

Dubbele Friteuse

NL | Handleiding



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees vóór het gebruik van uw nieuwe apparaat alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

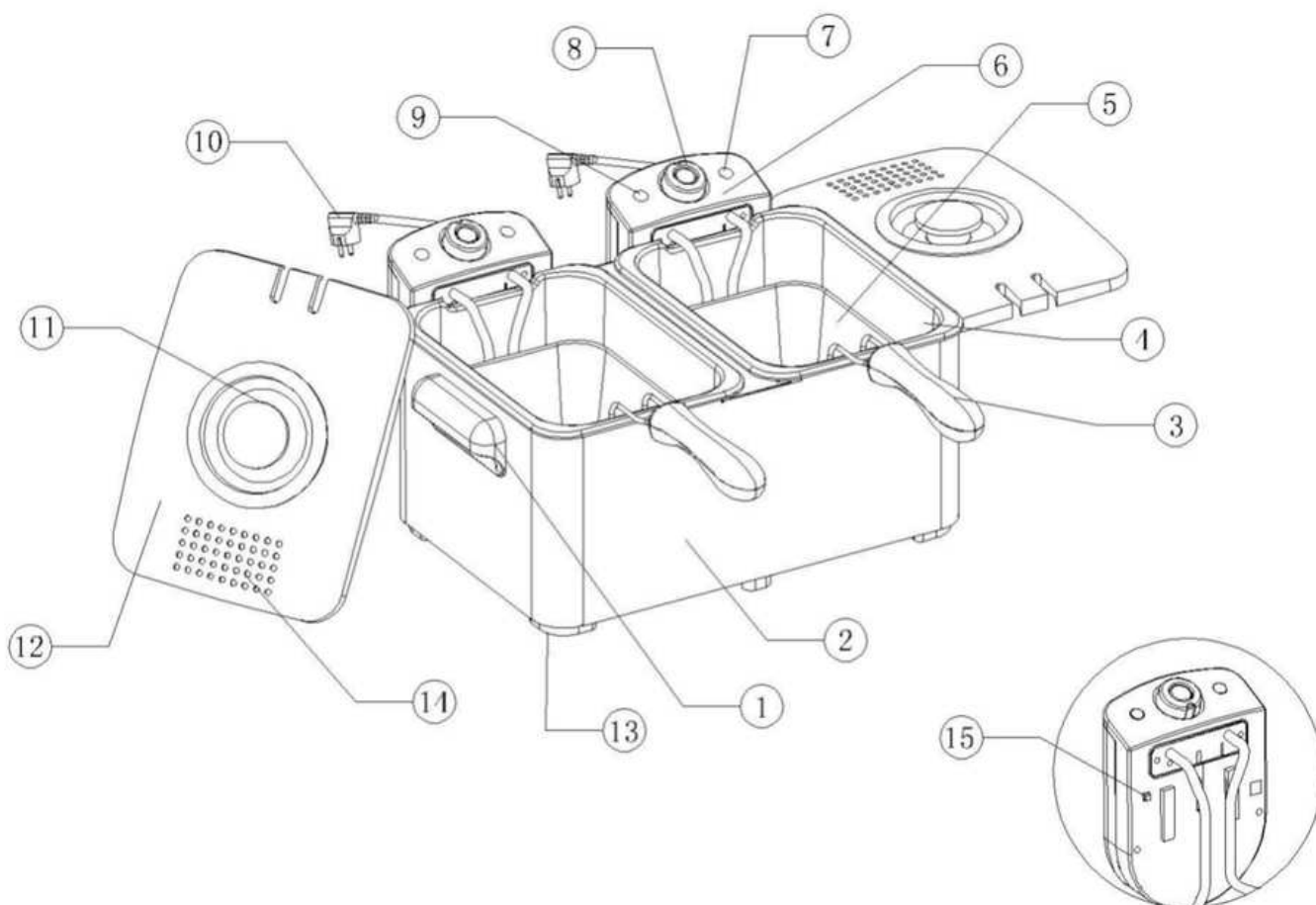
Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen:

1. Lees alle instructies voordat u het apparaat in gebruik neemt.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen indien van toepassing.
3. Verwijder vóór gebruik alle plastic verpakkingen en overige materialen van het apparaat.
4. Reinig alle afneembare accessoires vóór het eerste gebruik.
5. Dompel, ter bescherming tegen elektrische schokken, het snoer, de stekker of het apparaat zelf niet onder in water of andere vloeistoffen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijderd.
7. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed functioneert of op enigerlei wijze beschadigd is. Breng het apparaat in dat geval naar een erkend servicecentrum voor controle, reparatie of afstelling.
8. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
9. Niet buitenshuis gebruiken.
10. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en voorkom contact met hete oppervlakken.
11. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
12. Zet alle bedieningsknoppen in de UIT-stand voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
13. Plaats geen te grote voedingsmiddelen of metalen keukengerei in het apparaat, aangezien dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.
14. Brandgevaar kan ontstaan wanneer het apparaat tijdens gebruik wordt afgedekt of in contact komt met brandbare materialen, zoals gordijnen, vitrages, muren en dergelijke.
15. Reinig het apparaat niet met metalen schuursponsjes. Losse stukjes kunnen loskomen en elektrische onderdelen raken, wat een risico op elektrische schokken vormt.
16. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van containers die zijn gemaakt van ander materiaal dan metaal of glas.
17. Bewaar geen andere materialen in het apparaat dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires wanneer het apparaat niet in gebruik is.
18. Plaats geen van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic en/of vergelijkbare niet-voedingsmaterialen.
19. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

20. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
21. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed & breakfast-omgevingen.
22. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

ONDERDELENOVERZICHT

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Handgreep van de hoofdbehuizing | 10. Netsnoer met stekker |
| 2. Hoofdbehuizing | 11. Knop op het deksel |
| 3. Handgreep van de mand | 12. Frituurdeksel |
| 4. Uitneembare olietank | 13. Steunpoten |
| 5. Draadmand | 14. Ventilatieopeningen |
| 6. Bedieningsunit | 15. Veiligheidsschakelaar |
| 7. Gereed-indicatorlampje (groen) | 16. Resetknop |
| 8. Temperatuurregelknop | 17. Aansluiting voor netsnoer |
| 9. Aan/uit-indicatorlampje (rood) | 18. Verwarmingselement |





RESETFUNCTIE

Uw apparaat is uitgerust met veiligheidsvoorzieningen. Om oververhitting te voorkomen, schakelt de thermische beveiliging de friteuse automatisch uit. Deze beveiliging bestaat uit een kleine resetknop die zich bevindt aan de achterzijde of onderzijde van het elektrische onderdeel, of in het opbergvak voor het netsnoer. Het apparaat kan opnieuw worden geactiveerd door de resetknop voorzichtig in te drukken met een tandenstoker of een ander niet-metalen voorwerp.

****Koppel het apparaat los van het stopcontact voordat u de reset uitvoert.**

VEILIGHEIDSTIPS

- Het wordt aanbevolen het apparaat op twee afzonderlijke stopcontacten aan te sluiten wanneer beide units gelijktijdig worden gebruikt.
- Deze friteuse is uitsluitend geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan water worden ingesloten, waardoor het hete vet met aanzienlijke kracht kan opspatten.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vloeibaar vet, aangezien dit schade aan het apparaat kan veroorzaken. Plaats ook geen andere vloeistoffen, zoals water, of andere stoffen in de pan.
- Plaats de friteuse op een droge, stabiele ondergrond. Aangezien de friteuse tijdens gebruik heet wordt, dient u ervoor te zorgen dat deze niet te dicht bij andere objecten staat.

Tips

- Wanneer u verschillende soorten voedsel frituurt, frituur dan altijd eerst het voedsel waarvoor de laagste temperatuurinstelling vereist is.
- Meng geen verschillende soorten frituurolie.

- Voorgefrituurde of voorgekookte voedingsmiddelen hebben doorgaans een kortere frituurtijd nodig dan volledig rauwe voedingsmiddelen.
- Vervang de olie na elke 10–15 keer gebruik, of eerder indien de olie bruin en dik wordt.

DE FRITEUSE GEBRUIKSKLAAR MAKEN

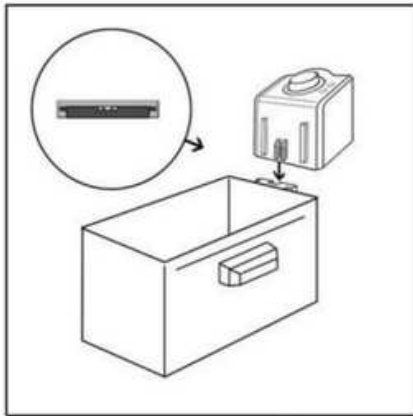
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle gedrukte documenten en overige verpakkingsmaterialen.
- Haal alle afneembare onderdelen uit het apparaat en was deze voorzichtig met warm water.
- Dompel het netsnoer en de bedieningsunit met het verwarmingselement van de friteuse niet onder in vloeistoffen.
- Droog alle onderdelen grondig voordat u het apparaat weer monteert.
- Gebruik de friteuse niet zonder voldoende olie in de olietank.
- Plaats de friteuse altijd op een vlakke en stabiele ondergrond, waarbij het netsnoer buiten het bereik van kinderen blijft en niet kan verstrikt raken.

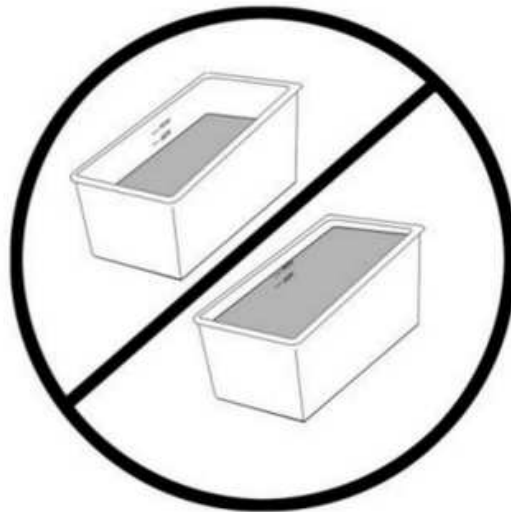
GEBRUIKSAANWIJZING

DE FRITEUSE MONTEREN EN VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat de friteuse niet is aangesloten op het stopcontact tijdens het monteren.
2. Controleer of de temperatuurregelknop in de stand UIT (OFF) staat.
3. Plaats de friteuse op een vlakke en stabiele ondergrond.
4. Plaats het oliereservoir in de behuizing van de friteuse.
5. Bevestig de bedienings- en verwarmingseenheid aan de buitenbehuizing door de vergrendelingen van de eenheid in de sleuven van de behuizing te schuiven. Zorg ervoor dat beide vergrendelingen volledig tegen het einde van de sleuven aanliggen, zodat de veiligheidsschakelaar wordt geactiveerd. Deze veiligheidsschakelaar voorkomt dat het verwarmingselement wordt ingeschakeld wanneer de bedieningsunit niet correct is geplaatst.
6. Vul het oliereservoir met plantaardige olie.
 - **OPMERKING:** Het oliepeil moet zich altijd tussen de MIN- en MAX-markering in het oliereservoir bevinden. Vul het reservoir nooit boven de maximaanduiding, aangezien kokende olie tijdens het frituren kan overlopen en ernstige brandwonden kan veroorzaken. Voor het beste resultaat wordt het gebruik van plantaardige olie aanbevolen.
7. Om het handvat te monteren: knijp de uiteinden van het handvat samen en plaats deze in de houder van het frituurmandje.
8. Plaats het frituurmandje in het oliereservoir en laat het rusten op de steun aan de achterzijde van het reservoir.
 - **OPMERKING:** Gebruik nooit verschillende soorten olie tegelijkertijd, aangezien dit kan leiden tot overlopen van de olie.



safety switch alignment



BELANGRIJK: VEILIGHEIDSSCHAKELAAR INSCHAKELEN

Zorg er tijdens de montage voor dat de bedieningsunit correct en stevig in de sleuven aan de achterzijde van de behuizing is geplaatst.

Hierdoor wordt de veiligheidsschakelaar correct geactiveerd. Indien dit niet het geval is, zal de friteuse niet inschakelen.

9. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
10. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur, afhankelijk van het recept.
Het rode en groene controlelampje gaan branden.
11. Bereid het voedsel terwijl de olie voorverwarmt.
12. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het groene lampje.
 - **OPMERKING:** Het groene gereedlampje schakelt automatisch aan en uit om de ingestelde temperatuur te behouden. Het rode stroomlampje blijft gedurende het gebruik branden.
13. Zorg ervoor dat het voedsel zo droog mogelijk is voordat u het in het mandje plaatst.
Voeg geen water, ijs of nat voedsel toe, aangezien dit kan leiden tot heftig opspattende olie of schuimvorming.
14. Verwijder ijsresten van diepvriesproducten en laat deze volledig ontdooien voordat u ze frituurt.
15. Vul het mandje niet te vol. Gebruik kleinere porties, vooral bij diepvriesproducten.
16. Laat het mandje langzaam in de hete olie zakken. Te snel onderdompelen kan overlopen van de olie veroorzaken.

WAARSCHUWING

Raak de temperatuurregelknop niet aan tijdens het frituren. Er kan hete stoom vrijkomen die letsel kan veroorzaken.



17. Plaats het deksel op het frituurmandje en zorg ervoor dat de twee kleine sleuven correct uitlijnen met de handvatten van het mandje.
18. Wanneer het frituren is voltooid, verwijdt u het deksel. Til het mandje langzaam uit de hete olie en plaats het op de afdruipsteun aan de achterzijde van het mandje.
19. Laat overtollige olie uitlekken en leg het voedsel vervolgens op keukenpapier om extra olie te absorberen.
20. Bij meerdere frituurbeurten: zorg ervoor dat de olie opnieuw de juiste temperatuur bereikt voordat u verder gaat.
21. Draai na afloop de temperatuurregelknop naar de stand UIT (OFF).
22. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat en de olie volledig afkoelen voordat u de friteuse verplaatst of reinigt.

THERMISCHE VEILIGHEIDSSCHAKELAAR (SAFETY CUT-OUT)

WAARSCHUWING:

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u controleren of de temperatuurregelknop in de stand UIT (OFF) staat. Dit voorkomt dat het verwarmingselement wordt ingeschakeld terwijl er geen olie in het oliereservoir aanwezig is.

Indien de friteuse per ongeluk wordt ingeschakeld zonder of met onvoldoende olie in het oliereservoir, schakelt het apparaat automatisch uit om schade aan het verwarmingselement te voorkomen.

Wanneer dit gebeurt:

- Schakel de friteuse uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het verwarmingselement volledig is afgekoeld.
- Druk op de resetknop aan de achterzijde van het apparaat.
- De friteuse zou nu weer normaal moeten functioneren.



MONTAGE VAN HET FRITUURMANDJEHANDVAT

LET OP:

Voor een veilig gebruik van de friteuse is het zeer belangrijk dat het handvat correct wordt gemonteerd.

1. Plaats de uiteinden (A) van het handvat in de ogen van het frituurmandje.
2. Beweeg het handvat omhoog en druk het stevig aan totdat het vastklikt in het mandje (B).
3. Het handvat is nu correct bevestigd en klaar voor veilig gebruik (C).

Knijp samen



A

Plaats



B

Laat los



C

FRITUURRICHTLIJNEN

De in de tabel vermelde frituurtijden dienen uitsluitend als richtlijn en moeten indien nodig worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel die wordt gefrituurd.

Voedsel	Temp. (°C)	Gewicht (g)	Geschatte tijd (minuten)
Garnalen	140	225	3–5
Ui	140	140	3–4
Champignons	140	300	6–8
Visfilet	150	225	5–6
Visfilet in beslag	150	395	6–8
Viscakes of balletjes	150	395	6–8
Gesneden vlees	170	395	7–10
Steak	170	395	7–10
Kipreepjes	180	510	7–10
Friet (1e keer)	190	510	6–10
Friet (2e keer)	190	225	3–5

* Friet die een tweede keer wordt gefrituurd, wordt lichter en krokanter.

NA HET FRITUREN VAN HET VOEDSEL

1. Draai de temperatuurregelknop naar de stand **UIT (OFF)** en trek de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
 2. Wanneer het voedsel klaar is, verwijder het deksel, hang het frituurmandje aan de haak en laat de overtollige olie terug in het oliereservoir druipen.
- **Waarschuwing:** Bij het verwijderen van het deksel komt hete stoom vrij. Wees uiterst voorzichtig. Houd gezicht en onbedekte huid uit de buurt van de vrijkomende stoom.

3. Neem het frituurmandje uit de friteuse en plaats het voedsel op keukenpapier om overtollige olie te absorberen. Raak het mandje niet aan zolang het heet is. Gebruik altijd het handvat.
4. Nadat de meeste olie is uitgelekt, plaatst u het voedsel op een met keukenpapier beklede bakplaat zodat resterende olie kan weglopen.
5. Plaats het frituurmandje terug in de friteuse.
6. Verplaats de friteuse niet voordat deze volledig is afgekoeld.
7. Trek de stekker uit het stopcontact en berg het apparaat op.

DE FRITEUSE REINIGEN

1. Verwijder het deksel en het frituurmandje.
- **WAARSCHUWING:** Voordat u de friteuse reinigt, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat zowel het apparaat als de olie volledig zijn afgekoeld. Olie behoudt na gebruik langdurig zijn temperatuur. Probeer de friteuse niet te dragen of te verplaatsen zolang de olie nog heet is.
2. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld en verwijder vervolgens de bedieningsunit met het verwarmingselement.
3. Neem de oliepan uit het apparaat en giet de olie af. Het wordt aanbevolen de olie na elk gebruik te filteren indien u deze opnieuw wilt gebruiken.
4. Na het verwijderen van de oliepan kan de friteuse in meerdere afzonderlijke onderdelen worden gedemonteerd voor reiniging.
5. De oliepan en de behuizing kunnen in water worden ondergedompeld om te worden gereinigd.
6. De bedieningsunit en het verwarmingselement dienen eerst te worden afgenomen met absorberend keukenpapier. Reinig deze daarna met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- **WAARSCHUWING:** Dompel de bedieningsunit en het verwarmingselement nooit onder in water.
7. Droog alle onderdelen grondig af voordat u de friteuse weer monteert.
- **Opmerking:** Gebruik geen schurende borstels of chemische reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.

Double Deep Fryer

EN | Manual



IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using your new appliance, please read all instructions carefully and keep this manual for future reference.

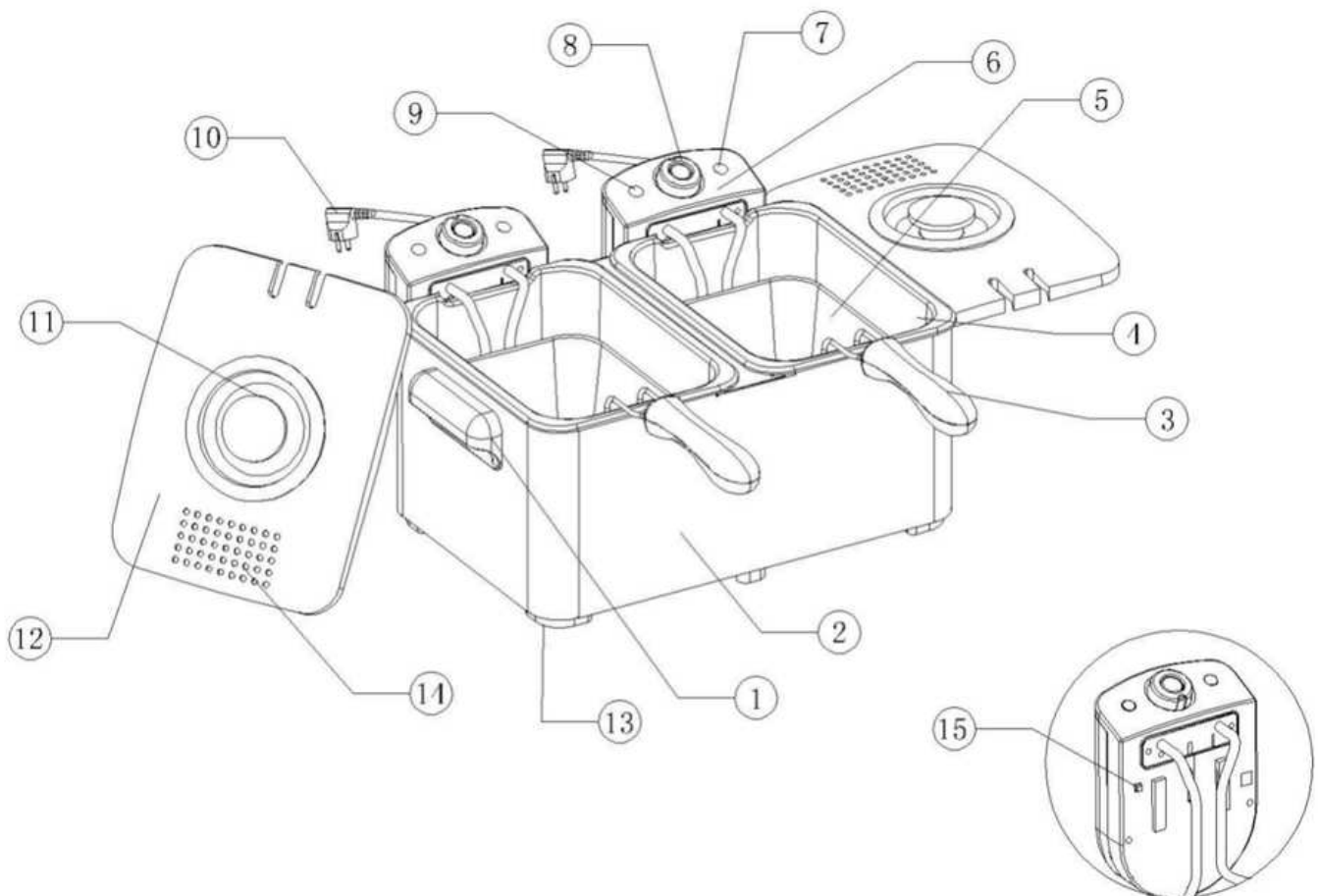
When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be observed:

1. Read all instructions before operating the appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs where applicable.
3. Remove all plastic packaging and other materials from the appliance before use.
4. Clean all removable accessories before first use.
5. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or the appliance itself in water or any other liquids.
6. Unplug the appliance from the power outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before attaching or removing parts.
7. Do not operate the appliance if the cord or plug is damaged, if the appliance is not functioning properly, or if it has been damaged in any way. In such cases, return the appliance to an authorized service center for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop, and keep it away from hot surfaces.
11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Turn all controls to the OFF position before unplugging the appliance from the power outlet.
13. Do not place oversized food items or metal utensils into the appliance, as this may cause fire or electric shock.
14. A fire may occur if the appliance is covered or comes into contact with flammable materials such as curtains, drapes, walls, or similar items during operation.
15. Do not clean the appliance with metal scouring pads. Pieces may break off and come into contact with electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Exercise extreme caution when using containers made of materials other than metal or glass.
17. Do not store any materials in the appliance other than manufacturer-recommended accessories when it is not in use.
18. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and/or similar non-food materials.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or by persons lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

21. This appliance is intended for use in household and similar applications, such as:
- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - farm houses;
 - use by guests in hotels, motels, and other residential-type environments;
 - bed and breakfast-type environments.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

PART IDENTIFICATION

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Main body handle | 10. Power cord with plug |
| 2. Main body | 11. Lid knob |
| 3. Basket handle | 12. Fryer lid |
| 4. Removable oil tank | 13. Support feet |
| 5. Wire basket | 14. Ventilation openings |
| 6. Control unit | 15. Safety switch |
| 7. Ready indicator light (green) | 16. Reset button |
| 8. Temperature control knob | 17. Power cord inlet |
| 9. Power indicator light (red) | 18. Heating element |





RESET FUNCTION

Your appliance is equipped with safety features. To prevent overheating, the thermal protection device will automatically switch off the fryer. This safety device consists of a small reset button located on the rear or underside of the electrical component, or in the power cord storage compartment. The appliance can be reactivated by carefully pressing the reset button using a toothpick or another non-metallic object.

****Disconnect the appliance from the power outlet before resetting.**

SAFETY TIPS

- It is recommended to connect the appliance to two separate power outlets when both units are used simultaneously.
- This fryer is suitable for use with oil or liquid fat only and is not suitable for use with solid fat. When solid fat is used, water may become trapped, causing the hot fat to splatter with considerable force.
- Never switch on the fryer without oil or liquid fat, as this may damage the appliance. Do not place any other liquids, such as water, or other substances in the pan.
- Place the fryer on a dry, stable surface. As the fryer becomes hot during use, ensure that it is not positioned too close to other objects.

Tips

- When frying different types of food, always fry the food that requires the lowest temperature setting first.
- Do not mix different types of frying oil.
- Pre-fried or pre-cooked foods generally require a shorter frying time than completely raw foods.
- Replace the oil after every 10–15 uses, or earlier if the oil becomes brown and thick.

PREPARING THE FRYER

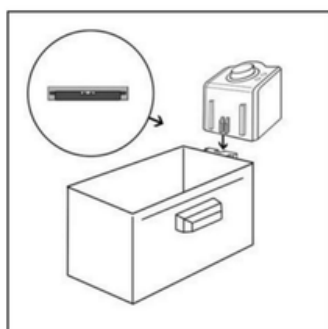
BEFORE FIRST USE

- Remove all printed documents and all packaging materials.
- Remove all detachable parts from the appliance and gently wash them with warm water.
- Do not immerse the power cord or the control unit with heating element of the fryer in any liquids.
- Dry all parts thoroughly before reassembling the appliance.
- Do not operate the fryer without sufficient oil in the oil tank.
- Always place the fryer on a flat and stable surface, ensuring that the power cord is kept out of reach of children and away from accidental entanglement.

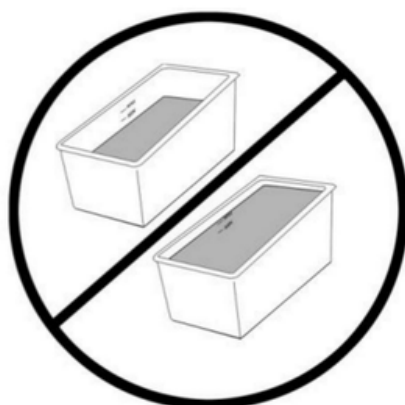
OPERATING INSTRUCTIONS

ASSEMBLING AND PREPARING THE DEEP FRYER FOR USE

1. Ensure that the deep fryer is unplugged from the power outlet during assembly.
2. Make sure the temperature control knob is set to the OFF position.
3. Place the deep fryer on a flat, stable surface.
4. Insert the oil reservoir into the fryer housing.
5. Attach the control and heating unit to the outer housing by sliding the latches of the unit into the slots on the housing. Ensure that both latches are fully engaged at the ends of the slots so that the safety switch is activated. This safety switch prevents the heating element from operating if the control unit is not correctly positioned.
6. Fill the oil reservoir with vegetable oil.
 - NOTE: The oil level must always be between the MIN and MAX markings on the oil reservoir. Never exceed the maximum fill level, as boiling oil may overflow during frying and cause severe burns. For best results, the use of vegetable oil is recommended.
7. To assemble the handle: squeeze the ends of the handle together and insert them into the bracket of the frying basket.
8. Place the frying basket into the oil reservoir and allow it to rest on the support at the back of the reservoir.
 - NOTE: Never use different types of oil at the same time, as this may cause the oil to overflow.



safety switch alignment



IMPORTANT: ENGAGING THE SAFETY SWITCH

During assembly, ensure that the control unit is correctly and securely positioned in the slots on the back of the housing.

This will properly engage the safety switch. If the safety switch is not engaged, the deep fryer will not switch on.

9. Plug the power cord into a suitable electrical outlet.
10. Turn the thermostat knob to the desired temperature according to the recipe being used. The red and green indicator lights will illuminate.
11. While the oil is preheating, prepare the food to be fried.
12. Once the set temperature has been reached, the green indicator light will turn off.
 - NOTE: The green ready indicator light will automatically cycle on and off to maintain the set temperature. The red power indicator light will remain illuminated during operation.
13. Ensure that the food is as dry as possible before placing it into the basket. Do not add water, ice, or wet food, as this may cause violent oil splattering or foaming.
14. Remove any ice particles from frozen foods and allow them to thaw completely before frying.
15. Do not overfill the basket. Use smaller portions, especially when frying frozen foods.
16. Slowly lower the basket into the hot oil. Lowering it too quickly may cause the oil to overflow.

WARNING

Do not touch the temperature control knob during the frying process. Hot steam may be released and may cause injury.

17. Place the lid on top of the frying basket, ensuring that the two small slots are correctly aligned with the basket handle.
18. When frying is complete, remove the lid. Slowly lift the basket out of the hot oil and place it on the drip support located at the back of the basket.
19. Allow excess oil to drain, then place the food on paper towels to absorb any remaining oil.
20. When frying multiple batches, ensure that the oil reheats to the correct temperature before continuing.



21. After frying is complete, turn the temperature control knob to the OFF position.
22. Unplug the appliance from the power outlet and allow both the appliance and the oil to cool completely before moving or cleaning the deep fryer.

THERMAL SAFETY CUT-OUT

WARNING:

Before plugging the power cord into the electrical outlet, make sure the temperature control knob is set to the OFF position. This prevents the heating element from operating without oil in the oil reservoir.

If the deep fryer is accidentally switched on with no oil or with an insufficient amount of oil in the oil reservoir, the appliance will automatically switch off to prevent damage to the heating element.

If this occurs:

- Switch off the deep fryer and unplug it from the power supply.
- Wait until the heating element has completely cooled down.
- Press the reset button located on the back of the appliance.
- The deep fryer should now operate normally again.

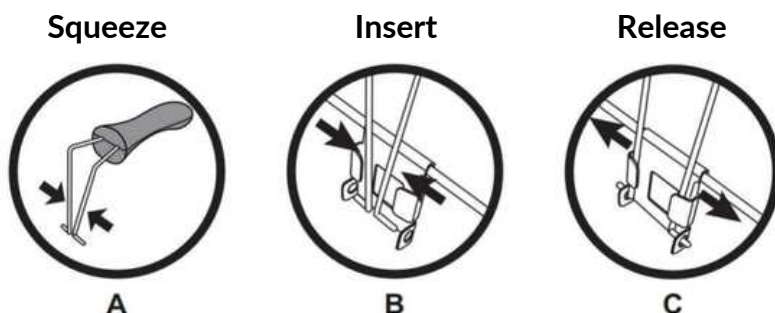


FRYING BASKET HANDLE ASSEMBLY

ATTENTION:

For safe use of the deep fryer, it is extremely important that the handle is correctly installed.

1. Insert the ends (A) of the handle into the loops of the frying basket.
2. Move the handle upward and press it firmly until it locks into the basket (B).
3. The handle is now correctly secured and ready for safe use (C).



FRYING GUIDELINES

The frying times listed in the table are for reference only and should be adjusted if necessary according to the quantity of food being fried.

Food	Temp. (°C)	Weight (g)	Estimated Time (Minutes)
Shrimp	140	225	3–5
Onion	140	140	3–4
Mushrooms	140	300	6–8
Fish Fillet	150	225	5–6
Fish Fillet in Batter	150	395	6–8
Fish Cakes or Balls	150	395	6–8
Sliced Meat	170	395	7–10
Steak	170	395	7–10
Chicken Strips	180	510	7–10
French Fries (1st time)	190	510	6–10
French Fries (2nd time)	190	225	3–5

* French fries that are fried a second time will be lighter and crispier.

AFTER FRYING THE FOOD

1. Turn the temperature control knob to the OFF position and unplug the deep fryer from the power outlet.
2. When the food is ready, remove the lid, hang the frying basket on the hook, and allow excess oil to drip back into the oil tank.
 - Warning: Removing the lid will release hot steam. Use extreme caution. Keep your face and bare skin away from the escaping steam.
3. Remove the frying basket from the fryer and place the food on paper towels to absorb excess oil. Do not touch the basket while it is still hot. Always use the handle.
4. After most of the oil has drained, place the food on a baking sheet lined with paper towels to allow any remaining oil to drain away.
5. Place the frying basket back into the deep fryer.
6. Do not move the deep fryer until it has completely cooled down.
7. Unplug the power cord and store the appliance.

CLEANING THE DEEP FRYER

1. Remove the lid and the frying basket.
- **WARNING:** Before cleaning the deep fryer, make sure the appliance is unplugged from the power outlet and that both the unit and the oil have completely cooled down. Oil retains its temperature for a long time after use. Do not attempt to carry or move the deep fryer while the oil is still hot.
2. Wait until the fryer has completely cooled down, then remove the control unit with the heating element.
3. Remove the oil tank from the appliance and pour out the oil. It is recommended to filter the oil after each use if you intend to reuse it.
4. After removing the oil tank, the deep fryer can be disassembled into several separate parts for cleaning.
5. The oil tank and the housing can be immersed in water for cleaning.
6. The control unit and heating element should first be wiped clean with absorbent paper towels. Then clean them with a damp cloth and a mild detergent.
- **WARNING:** Never immerse the control unit or the heating element in water.
7. Dry all parts thoroughly before reassembling the deep fryer.
- **Note:** Do not use abrasive brushes or chemical cleaning agents to clean the appliance.

Friteuse Double

FR | Manuel d'utilisation



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions et conserver ce manuel pour toute référence ultérieure.

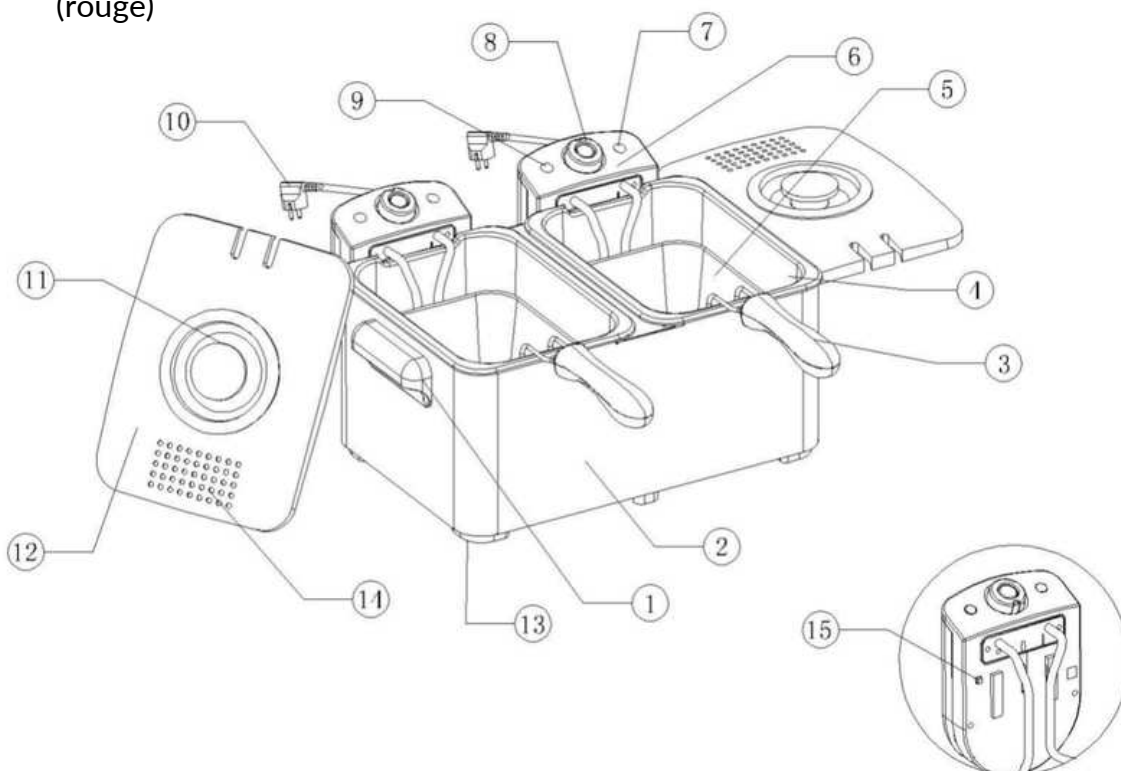
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons lorsque cela est applicable.
3. Retirez tous les emballages plastiques et autres matériaux de l'appareil avant utilisation.
4. Nettoyez tous les accessoires amovibles avant la première utilisation.
5. Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou de retirer des pièces.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Dans ce cas, apportez l'appareil à un centre de service agréé pour inspection, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
12. Placez toutes les commandes en position ARRÊT avant de débrancher l'appareil de la prise électrique.
13. N'introduisez pas d'aliments trop volumineux ni d'ustensiles métalliques dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
14. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, tentures, murs ou objets similaires pendant son fonctionnement.
15. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments peuvent se détacher et entrer en contact avec des composants électriques, entraînant un risque de choc électrique.
16. Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans un matériau autre que le métal ou le verre.
17. Ne rangez aucun autre matériau dans l'appareil que les accessoires recommandés par le fabricant lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique et/ou matériaux non alimentaires similaires.

19. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
20. Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des applications similaires, telles que :
- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
22. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Poignée du corps principal | 10. Cordon d'alimentation avec fiche |
| 2. Corps principal | 11. Bouton du couvercle |
| 3. Poignée du panier | 12. Couvercle de la friteuse |
| 4. Réservoir d'huile amovible | 13. Pieds de support |
| 5. Panier en fil métallique | 14. Orifices de ventilation |
| 6. Boîtier de commande | 15. Interrupteur de sécurité |
| 7. Voyant lumineux de prêt (vert) | 16. Bouton de réinitialisation |
| 8. Bouton de réglage de la température | 17. Entrée du cordon d'alimentation |
| 9. Voyant lumineux d'alimentation (rouge) | 18. Élément chauffant |





FONCTION DE RÉINITIALISATION

Votre appareil est équipé de dispositifs de sécurité. Afin d'éviter toute surchauffe, la protection thermique coupe automatiquement l'alimentation de la friteuse. Ce dispositif de sécurité se compose d'un petit bouton de réinitialisation situé à l'arrière ou sur la face inférieure du composant électrique, ou dans le compartiment de rangement du cordon d'alimentation.

L'appareil peut être réactivé en appuyant délicatement sur le bouton de réinitialisation à l'aide d'un cure-dent ou d'un autre objet non métallique.

Débranchez l'appareil de la prise électrique avant d'effectuer la réinitialisation.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Il est recommandé de brancher l'appareil sur deux prises électriques séparées lorsque les deux unités sont utilisées simultanément.
- Cette friteuse est exclusivement conçue pour une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide et ne convient pas à une utilisation avec de la graisse solide. En cas d'utilisation de graisse solide, de l'eau peut être emprisonnée, ce qui peut provoquer des projections de graisse chaude avec une force considérable.
- N'allumez jamais la friteuse sans huile ou graisse liquide, car cela pourrait endommager l'appareil. Ne versez aucune autre liquide, telle que de l'eau, ni d'autres substances dans la cuve.
- Placez la friteuse sur une surface sèche et stable. Étant donné que la friteuse devient chaude pendant l'utilisation, veillez à ce qu'elle ne soit pas placée trop près d'autres objets.

Conseils

- Lorsque vous faites frire différents types d'aliments, faites toujours frire en premier les aliments nécessitant la température la plus basse.
- Ne mélangez pas différents types d'huile de friture.

- Les aliments pré-frits ou pré-cuits nécessitent généralement un temps de friture plus court que les aliments entièrement crus.
- Remplacez l'huile après chaque période de 10 à 15 utilisations, ou plus tôt si l'huile devient brune et épaisse.

PRÉPARATION DE LA FRITEUSE

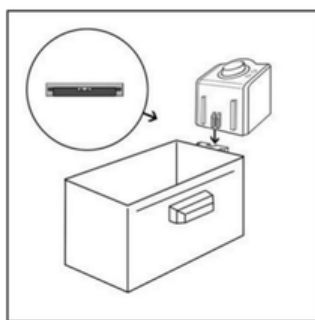
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les documents imprimés et tous les matériaux d'emballage.
- Retirez toutes les pièces amovibles de l'appareil et lavez-les délicatement à l'eau chaude.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ni le boîtier de commande avec l'élément chauffant de la friteuse dans un quelconque liquide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de remonter l'appareil.
- N'utilisez pas la friteuse sans une quantité suffisante d'huile dans le réservoir d'huile.
- Placez toujours la friteuse sur une surface plane et stable, en veillant à ce que le cordon d'alimentation soit hors de portée des enfants et à l'abri de tout risque d'enchevêtrement.

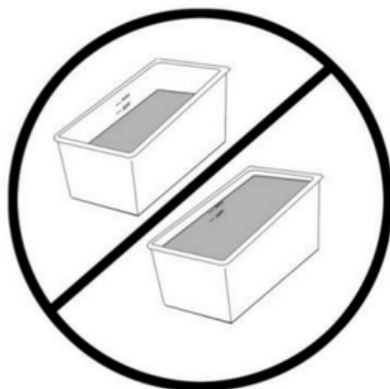
MODE D'EMPLOI

MONTAGE ET PRÉPARATION DE LA FRITEUSE POUR L'UTILISATION

1. Assurez-vous que la friteuse n'est pas branchée sur une prise électrique pendant le montage.
2. Vérifiez que le bouton de réglage de la température est en position ARRÊT (OFF).
3. Placez la friteuse sur une surface plane et stable.
4. Insérez le réservoir d'huile dans le boîtier de la friteuse.
5. Fixez l'unité de commande et de chauffage au boîtier extérieur en faisant glisser les loquets de l'unité dans les fentes du boîtier. Assurez-vous que les deux loquets sont complètement en butée au fond des fentes afin d'activer l'interrupteur de sécurité. Cet interrupteur de sécurité empêche la mise sous tension de l'élément chauffant lorsque l'unité de commande n'est pas correctement installée.
6. Remplissez le réservoir d'huile avec de l'huile végétale.
- REMARQUE : Le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX du réservoir d'huile. Ne dépassez jamais le niveau maximal, car l'huile bouillante peut déborder pendant la friture et provoquer de graves brûlures. Pour de meilleurs résultats, l'utilisation d'huile végétale est recommandée.
7. Pour monter la poignée : pressez les extrémités de la poignée et insérez-les dans le support du panier de friture.
8. Placez le panier de friture dans le réservoir d'huile et laissez-le reposer sur le support situé à l'arrière du réservoir.
- REMARQUE : N'utilisez jamais différents types d'huile en même temps, car cela peut entraîner un débordement de l'huile.



safety switch alignment



IMPORTANT : ACTIVER L'INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ

Lors du montage, assurez-vous que l'unité de commande est correctement et solidement insérée dans les fentes situées à l'arrière du boîtier.

Cela permet d'activer correctement l'interrupteur de sécurité. Si ce n'est pas le cas, la friteuse ne s'allumera pas.

9. Branchez la fiche dans une prise électrique appropriée.
10. Tournez le bouton du thermostat sur la température souhaitée, en fonction de la recette. Les voyants lumineux rouge et vert s'allument.
11. Préparez les aliments pendant que l'huile préchauffe.
12. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant vert s'éteint.
 - REMARQUE : Le voyant vert de disponibilité s'allume et s'éteint automatiquement afin de maintenir la température réglée. Le voyant rouge d'alimentation reste allumé pendant toute la durée d'utilisation.
13. Assurez-vous que les aliments sont aussi secs que possible avant de les placer dans le panier. N'ajoutez pas d'eau, de glace ou d'aliments humides, car cela peut provoquer de violentes projections d'huile chaude ou la formation de mousse.
14. Éliminez les résidus de glace des aliments surgelés et laissez-les décongeler complètement avant de les frire.
15. Ne remplissez pas excessivement le panier. Utilisez des portions plus petites, en particulier pour les aliments surgelés.
16. Abaissez lentement le panier dans l'huile chaude. Une immersion trop rapide peut provoquer un débordement de l'huile.

AVERTISSEMENT

Ne touchez pas au bouton de réglage de la température pendant la friture. De la vapeur chaude peut se dégager et provoquer des blessures.



17. Placez le couvercle sur le panier de friture en vous assurant que les deux petites fentes sont correctement alignées avec les poignées du panier.
18. Lorsque la friture est terminée, retirez le couvercle. Soulevez lentement le panier hors de l'huile chaude et placez-le sur le support d'égouttage situé à l'arrière du panier.
19. Laissez l'huile excédentaire s'égoutter, puis placez les aliments sur du papier absorbant afin d'absorber l'excès d'huile.
20. En cas de plusieurs fournées, assurez-vous que l'huile retrouve la température adéquate avant de poursuivre.
21. Tournez, à la fin de l'utilisation, le bouton de réglage de la température sur la position ARRÊT (OFF).
22. Débranchez la fiche de la prise électrique et laissez l'appareil ainsi que l'huile refroidir complètement avant de déplacer ou de nettoyer la friteuse.

INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ THERMIQUE (SAFETY CUT-OUT)

AVERTISSEMENT :

Avant de brancher la fiche dans la prise électrique, vérifiez que le bouton de réglage de la température est en position ARRÊT (OFF). Cela évite que l'élément chauffant ne s'active alors qu'il n'y a pas d'huile dans le réservoir.

Si la friteuse est accidentellement mise en marche sans huile ou avec une quantité insuffisante d'huile dans le réservoir, l'appareil s'éteint automatiquement afin d'éviter tout dommage à l'élément chauffant.

Dans ce cas :

- Éteignez la friteuse et débranchez-la de la prise électrique.
- Attendez que l'élément chauffant ait complètement refroidi.
- Appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière de l'appareil.
- La friteuse devrait alors fonctionner de nouveau normalement.

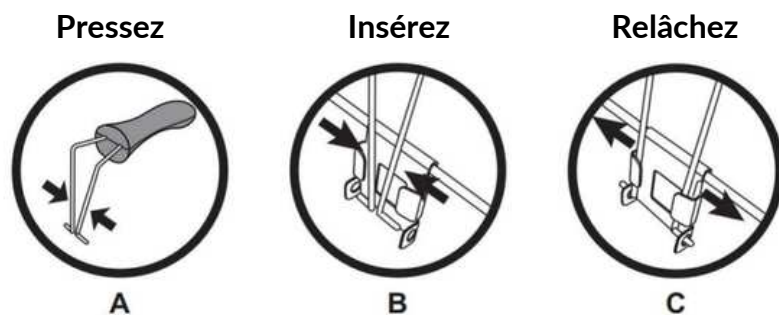


MONTAGE DE LA POIGNÉE DU PANIER DE FRITURE

ATTENTION :

Pour une utilisation sûre de la friteuse, il est extrêmement important que la poignée soit correctement montée.

1. Insérez les extrémités (A) de la poignée dans les œillets du panier de friture.
2. Relevez la poignée et appuyez fermement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans le panier (B).
3. La poignée est maintenant correctement fixée et prête pour une utilisation en toute sécurité (C).



DIRECTIVES DE FRITURE

Les temps de friture indiqués dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif uniquement et doivent, si nécessaire, être ajustés en fonction de la quantité d'aliments à frire.

Aliments	Temp. (°C)	Poids (g)	Temps estimé (minutes)
Crevettes	140	225	3–5
Oignon	140	140	3–4
Champignons	140	300	6–8
Filet de poisson	150	225	5–6
Filet de poisson en pâte	150	395	6–8
Croquettes ou boulettes de poisson	150	395	6–8
Viande tranchée	170	395	7–10
Steak	170	395	7–10
Lanières de poulet	180	510	7–10
Frites (1re cuisson)	190	510	6–10
Frites (2e cuisson)	190	225	3–5

* Les frites cuites une seconde fois deviennent plus légères et plus croustillantes.

APRÈS LA FRITURE DES ALIMENTS

1. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position ARRÊT (OFF) et débranchez la friteuse de la prise secteur.
2. Une fois les aliments cuits, retirez le couvercle, accrochez le panier de friture au crochet et laissez l'excès d'huile s'égoutter dans le réservoir d'huile.
- Avertissement : Le retrait du couvercle libère de la vapeur chaude. Faites preuve d'une extrême prudence. Maintenez le visage et la peau non protégée à distance de la vapeur.
3. Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments sur du papier absorbant afin d'éliminer l'excès d'huile. Ne touchez pas le panier tant qu'il est chaud. Utilisez toujours la poignée.
4. Après l'égouttage principal de l'huile, placez les aliments sur une plaque de cuisson recouverte de papier absorbant afin que l'huile restante puisse s'écouler.
5. Remplacez le panier de friture dans la friteuse.
6. Ne déplacez pas la friteuse avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
7. Débranchez la fiche d'alimentation et rangez l'appareil.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

1. Retirez le couvercle et le panier de friture.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de nettoyer la friteuse, assurez-vous que la fiche est débranchée de la prise de courant et que l'appareil ainsi que l'huile ont complètement refroidi. L'huile conserve sa température pendant longtemps après utilisation. N'essayez pas de porter ou de déplacer la friteuse tant que l'huile est encore chaude.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi, puis retirez le bloc de commande avec l'élément chauffant.
3. Retirez la cuve à huile de l'appareil et videz l'huile. Il est recommandé de filtrer l'huile après chaque utilisation si vous souhaitez la réutiliser.
4. Après avoir retiré la cuve à huile, la friteuse peut être démontée en plusieurs éléments distincts pour le nettoyage.
5. La cuve à huile et le boîtier peuvent être immergés dans l'eau pour être nettoyés.
6. Le bloc de commande et l'élément chauffant doivent d'abord être essuyés avec du papier absorbant. Nettoyez-les ensuite à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.
- **AVERTISSEMENT** : N'immergez jamais le bloc de commande ni l'élément chauffant dans l'eau.
7. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de remonter la friteuse.
- **Remarque** : N'utilisez pas de brosses abrasives ni de produits de nettoyage chimiques pour nettoyer l'appareil.

Friteuză dublă

RO | Manual de utilizare



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza noul aparat, citiți cu atenție toate instrucțiunile și păstrați acest manual pentru consultări ulterioare.

La utilizarea aparatelor electrice, trebuie respectate întotdeauna următoarele măsuri de siguranță de bază:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele sau butoanele, dacă este cazul.
3. Îndepărtați toate ambalajele din plastic și alte materiale de pe aparat înainte de utilizare.
4. Curățați toate accesoriile detașabile înainte de prima utilizare.
5. Pentru a preveni șocurile electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau în alte lichide.
6. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta componentele.
7. Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul este deteriorat, dacă aparatul nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat în orice mod. În acest caz, duceți aparatul la un centru de service autorizat pentru verificare, reparare sau reglare.
8. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producător poate provoca răniri.
9. Nu utilizați aparatul în aer liber.
10. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat și evitați contactul cu suprafețe fierbinți.
11. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui arzător cu gaz sau electric fierbinte ori într-un cuptor încălzit.
12. Setați toate comenzile în poziția OPRIT înainte de a scoate ștecherul din priză.
13. Nu introduceți alimente supradimensionate sau ustensile metalice în aparat, deoarece acest lucru poate provoca incendii sau șocuri electrice.
14. Există pericol de incendiu dacă aparatul este acoperit sau intră în contact cu materiale inflamabile, precum perdele, draperii, pereți sau altele similare, în timpul funcționării.
15. Nu curățați aparatul cu bureți metalici. Fragmentele se pot desprinde și pot atinge componentele electrice, existând riscul de șoc electric.
16. Fiți extrem de precauți atunci când utilizați recipiente fabricate din materiale diferite de metal sau sticlă.
17. Nu depozitați în aparat alte materiale decât accesoriile recomandate de producător atunci când aparatul nu este utilizat.
18. Nu introduceți în aparat următoarele materiale: hârtie, carton, plastic și/sau materiale similare nealimentare.
19. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori fără experiență și cunoștințe adecvate, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.

20. Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

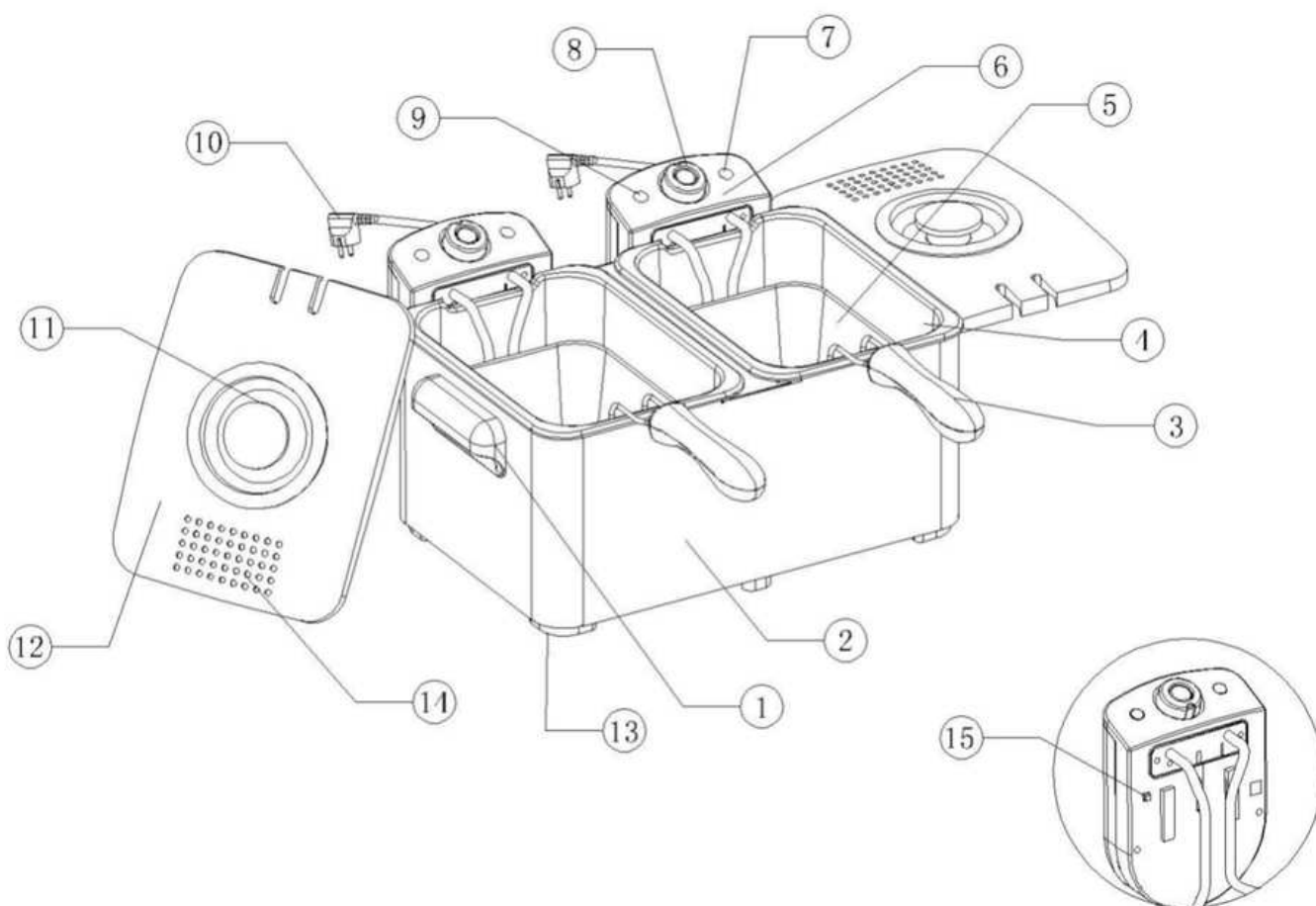
21. Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în aplicații similare, cum ar fi:

- bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme;
- utilizarea de către oaspeți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
- medii de tip pensiune (bed & breakfast).

22. Aparatul nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

IDENTIFICAREA COMPONENTELOR

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Mânerul carcasei principale | 10. Cablu de alimentare cu ștecher |
| 2. Carcasa principală | 11. Butonul capacului |
| 3. Mânerul coșului | 12. Capac pentru friteuză |
| 4. Rezervor de ulei detașabil | 13. Picioare de sprijin |
| 5. Coș din sârmă | 14. Orificii de ventilație |
| 6. Unitate de comandă | 15. Comutator de siguranță |
| 7. Indicator luminos de funcționare (verde) | 16. Buton de resetare |
| 8. Buton de reglare a temperaturii | 17. Intrare cablu de alimentare |
| 9. Indicator luminos de alimentare (roșu) | 18. Element de încălzire |





FUNCȚIA DE RESETARE

Aparatul dumneavoastră este echipat cu dispozitive de siguranță. Pentru a preveni supraîncălzirea, protecția termică oprește automat friteuza. Acest dispozitiv de siguranță constă într-un mic buton de resetare situat pe partea din spate sau pe partea inferioară a componentei electrice, ori în compartimentul de depozitare al cablului de alimentare.

Aparatul poate fi reactivat prin apăsarea ușoară a butonului de resetare cu o scobitoare sau cu un alt obiect nemetalic.

Deconectați aparatul de la priza electrică înainte de efectuarea resetării.

SFATURI DE SIGURANȚĂ

- Se recomandă conectarea aparatului la două prize electrice separate atunci când ambele unități sunt utilizate simultan.
- Această friteuză este destinată exclusiv utilizării cu ulei sau grăsime lichidă și nu este potrivită pentru utilizarea cu grăsime solidă. În cazul utilizării grăsimii solide, apa poate rămâne prinsă, iar grăsimea fierbinte poate stropi cu o forță considerabilă.
- Nu porniți niciodată friteuza fără ulei sau grăsime lichidă, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul. De asemenea, nu introduceți alte lichide, cum ar fi apa, sau alte substanțe în cuvă.
- Așezați friteuza pe o suprafață uscată și stabilă. Deoarece friteuza se încălzește în timpul utilizării, asigurați-vă că nu este poziționată prea aproape de alte obiecte.

Sfaturi

- Atunci când prăjiți diferite tipuri de alimente, prăjiți întotdeauna mai întâi alimentele care necesită cea mai scăzută setare de temperatură.
- Nu amestecați diferite tipuri de ulei pentru prăjit.

- Alimentele prefierite sau precuătite necesită, de regulă, un timp de prăjire mai scurt decât alimentele complet crude.
- Înlocuiți uleiul după fiecare 10–15 utilizări sau mai devreme, dacă uleiul devine brun și gros.

PREGĂTIREA FRITEUZEI

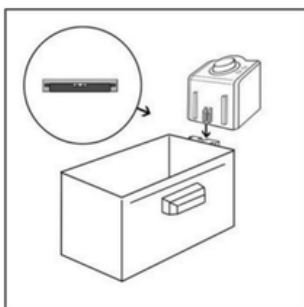
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate documentele tipărite și toate materialele de ambalare.
- Scoateți toate piesele detașabile din aparat și spălați-le cu grijă cu apă caldă.
- Nu scufundați cablul de alimentare și unitatea de comandă cu elementul de încălzire al friteuzei în lichide.
- Uscăți toate piesele temeinic înainte de a reasambla aparatul.
- Nu utilizați friteuza fără o cantitate suficientă de ulei în rezervorul de ulei.
- Așezați întotdeauna friteuza pe o suprafață plană și stabilă, asigurându-vă că cablul de alimentare rămâne în afara razei de acțiune a copiilor și nu se poate încurca.

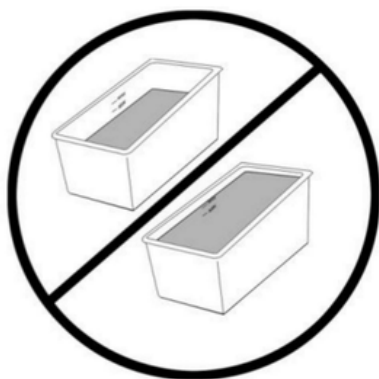
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ASAMBLAREA ȘI PREGĂTIREA FRITEUZEI PENTRU UTILIZARE

1. Asigurați-vă că friteuza nu este conectată la priză în timpul asamblării.
 2. Verificați dacă butonul de reglare a temperaturii este setat în poziția OPRIT (OFF).
 3. Așezați friteuza pe o suprafață plană și stabilă.
 4. Introduceți rezervorul de ulei în carcasa friteuzei.
 5. Fixați unitatea de comandă și elementul de încălzire pe carcasa exterioară prin glisarea elementelor de prindere ale unității în fantele carcasei. Asigurați-vă că ambele elemente de prindere sunt complet împinse până la capătul fantelor, astfel încât comutatorul de siguranță să fie activat. Acest comutator de siguranță previne pornirea elementului de încălzire atunci când unitatea de comandă nu este montată corect.
 6. Umpleți rezervorul de ulei cu ulei vegetal.
- NOTĂ: Nivelul uleiului trebuie să se afle întotdeauna între marcajele MIN și MAX din rezervorul de ulei. Nu umpleți niciodată rezervorul peste marcajul maxim, deoarece uleiul clocotit poate da pe dinafară în timpul prăjirii și poate provoca arsuri grave. Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea uleiului vegetal.
7. Pentru montarea mânerului: strângeți capetele mânerului și introduceți-le în suportul coșului de prăjit.
 8. Așezați coșul de prăjit în rezervorul de ulei și lăsați-l să se sprijine pe suportul din partea din spate a rezervorului.
- NOTĂ: Nu utilizați niciodată simultan diferite tipuri de ulei, deoarece acest lucru poate provoca revărsarea uleiului.



safety switch alignment



IMPORTANT: ACTIVAREA COMUTATORULUI DE SIGURANȚĂ

În timpul montajului, asigurați-vă că unitatea de comandă este introdusă corect și ferm în fantele din partea din spate a carcasei.

Astfel, comutatorul de siguranță este activat corect. Dacă acest lucru nu este realizat, friteuza nu va porni.

9. Introduceți ștecherul într-o priză adecvată.
10. Rotiți butonul termostatului la temperatura dorită, în funcție de rețetă. Indicatorul luminos roșu și cel verde se vor aprinde.
11. Pregătiți alimentele în timp ce uleiul se preîncălzește.
12. Când temperatura setată este atinsă, indicatorul luminos verde se stinge.
 - NOTĂ: Indicatorul luminos verde (gata) se aprinde și se stinge automat pentru a menține temperatura setată. Indicatorul luminos roșu (alimentare) rămâne aprins pe toată durata utilizării.
13. Asigurați-vă că alimentele sunt cât mai uscate posibil înainte de a le introduce în coș. Nu adăugați apă, gheață sau alimente umede, deoarece acest lucru poate provoca stropirea violentă a uleiului fierbinte sau formarea de spumă.
14. Îndepărtați resturile de gheață de pe produsele congelate și lăsați-le să se dezghețe complet înainte de prăjire.
15. Nu umpleți excesiv coșul. Folosiți porții mai mici, în special pentru alimentele congelate.
16. Coborâți coșul încet în uleiul fierbinte. Introducerea prea rapidă poate provoca revărsarea uleiului.

AVERTISMENT

Nu atingeți butonul de reglare a temperaturii în timpul prăjirii. Se poate elibera abur fierbinte care poate provoca răniri.



17. Așezați capacul pe coșul de prăjit și asigurați-vă că cele două fante mici sunt aliniate corect cu mânerul coșului.
18. Când prăjirea este finalizată, îndepărtați capacul. Ridicați coșul încet din uleiul fierbinte și așezați-l pe suportul de scurgere din partea din spate a coșului.
19. Lăsați uleiul în exces să se scurgă, apoi așezați alimentele pe hârtie absorbantă pentru a elimina surplusul de ulei.
20. În cazul mai multor sesiuni de prăjire, asigurați-vă că uleiul ajunge din nou la temperatura corectă înainte de a continua.
21. Rotiți butonul de reglare a temperaturii în poziția OPRIT (OFF) după finalizarea utilizării.
22. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul și uleiul să se răcească complet înainte de a muta sau curăța friteuza.

COMUTATOR DE SIGURANȚĂ TERMIC (SAFETY CUT-OUT)

AVERTISMENT:

Înainte de a introduce ștecherul în priză, verificați dacă butonul de reglare a temperaturii se află în poziția OPRIT (OFF). Acest lucru previne pornirea elementului de încălzire atunci când nu există ulei în rezervorul de ulei.

Dacă friteuza este pornită accidental fără ulei sau cu o cantitate insuficientă de ulei în rezervor, aparatul se va opri automat pentru a preveni deteriorarea elementului de încălzire.

Dacă se întâmplă acest lucru:

- Opriți friteuza și scoateți ștecherul din priză.
- Așteptați până când elementul de încălzire s-a răcit complet.
- Apăsăți butonul de resetare de pe partea din spate a aparatului.
- Friteuza ar trebui să funcționeze din nou normal.

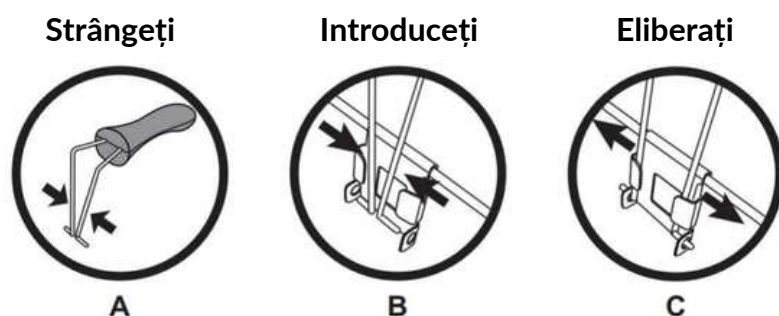


MONTAREA MÂNERULUI COȘULUI DE PRĂJIRE

ATENȚIE:

Pentru utilizarea în siguranță a friteuzei, este extrem de important ca mânerul să fie montat corect.

1. Introduceți capetele (A) ale mânerului în orificiile coșului de prăjire.
2. Ridicați mânerul și apăsați-l ferm până când se fixează în coș (B).
3. Mânerul este acum montat corect și este pregătit pentru utilizare în siguranță (C).



INSTRUCȚIUNI DE PRĂJIRE

Timpii de prăjire indicați în tabel au doar caracter orientativ și trebuie ajustați, dacă este necesar, în funcție de cantitatea de alimente care este prăjită.

Alimente	Temp. (°C)	Greutate (g)	Timp estimat (minute)
Creveți	140	225	3-5
Ceapă	140	140	3-4
Ciuperci	140	300	6-8
File de pește	150	225	5-6
File de pește în aluat	150	395	6-8
Chiftele sau bile de pește	150	395	6-8
Carne feliată	170	395	7-10
Friptură	170	395	7-10
Fâșii de pui	180	510	7-10
Cartofi prăjiți (prima prăjire)	190	510	6-10
Cartofi prăjiți (a doua prăjire)	190	225	3-5

* Cartofii prăjiți care sunt prăjiți a doua oară devin mai deschiși la culoare și mai crocanți.

DUPĂ PRĂJIREA ALIMENTELOR

1. Rotiți butonul de reglare a temperaturii în poziția OPRIT (OFF) și scoateți ștecherul friteuzei din priză.
 2. Când alimentele sunt gata, îndepărtați capacul, agățați coșul de prăjire pe cârlig și lăsați excesul de ulei să se scurgă înapoi în rezervorul de ulei.
- Avertisment: La îndepărtarea capacului se eliberează abur fierbinte. Procedați cu maximă precauție. Țineți fața și pielea neacoperită departe de aburul eliberat.

3. Scoateți coșul de prăjire din friteuză și așezați alimentele pe prosoape de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei. Nu atingeți coșul cât timp este fierbinte. Utilizați întotdeauna mânerul.
4. După ce cea mai mare parte a uleiului s-a scurs, așezați alimentele pe o tavă tapetată cu hârtie de bucătărie, pentru a permite scurgerea uleiului rămas.
5. Așezați coșul de prăjire înapoi în friteuză.
6. Nu mutați friteuza până când nu s-a răcit complet.
7. Scoateți ștecherul din priză și depozitați aparatul.

CURĂȚAREA FRITEUZEI

1. Îndepărtați capacul și coșul de prăjire.
 - **AVERTISMENT:** Înainte de a curăța friteuza, asigurați-vă că ștecherul este scos din priză și că atât aparatul, cât și uleiul s-au răcit complet. Uleiul își păstrează temperatura pentru o perioadă îndelungată după utilizare. Nu încercați să transportați sau să mutați friteuza cât timp uleiul este încă fierbinte.
2. WaAșteptați până când friteuza s-a răcit complet, apoi îndepărtați unitatea de comandă împreună cu elementul de încălzire.
3. Scoateți recipientul de ulei din aparat și goliți uleiul. Se recomandă filtrarea uleiului după fiecare utilizare, dacă doriți să îl reutilizați.
4. După îndepărtarea recipientului de ulei, friteuza poate fi demontată în mai multe componente separate pentru curățare.
5. Recipientul de ulei și carcasa pot fi scufundate în apă pentru curățare.
6. Unitatea de comandă și elementul de încălzire trebuie șterse mai întâi cu prosoape de hârtie absorbante. Apoi curățați-le cu o cârpă umedă și un detergent delicat.
 - **AVERTISMENT:** Nu scufundați niciodată unitatea de comandă și elementul de încălzire în apă.
7. Uscați bine toate componentele înainte de a reasambla friteuza.
 - **Notă:** Nu utilizați perii abrazive sau agenți de curățare chimici pentru curățarea aparatului.