteuse nooit zolang de olie nog heet is.

Automatische veiligheidsschakelaar

De friteuse is voorzien van een ingebouwde veiligheidsschakelaar die in werking treedt als het apparaat oververhit raakt (bijvoorbeeld als de temperatuurregelaar niet werkt). Als dit gebeurt, zet u eerst de thermostaat op de laagste stand en haalt u de stekker van de friteuse uit het stopcontact. Wacht tot het verwarmingselement is afgekoeld (ongeveer 15 minuten). Druk vervolgens op de RESET-knop aan de achterkant van de friteuse, vlakbij de opbergruimte voor het netsnoer. Elke oliereservoir heeft zijn eigen resetknop (RESET). De friteuse is nu klaar voor gebruik.

De olie verversen

- ✓ Zorg ervoor dat de friteuse en de olie volledig zijn afgekoeld voordat u de olie vervangt (haal de stekker uit het stopcontact).
- ✓ Vervang de olie regelmatig.
- ✓ Dit is absoluut noodzakelijk als de olie donker wordt of van geur verandert. Vervang de olie in ieder geval na elke 6 tot 10 keer gebruik.
- ✓ Dit voorkomt ook oliespatten als er vocht in de bodem van de kuip achterblijft.
- ✓ Vervang alle olie in één keer; meng geen gebruikte en verse olie.

Vul de tank met olie

Zorg ervoor dat de tank correct is geplaatst.

- ➢ Vul de tank met olie. Het oliepeil moet tussen de minimum- en maximummarkeringen aan de binnenkant van de tank worden gehouden.
- ➢ Controleer het peil voor elk gebruik.

Gebruiksaanwijzing

- Verwijder altijd etensresten uit de olie (bijvoorbeeld stukjes friet).
- Na meerdere keren gebruik van het apparaat moet u de olie verversen. Het wordt aanbevolen om frituurolie van hoge kwaliteit te gebruiken.
- Gebruik geen margarine, olijfolie of boter, want deze vetten zijn niet geschikt om in te frituren en beginnen al bij lage temperaturen te roken. Het wordt aanbevolen om vloeibare frituurolie te gebruiken.
- Wanneer u deegvormige producten frituurt, schraap dan het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
- De frituurmand mag niet voor meer dan 2/3 (twee derde) worden gevuld. Vul de frituurmand niet te vol.
- Droog vochtig voedsel af met keukenpapier voordat u het gaat frituren.

  LET OP: Te vochtige ingrediënten (bijvoorbeeld diepvriesfrietjes) kunnen grote hoeveelheden schuim veroorzaken, waardoor de olie kan overlopen.

Frituurtafel

Voedingsmiddelen	Olietemperatuur (°C)	Tijd (min)
Vis	170 °C	6-7
Garnalen	170 °C	4-6
Kipfilet	175 °C	4-5
Kipnuggets	170 °C	12-15
Uienringen	180 °C	4
Champignons	180 °C	3-4
Frietjes (1^{e}bakbeurt)	170 °C	8
Frietjes (^{2e} bakbeurt)	180 °C	3

WAARSCHUWING: Raak de metalen onderdelen van de friteuse niet aan, want deze kunnen heet zijn. Gebruik altijd het mandje om voedsel te frituren.

1. De olie filteren en verversen

- Zorg ervoor dat de friteuse is losgekoppeld van het stopcontact en dat de olie is afgekoeld voordat u uw friteuse schoonmaakt of opbergt.
- De olie hoeft niet na elk gebruik te worden ververst. Gemiddeld kan de olie 6 tot 10 keer worden gebruikt. U moet de olie vaker verversen als u vis of voedingsmiddelen met veel boter frituurt.
- Wij raden aan de olie te filteren als u voedselresten in de olie of op de bodem van de bakbakken ziet. U kunt dit als volgt doen:

Verwijder de bakbakken. Giet de olie voorzichtig in een andere grote bak of pan.

2. Het snoer opbergen

Laat het apparaat afkoelen, rol vervolgens het netsnoer op en berg het op in het snoerverbergvak.

Reiniging en onderhoud

Reinig het apparaat alleen wanneer de friteuse is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Uw friteuse moet volledig zijn afgekoeld.

1. De manden en handgrepen kunnen in warm zeepwater worden gewassen. Ze moeten daarna zorgvuldig worden afgedroogd.
2. Reinig de bedieningspanelen na gebruik met een licht vochtige doek.
3. Om de olie te verversen, verwijdert u de olietank en giet u de olie aan de zijkant weg.
4. Reinig de oliereservoirs, de buitenbehuizing en de deksels met een vochtige doek en indien nodig een huishoudelijk reinigingsmiddel.

Bedieningspanelen
- Reinig ze met een vochtige doek of keukenpapier.
- Dompel de besturingseenheden nooit onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
Gebruik geen zure of schurende reinigingsmiddelen.
Het apparaat mag in geen geval in water worden ondergedompeld om te worden gereinigd.

Technische specificaties

Nominale spanning:	220-240V ~ 50Hz
Vermogen:	2200 W

Stroomverbruik in uit-stand	0.27W
Stroomverbruik in stand-by	N/A
Maximale tijd die nodig is voordat de apparatuur automatisch de toepasselijke energiebesparingsmodus bereikt	N/A
Stroomverbruik in stand-by met behoud van de netwerkverbinding als alle bekabelde netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten zijn geactiveerd	N/A

Garantie

Dit product wordt vanaf de aankoopdatum voor een bepaalde periode door de distributeur gegarandeerd tegen defecten als gevolg van fabricage- of materiaalfouten. Deze garantie dekt geen defecten of schade als gevolg van onjuiste installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product.

Het apparaat moet in de originele verpakking en vergezeld van het aankoopbewijs worden geretourneerd, op voorwaarde dat het op de juiste manier is gebruikt. Volg daarom de hierboven vermelde gebruiks- en veiligheidsinstructies nauwkeurig op. Bovendien kunnen wij geen garantie verlenen op uw apparaat als u of een derde partij wijzigingen of reparaties heeft uitgevoerd.

Gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval



Elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid. Volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur en de omzetting daarvan in nationaal recht, moeten afgedankte elektrische producten apart worden ingezameld en bij de daarvoor bestemde inzamelpunten worden ingeleverd. Neem contact op met de lokale autoriteiten of uw verkoper voor advies over recycling.

EURO-TECH DISTRIBUTION

37A, rue César Loridan, 59910 Bondues, FRANKRIJK

info@eurotechdistribution.com

Important safety instructions

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:

1. Read all instructions. Keep the instructions for future reference.
2. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
3. Never leave the appliance unattended whilst it is connected to the mains.
4. Do not leave the power cord hanging over the edge of a table or in contact with hot surfaces.
5. Ensure that the fryer is completely dry before adding oil or fat.
6. Ensure that the oil is filled between the minimum and maximum levels indicated inside the oil tanks. Do not switch on the fryer before filling it with oil or fat.

7. Do not fry foods with a high moisture content to avoid splashing.
8. Do not use accessories not supplied with the product. Using such accessories may pose a danger to the user and cause damage to the appliance.
9. Unplug the fryer after use. Allow the appliance to cool down before moving, cleaning or storing it.
10. Unplug the appliance by removing the plug from the wall socket. Do not pull on the power cord.
11. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified personnel to avoid a hazard.
12. This appliance must not be used by children aged 0 to 8 years. This appliance may be used by children aged 8 years and over

provided they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.

13. The appliance must be placed in a stable position with the handles (if any) positioned to prevent hot liquids from being spilled.
14. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

15. For domestic and indoor use only. This product must be installed in accordance with national electrical connection standards.
16. The product must be earthed. If the mains socket or mains supply does not have an earth connection, do not connect the appliance to the mains.
17. Food to be cooked must not rise above two-thirds of the height of the basket.
18. Do not use ordinary cooking oil. Use frying oil instead.
19. Follow the instructions on the packaging of the oil used regarding the maximum frying temperature. Avoid using solid fats.
20. If white smoke is emitted, unplug the appliance immediately and wait until it has cooled down.
21. The plug must be removed before cleaning the appliance and the

socket must be dried before using the appliance again.

22. Only the appropriate plug must be used.
23. This appliance is intended for use in similar applications such as:
    - staff kitchenettes in shops, offices and other professional environments;
    - farms;
    - by guests in hotels, motels and other residential-style environments;
    - bed and breakfast-style environments.
24. For details on how to clean surfaces that come into contact with food or oil, please refer to under the section ‘CLEANING AND MAINTENANCE’.
25. The appliance must not be immersed.



CAUTION: Hot surface. The surfaces may become hot during use.



Suitable for food.

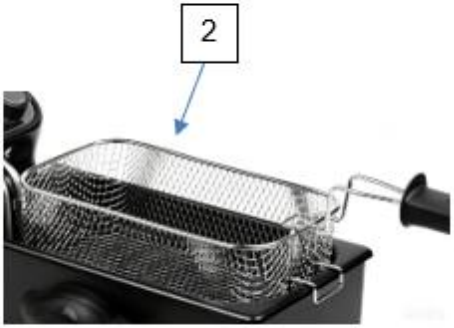
IMPORTANT

If the appliance has been dropped, please have it checked by a qualified technician before using it again. Internal damage could lead to accidents.

For any problems or repairs, please contact the after-sales service of your local distributor, the manufacturer or a qualified person to prevent any risk of danger.

Overview of the appliance





1. Lid
2. Frying basket
3. Power indicator
4. Indicator light
5. Thermostat
6. Handle
7. Frying basket handle
8. Lid handle
9. Reset button (RESET)

Before first use

1. Remove the lids, baskets, appliance and packaging materials from the box.
2. Wash the baskets and lids in hot soapy water. Then dry them thoroughly.
3. Wipe the inside of the bowls with a damp cloth. Ensure they are completely dry before filling them with oil or fat.
4. Remove the cable from the cable compartment.

Assembling the deep fryer

1. Place the deep fryer on a dry, level surface.
2. Place the oil tanks into the outer housing and press them down firmly.
3. Fit the control units and frying baskets. To install the control units, slide them

firmly down into the positioning grooves at the back of the outer casing until they click into place.

NOTE: THE UNIT WILL ONLY OPERATE IF THE CONTROL UNITS ARE CORRECTLY SECURED TO THE EXTERNAL HOUSING.

4. Unfold the handles on the frying baskets until they click into place.

First use

When using the fryer for the first time, pour the required amount of oil into the tank(s), ensuring that the oil level is between the MIN and MAX marks indicated inside the tanks. Ensure you use suitable frying oil.

Use

WARNING: For your safety, do not use your deep fryer under wall cupboards and keep it away from curtains and similar items. Never leave the appliance unattended whilst it is in operation.

- When used for the first time, the deep fryer may give off a slight odour. This is normal and is due to the product being brand new.
- Before each use, always check that the oil level is between the MINIMUM and MAXIMUM lines inside the oil tanks.
- Once the appliance is switched on, set the thermostat to the desired temperature. The desired temperature is reached after 10 to 15 minutes. During preheating, the indicator light and the power light will flash several times. When the temperature drops, the thermostat switches on again and the indicator light comes on. It goes out as soon as the desired temperature is reached again.
- Do not place the lids on the fryer whilst it is in operation. Only place the lids on the fryer after use, once it has cooled down, to prevent dust particles from entering the oil.
- Once the temperature has been reached, lift the frying basket(s) using the handles and secure them to the edge of the fryer.
- Place the food into the basket(s) carefully to avoid oil splashes. Ensure the food is not too wet, as this could cause the oil to foam and lead to overflow. Dry wet food by dabbing it with kitchen paper. Gently lower the basket(s) into the oil.
- Once the food is cooked, lift the basket(s) and hang them on the side of the deep fryer to allow excess oil to drain off.

Note: The deep fryer is not fitted with an on/off switch. After use, set the thermostat to the minimum setting and unplug the deep fryer from the mains. Never move the deep fryer whilst the oil is still hot.

Automatic safety switch

The deep fryer is fitted with a built-in safety switch that activates if the appliance overheats (for example, if the temperature control is not working). If this happens, first set the thermostat to the minimum setting and unplug the deep fryer from the mains. Wait for the heating element to cool down (approximately 15 minutes). Then press the RESET button located at the back of the fryer, near the power cord storage compartment. Each oil tank has its own RESET button. The fryer is now ready for use.

Changing the oil

- ✓ Ensure that the fryer and the oil have cooled completely before changing the oil (unplug the appliance from the mains).
- ✓ Change the oil regularly.
- ✓ This is absolutely necessary if the oil becomes dark or changes smell. In any case, change the oil once every 6 to 10 uses.
- ✓ This also helps to prevent oil splashes if moisture is trapped at the bottom of the oil tanks.
- ✓ Replace all the oil at once; do not mix used oil with fresh oil.

Filling the tanks with oil

Ensure the tanks correctly positioned.

- ➢ Fill the tank with oil. The oil level must be kept between the minimum and maximum level marks indicated inside the tank.
- ➢ Check the level before each use.

Tips for use

- Always remove any food left in the oil (e.g. pieces of chips).
- After several uses of the appliance, you must change the oil. It is recommended to use high-quality frying oil.
- Do not use margarine, olive oil or butter, as these fats are not suitable for frying and start to smoke at low temperatures. It is recommended to use liquid frying oil.
- When frying battered food, scrape off any excess batter and place the pieces carefully into the oil.
- The deep-fryer basket should not be filled to more than 2/3 (two-thirds) capacity. Do not overfill the deep-fryer basket.
- Dry damp food with kitchen paper before frying.

CAUTION: Ingredients that are too wet (e.g. frozen chips) can produce large amounts of foam, which may cause the oil to boil over.

Frying chart

Food	Oil temperature (°C)	Time (min)
Fish	170°C	6–7
Prawns	170°C	4-6
Chicken breast	175°C	4-5
Chicken nuggets	170°C	12–15
Onion rings	180°C	4
Mushrooms	180°C	3-4
Fries (1st cooking)	170°C	8
French fries (2nd cooking)	180°C	3

WARNING: Do not touch the metal parts of the deep fryer as they may be hot. Always use the basket when frying food.

1. **Filtering and changing the oil**
   - Ensure the deep fryer is unplugged and the oil has cooled down before cleaning or storing your deep fryer.
   - The oil does not need to be changed after every use. On average, the oil can be used for 6 to 10 frying sessions. You will need to change it more often if you are frying fish or foods containing a lot of butter.
   - We recommend filtering the oil if you notice food debris in the oil or at the bottom of the baskets. You can do this as follows:

     Remove the baskets. Carefully pour the oil into another large container or saucepan.

2. Storing the power cord

Allow the appliance to cool down, then wind up the power cable and store it in the cable compartment.

Cleaning and maintenance

Cleaning must be carried out when the fryer is switched off and the plug has been removed from the wall socket. Your fryer must have cooled down completely.

1. The baskets and handles can be washed in hot soapy water. They must be thoroughly dried afterwards.
2. Clean the control panels after use with a slightly damp cloth.
3. To change the oil, remove the oil tank and pour the oil out from the side.
4. Clean the oil reservoirs, the outer casing and the lids using a damp cloth and household detergent if necessary.

Control units

- Clean them with a damp cloth or kitchen paper.
- Never immerse the control units in water or any other liquid.

Do not use wire brushes or other abrasive objects.
Do not use acidic or abrasive detergents.
Under no circumstances should the appliance be immersed in water for cleaning.

Technical specifications

Rated voltage:	220-240V ~ 50Hz
Power:	2200W

Power consumption in off mode	0.27W
Power consumption in standby mode	N/A
Maximum time required for the equipment to automatically enter the applicable low-power mode	N/A
Power consumption in standby mode whilst maintaining network connectivity if all wired network ports are connected and all wireless network ports are enabled	N/A

Warranty

This product is covered by a limited warranty with the distributor from the date of purchase against any failure resulting from a defect in materials or workmanship. This warranty does not cover defects or damage resulting from improper installation, misuse or abnormal wear and tear of the product.

The device must be returned in its original packaging and accompanied by the receipt, provided it has been handled correctly. Please therefore follow the usage advice and safety instructions set out above. Furthermore, we cannot guarantee your device if you or a third party has carried out any modifications or repairs.

Separate collection of electrical and electronic waste



Electrical products must not be disposed of with household waste. In accordance with European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment and its implementation in national law, used electrical products must be collected separately and disposed of at designated collection points. Please contact your local authorities or your retailer for advice on recycling.

EURO-TECH DISTRIBUTION

37A, rue César Loridan, 59910 Bondues, FRANCE

info@eurotechdistribution.com

Instrucciones de seguridad importantes

Cuando utilice aparatos eléctricos, respete siempre las precauciones de seguridad básicas, en particular las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. Conserve las instrucciones para consultarlas más adelante.
2. Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.
4. No deje el cable de alimentación en el borde de una mesa ni en contacto con superficies calientes.
5. Asegúrese de que las cubetas estén completamente secas

antes de verter aceite o grasa en el .

6. Asegúrese de que el aceite se encuentre entre los niveles mínimo y máximo indicados en el interior de las cubetas. No encienda la freidora antes de llenarla con aceite o grasa.
7. No fría alimentos con alto contenido de humedad para evitar salpicaduras.
8. No utilice accesorios que no se hayan suministrado con el producto. El uso de dichos accesorios puede suponer un peligro para el usuario y causar daños en el aparato.
9. Desenchufe la freidora después de usarla. Deje que el aparato se enfríe antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo.
10. Desconecte el aparato retirando el enchufe de la toma de corriente. No tire del cable de

alimentación .

11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal con cualificación similar para evitar cualquier peligro.
12. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión continua. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los

niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.

13. Los aparatos de cocción deben colocarse en una posición estable, con las asas (si las hay) colocadas de manera que se evite el derrame de líquidos calientes.
14. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
15. Solo para uso doméstico y en interiores. Este producto debe instalarse de acuerdo con las normas nacionales de conexión eléctrica.
16. El producto debe estar conectado a tierra. Si la toma de corriente o la red eléctrica no disponen de conexión a tierra, no conecte el

aparato a la red eléctrica.
17. Los alimentos que se vayan a cocinar no deben superar los dos tercios de la altura de la cesta.
18. No utilice aceite de cocina normal. Opte por aceite para freír.
19. Siga las instrucciones indicadas en el envase del aceite utilizado en cuanto a la temperatura máxima de fritura. Evite utilizar grasas sólidas.
20. Si sale humo blanco, desconecte inmediatamente el aparato y espere a que se enfríe.
21. El enchufe móvil debe retirarse antes de limpiar el aparato y la base del enchufe debe secarse antes de volver a utilizar el aparato.
22. Solo debe utilizarse el enchufe extraíble adecuado.
23. Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones similares, tales como:

- las cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
- granjas;
- por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- entornos del tipo de casas de huéspedes.

24. Para obtener más información sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte , apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
25. El aparato no debe sumergirse.



ATENCIÓN: Superficie caliente.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.



Apto para alimentos.

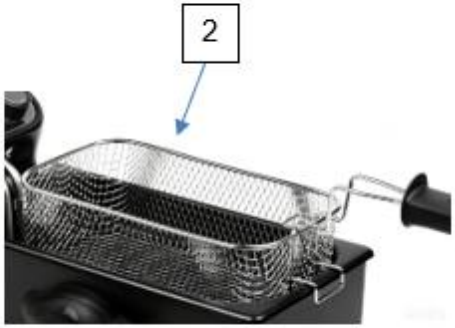
IMPORTANTE

Si el aparato se ha caído, consulte a un técnico cualificado para que lo revise antes de volver a utilizarlo. Los daños internos podrían provocar accidentes.

Para cualquier tipo de problema o reparación, póngase en contacto con el servicio posventa del distribuidor local, del fabricante o con una persona cualificada para evitar cualquier riesgo de peligro.

Descripción del aparato





1. Tapa
2. Cesta para freír
3. Indicador de alimentación
4. Luz indicadora
5. Termostato
6. Asa
7. Asa de la cesta para freír
8. Asa de la tapa
9. Botón de reinicio (RESET)

Antes del primer uso

1. Saque las tapas, las cestas, el aparato y los materiales de embalaje de la caja.
2. Lave las bandejas y las tapas con agua caliente y jabón. A continuación, séquelas completamente.
3. Limpie el interior de las cubetas con un paño húmedo. Asegúrese de que estén completamente secas antes de llenarlas con aceite o grasa.
4. Retire el cable del compartimento para cables.

Montaje de la freidora

1. Coloque la freidora sobre una superficie seca y horizontal.
2. Coloque las cubetas de aceite en la carcasa exterior y empújelas hacia abajo.
3. Coloque las unidades de control y las cestas de fritura. Para instalar las unidades de control, deslícelas firmemente hacia abajo en las ranuras de posicionamiento situadas en la parte trasera de la carcasa exterior hasta que encajen.

NOTA: EL APARATO SOLO FUNCIONARÁ SI LAS UNIDADES DE CONTROL ESTÁN CORRECTAMENTE FIJADAS A LA CARCASA EXTERIOR.

4. Despliegue las asas de las cestas de fritura hasta que encajen.

Primer uso

La primera vez que utilice la freidora, vierta la cantidad de aceite necesaria en la(s) cubeta(s), asegurándose de que el nivel de aceite se encuentre entre las marcas MIN y MAX indicadas en el interior de las cubetas. Asegúrese de utilizar un aceite adecuado para freír.

Uso

ADVERTENCIA: por su seguridad, no utilice la freidora debajo de armarios de pared y manténgala alejada de cortinas y accesorios similares. No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.

- Durante el primer uso, la freidora puede desprender un ligero olor. Esto es normal y se debe a que el producto es nuevo.
- Antes de cada uso, compruebe siempre que el nivel de aceite se encuentre entre las líneas MÍNIMO y MÁXIMO del interior del recipiente.

- Una vez encendido el aparato, ajuste el termostato a la temperatura deseada. La temperatura deseada se alcanza al cabo de 10 a 15 minutos. Durante el precalentamiento, el indicador luminoso y la luz de encendido parpadearán varias veces. Cuando la temperatura descienda, el termostato se activará de nuevo y el indicador luminoso se encenderá. Se apagará en cuanto se vuelva a alcanzar la temperatura deseada.

- No coloque las tapas sobre la freidora mientras esté en funcionamiento. Coloque las tapas sobre la freidora solo después de su uso, una vez que se haya enfriado, para evitar que entren partículas de polvo en el aceite.

- Una vez alcanzada la temperatura, levante la(s) cesta(s) de fritura con

las asas y fíjelas al borde de la freidora.

- Coloque los alimentos en la(s) cesta(s) con cuidado para evitar salpicaduras de aceite. Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado húmedos, ya que esto podría hacer que el aceite haga espuma y provoque un desbordamiento. Seque los alimentos húmedos secándolos con papel de cocina. Sumerja con cuidado la(s) cesta(s) en el aceite.
- Una vez cocidos los alimentos, levante la(s) cesta(s) y cuélguelas en el lateral de la freidora para dejar que escurra el exceso de aceite.

Nota: La freidora no dispone de interruptor de encendido/apagado. Después de su uso, ajuste el termostato a la posición mínima y desconecte la freidora de la red eléctrica. No mueva nunca la freidora mientras el aceite aún esté caliente.

Interruptor de seguridad automático

La freidora está equipada con un interruptor de seguridad integrado que se activa en caso de sobrecalentamiento del aparato (por ejemplo, si el regulador de temperatura no funciona). Si esto ocurre, primero ajuste el termostato a la posición mínima y desconecte la freidora de la red eléctrica. Espere a que el elemento calefactor se enfríe (unos 15 minutos). A continuación, pulse el botón RESET situado en la parte trasera de la freidora, cerca del compartimento para el cable de alimentación. Cada cubeta de aceite dispone de su propio botón de reinicio (RESET). La freidora ya está lista para su uso.

Sustitución del aceite

- ✓ Asegúrese de que la freidora y el aceite se hayan enfriado por completo antes de cambiar el aceite (desenchufe el cable de alimentación).
- ✓ Cambie el aceite con regularidad.
- ✓ Esto es absolutamente necesario si el aceite se oscurece o cambia de olor. En cualquier caso, cambie el aceite una vez cada 6 a 10 usos.
- ✓ Esto también permite evitar salpicaduras de aceite si queda humedad en el fondo del depósito.
- ✓ Cambie todo el aceite de una sola vez; no mezcle aceite usado con aceite nuevo.

Llene el depósito con aceite

Asegúrese de que el depósito esté correctamente colocado.

- ➢ Llene el depósito con aceite. El nivel de aceite debe mantenerse entre las marcas de nivel mínimo y máximo indicadas en el interior del depósito.

- Compruebe el nivel antes de cada uso.

Consejos de uso

- Retire siempre los restos de comida que queden en el aceite (por ejemplo, trozos de patatas fritas).
- Después de varios usos del aparato, debe cambiar el aceite. Se recomienda utilizar aceite para freír de alta calidad.
- No utilice margarina, aceite de oliva ni mantequilla, ya que estas grasas no son adecuadas para freír y comienzan a humear a baja temperatura. Se recomienda utilizar aceite de fritura líquido.
- Cuando fría alimentos en forma de masa, retire el exceso de masa y coloque los trozos con cuidado en el aceite.
- La cesta de fritura no debe llenarse más de 2/3 (dos tercios). No llene demasiado la cesta de fritura.
- Seque los alimentos húmedos con papel de cocina antes de freírlos.

ATENCIÓN: Los ingredientes demasiado húmedos (por ejemplo, las patatas fritas congeladas) pueden generar grandes cantidades de espuma, lo que puede hacer que el aceite se desborde.

Tabla de fritura

Alimentos	Temperatura del aceite (°C)	Duración (min)
Pescado	170 °C	6-7
Gambas	170 °C	4-6
Pechuga de pollo	175 °C	4-5
Nuggets de pollo	170 °C	12-15
Aros de cebolla	180 °C	4
Champiñones	180 °C	3-4
Patatas fritas (1.ª cocción)	170 °C	8
Patatas fritas (2.ª cocción)	180 °C	3

ADVERTENCIA: No toque las piezas metálicas de la freidora, ya que pueden estar calientes. Utilice siempre la cesta para freír alimentos.

1. Filtrado y cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y de que el aceite se haya enfriado antes de limpiar o guardar la freidora .
- No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. Por

término medio, el aceite puede utilizarse durante 6 a 10 frituras. Deberá cambiarlo con más frecuencia si fríe pescado o alimentos que contengan mucha mantequilla.

- Recomendamos filtrar el aceite si observa restos de comida en el aceite o en el fondo de las cubetas. Puede hacerlo de la siguiente manera:

Retire las cubetas. Vierta con cuidado el aceite en otro recipiente grande o en una cacerola.

2. Guardar el cable

Deje que el aparato se enfríe, luego enrolle el cable de alimentación y guárdelo en el compartimento para cables.

Limpieza y mantenimiento

La limpieza debe realizarse con la freidora apagada y el enchufe desconectado de la toma de corriente. La freidora debe haberse enfriado por completo.

1. Las cestas y las asas se pueden lavar con agua caliente y jabón. A continuación, deben secarse bien.
2. Limpie los paneles de control después de su uso con un paño ligeramente humedecido.
3. Para cambiar el aceite, retire el depósito de aceite y vierta el aceite por el lateral.
4. Limpia los depósitos de aceite, la carcasa exterior y las tapas con un paño húmedo y un detergente doméstico si es necesario.

Unidades de control

- Límpielas con un paño húmedo o con papel de cocina.
- Nunca sumerja las unidades de control en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice cepillos metálicos ni otros objetos abrasivos.
No utilice detergentes ácidos o abrasivos.
El aparato no debe sumergirse en agua bajo ningún concepto para su limpieza.

Especificaciones técnicas

Tensión nominal:	220-240V ~ 50 Hz
Potencia:	2200 W

Consumo de energía en modo de apagado	0.27W
Consumo de energía en modo de espera	N/A
Tiempo máximo necesario para que el equipo entre automáticamente en el modo de bajo consumo aplicable	N/A
Consumo de energía en modo de espera con conexión a la red mantenida si todos los puertos de red por cable están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados	N/A

Garantía

Este producto está garantizado por el distribuidor durante un periodo determinado a partir de la fecha de compra contra cualquier fallo derivado de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o daños derivados de una instalación incorrecta, un uso inadecuado o un desgaste anormal del producto.

El aparato debe devolverse en su embalaje original y acompañado del ticket de compra, siempre que se haya manipulado correctamente. Por lo tanto, respete los consejos de uso y las instrucciones de seguridad indicados anteriormente. Además, no podremos garantizar su aparato si usted o un tercero ha realizado modificaciones o reparaciones.

Recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos



Los productos eléctricos no deben desecharse junto con los residuos domésticos. De acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos ( ) y su transposición a la legislación nacional, los productos eléctricos usados deben recogerse por separado y depositarse en los puntos de recogida previstos para tal fin. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener asesoramiento sobre el reciclaje.

EURO-TECH DISTRIBUTION

37A, rue César Loridan, 59910 Bondues, FRANCIA

info@eurotechdistribution.com

Wichtige Sicherheitshinweise

Beachten Sie bei der Verwendung elektrischer Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen, insbesondere die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Bewahren Sie die Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.
2. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
5. Stellen Sie sicher, dass die

Frittierbehälter vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder Fett einfüllen .

6. Stellen Sie sicher, dass das Öl zwischen den im Inneren der Frittierbehälter angegebenen Mindest- und Höchstständen eingefüllt ist. Schalten Sie die Fritteuse erst ein, nachdem Sie sie mit Öl oder Fett befüllt haben.
7. Frittieren Sie keine Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, um Spritzer zu vermeiden.
8. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten ist. Die Verwendung dieses Zubehörs kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen und zu Schäden am Gerät führen.
9. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker der Fritteuse. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen

oder verstauen.

10. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel .
11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
12. Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis

verwendet werden, sofern sie eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen . Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

13. Kochgeräte müssen stabil aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert sein müssen, dass das Verschütten heißer Flüssigkeiten verhindert wird.
14. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
15. Nur für den Hausgebrauch und den Einsatz in Innenräumen

bestimmt. Dieses Produkt muss gemäß den nationalen Normen für den elektrischen Anschluss installiert werden.

16. Das Produkt muss geerdet werden. Wenn die Steckdose oder das Stromnetz nicht über einen Erdungsanschluss verfügt, schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an.
17. Die zu garenden Speisen dürfen nicht höher als zwei Drittel der Korbhöhe reichen.
18. Verwenden Sie kein normales Speiseöl. Verwenden Sie Frittieröl.
19. Beachten Sie die Angaben auf der Verpackung des verwendeten Öls bezüglich der maximalen Frittiertemperatur. Vermeiden Sie die Verwendung von festen Fetten.
20. Wenn weißer Rauch austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker

und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

21. Der Stecker muss vor der Reinigung des Geräts entfernt und der Stecker s vor der erneuten Verwendung des Geräts getrocknet werden.
22. Es darf nur der passende Stecker verwendet werden.
23. Dieses Gerät ist für den Einsatz in ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie zum Beispiel:
    - Personal-Küchenecken in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen;
    - Bauernhöfe;
    - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
    - Umgebungen wie Gästezimmer.
24. Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt

kommen, finden Sie unter im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

25. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche.

Die Oberflächen können sich während des Gebrauchs erwärmen.



Für Lebensmittel geeignet.

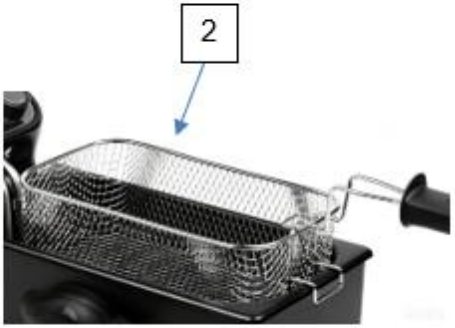
WICHTIG

Wenn das Gerät heruntergefallen ist, lassen Sie es bitte vor der erneuten Verwendung von einem qualifizierten Techniker überprüfen. Interne Schäden können zu Unfällen führen.

Bei Problemen oder Reparaturen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des örtlichen Händlers, des Herstellers oder an eine qualifizierte Fachkraft, um jegliche Gefahren zu vermeiden.

Vorstellung des Geräts





1. Deckel
2. Frittierkorb
3. Betriebsanzeige
4. Kontrollleuchte
5. Thermostat
6. Griff
7. Griff des Frittierkorbs
8. Griff des Deckels
9. Reset-Taste (RESET)

Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie die Deckel, Körbe, das Gerät und das Verpackungsmaterial aus dem Karton.
2. Waschen Sie die Körbe und Deckel in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.
3. Wischen Sie das Innere der Behälter mit einem feuchten Tuch ab. Vergewissern Sie sich, dass sie vollständig trocken sind, bevor Sie sie mit Öl oder Fett befüllen.
4. Entnehmen Sie das Kabel aus dem Kabelfach.

Aufbau der Fritteuse

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, ebene Fläche.
2. Setzen Sie die Ölbehälter in das Außengehäuse ein und drücken Sie sie nach unten.
3. Setzen Sie die Steuereinheiten und die Frittierkörbe ein. Um die Steuereinheiten zu montieren, schieben Sie sie fest nach unten in die Positionierungsnuten an der Rückseite des Außengehäuses, bis sie einrasten.

HINWEIS: DAS GERÄT FUNKTIONIERT NUR, WENN DIE STEUEREINHEITEN ORDNUNGSGEMÄSS AM AUSSENGEHÄUSE BEFESTIGT SIND.

4. Klappen Sie die Griffe der Frittierkörbe aus, bis sie einrasten.

Erstmalige Inbetriebnahme

Gießen Sie bei der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse die erforderliche Ölmenge in den/die Behälter und achten Sie darauf, dass der Ölstand zwischen den Markierungen MIN und MAX im Inneren der Behälter liegt. Achten Sie darauf, ein geeignetes Frittieröl zu verwenden.

Gebrauch

WARNUNG: Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie die Fritteuse nicht unter Wandschränken verwenden und sie von Vorhängen und ähnlichen Gegenständen fernhalten. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

- Bei der ersten Verwendung kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und auf den Neuzustand des Produkts zurückzuführen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch stets, ob der Ölstand im Behälter zwischen den Markierungen MINIMUM und MAXIMUM liegt.

- Stellen Sie nach dem Einschalten des Geräts den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Die gewünschte Temperatur ist nach 10 bis 15 Minuten erreicht. Während des Vorheizens blinken die Kontrollleuchte und die Betriebsanzeige mehrmals. Wenn die Temperatur sinkt, schaltet sich der Thermostat erneut ein und die Kontrollleuchte leuchtet auf. Sie erlischt, sobald die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
- Setzen Sie die Deckel nicht auf die Fritteuse, während diese in Betrieb ist. Setzen Sie die Deckel erst nach dem Gebrauch auf die Fritteuse, sobald diese abgekühlt ist, um zu verhindern, dass Staubpartikel in das Öl gelangen.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, heben Sie den/die Frittierkorb(e) an

den Griffen an und befestigen Sie ihn/sie am Rand der Fritteuse.

- Legen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den/die Korb(e), um Ölspritzer zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht zu feucht sind, da dies das Öl aufschäumen und zum Überlaufen führen könnte. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit Küchenpapier trocken. Tauchen Sie den/die Korb(e) vorsichtig in das Öl.

- Sobald die Speisen gar sind, heben Sie den/die Korb(e) heraus und hängen Sie ihn/sie an der Seite der Fritteuse auf, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

Hinweis: Die Fritteuse verfügt über keinen Ein-/Aus-Schalter. Stellen Sie nach dem Gebrauch den Thermostat auf die niedrigste Stufe und ziehen Sie den Netzstecker. Bewegen Sie die Fritteuse niemals, solange das Öl noch heiß ist.

Automatischer Sicherheitsschalter

Die Fritteuse ist mit einem integrierten Sicherheitsschalter ausgestattet, der bei Überhitzung des Geräts (z. B. wenn der Temperaturregler nicht funktioniert) ausgelöst wird. Sollte dies passieren, stellen Sie zunächst den Thermostat auf die niedrigste Stufe und ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse. Warten Sie, bis das Heizelement abgekühlt ist (ca. 15 Minuten). Drücken Sie anschließend die RESET-Taste auf der Rückseite der Fritteuse in der Nähe der Kabelaufwicklung. Jeder Ölbehälter verfügt über eine eigene RESET-Taste. Die Fritteuse ist nun wieder betriebsbereit.

Ölwechsel

- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl wechseln (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).
- ✓ Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- ✓ Dies ist unbedingt erforderlich, wenn das Öl dunkel wird oder seinen Geruch verändert. Wechseln Sie das Öl in jedem Fall nach 6 bis 10 Einsätzen.
- ✓ Dadurch werden auch Ölspritzer vermieden, falls sich am Boden des Behälters Feuchtigkeit angesammelt hat.
- ✓ Wechseln Sie das gesamte Öl auf einmal aus; mischen Sie kein Altöl mit frischem Öl.

Füllen Sie den Behälter mit Öl

Stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig positioniert ist.

- ➢ Füllen Sie den Behälter mit Öl. Der Ölstand muss zwischen den im Behälter angegebenen Mindest- und Höchstmarkierungen gehalten

werden.

- Überprüfen Sie den Füllstand vor jedem Gebrauch.

Anwendungstipps

- Entfernen Sie stets Lebensmittelreste aus dem Öl (z. B. Pommes-Frites-Stücke).
- Nach mehrmaligem Gebrauch des Geräts müssen Sie das Öl wechseln. Es wird empfohlen, hochwertiges Frittieröl zu verwenden.
- Verwenden Sie keine Margarine, kein Olivenöl und keine Butter, da diese Fette nicht zum Frittieren geeignet sind und bereits bei niedrigen Temperaturen zu rauchen beginnen. Es wird empfohlen, flüssiges Frittieröl zu verwenden.
- Wenn Sie teigige Speisen frittieren, kratzen Sie überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Der Frittierkorb darf nicht zu mehr als 2/3 (zwei Dritteln) gefüllt werden. Füllen Sie den Frittierkorb nicht zu voll.
- Trocknen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Frittieren mit Küchenpapier ab.

ACHTUNG: Zu feuchte Zutaten (z. B. tiefgefrorene Pommes frites) können große Mengen Schaum bilden, wodurch das Öl überlaufen kann.

Frittiertabelle

Lebensmittel	Öltemperatur (°C)	Dauer (min)
Fisch	170 °C	6–7
Garnelen	170 °C	4–6
Hähnchenbrust	175 °C	4–5
Hähnchen-Nuggets	170 °C	12–15
Zwiebelringe	180 °C	4
Champignons	180 °C	3–4
Pommes frites (1·Garen)	170 °C	8
Pommes frites (2·Backvorgang)	180 °C	3

WARNUNG: Berühren Sie keine Metallteile der Fritteuse, da diese heiß sein können. Verwenden Sie zum Frittieren von Lebensmitteln immer den Korb.

1. Öl filtern und wechseln

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse vom Stromnetz getrennt und das Öl abgekühlt ist, bevor Sie Ihre Fritteuse reinigen oder verstauen.

- Das Öl muss nicht nach jedem Gebrauch gewechselt werden. Im Durchschnitt kann das Öl für 6 bis 10 Frittiervorgänge verwendet werden. Sie müssen es häufiger wechseln, wenn Sie Fisch oder Lebensmittel mit hohem Butteranteil frittieren.
- Wir empfehlen, das Öl zu filtern, wenn Sie Speisereste im Öl oder am Boden der Frittierbehälter feststellen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Nehmen Sie die Frittierbehälter heraus. Gießen Sie das Öl vorsichtig in einen anderen großen Behälter oder einen Topf.

2. Aufbewahrung des Netzkabels

Lassen Sie das Gerät abkühlen, wickeln Sie dann das Netzkabel auf und verstauen Sie es im Kabelfach.

Reinigung und Wartung

Die Reinigung muss erfolgen, wenn die Fritteuse ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist. Ihre Fritteuse muss vollständig abgekühlt sein.

1. Die Körbe und Griffe können in warmem Seifenwasser gewaschen werden. Anschließend müssen sie sorgfältig getrocknet werden.
2. Reinigen Sie die Bedienelemente nach dem Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.
3. Zum Ölwechsel nehmen Sie den Ölbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich ab.
4. Reinigen Sie die Ölbehälter, das Außengehäuse und die Deckel mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls einem Haushaltsreiniger.

Steuergeräte

- Reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier.
- Tauchen Sie die Steuergeräte niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie keine Metallbürsten oder andere scheuernde Gegenstände.

Verwenden Sie keine säurehaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Das Gerät darf zur Reinigung unter keinen Umständen in Wasser getaucht werden.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240V ~ 50 Hz
Leistung:	2200 W

Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand	0.27W
Energieverbrauch im Standby-Modus	N/A
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den entsprechenden Energiesparmodus zu wechseln	N/A
Energieverbrauch im Standby-Modus bei aufrechterhaltener Netzwerkverbindung, wenn alle kabelgebundenen Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind	N/A

Garantie

Für dieses Produkt gilt ab Kaufdatum eine befristete Garantie des Händlers gegen alle Mängel, die auf Herstellungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die auf unsachgemäße Installation, falsche Verwendung oder übermäßigen Verschleiß des Produkts zurückzuführen sind.

Das Gerät muss in der Originalverpackung und zusammen mit dem Kaufbeleg zurückgegeben werden, sofern es ordnungsgemäß behandelt wurde. Befolgen Sie daher bitte die oben aufgeführten Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise. Darüber hinaus können wir keine Garantie für Ihr Gerät übernehmen, wenn Sie oder eine dritte Person Änderungen oder Reparaturen daran vorgenommen haben.

Getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikaltgeräten



Elektrogeräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und deren Umsetzung in nationales Recht müssen Elektroaltgeräte getrennt gesammelt und an den dafür vorgesehenen Sammelstellen abgegeben werden. Wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden oder Ihren Händler, um Informationen zum Recycling zu erhalten.

EURO-TECH DISTRIBUTION

37A, rue César Loridan, 59910 Bondues, FRANKREICH

info@eurotechdistribution.com