

SWISS PRO+

Deep Fryer

Model No.: SP-DFRY5L



Instruction manual



Manuel d'utilisation



Bedienungsanleitung



Manuale di istruzioni



Gebruikershandleiding



Manual de usuario



Deep Fryer

Model No.: SP-DFRY5L



Please read all instructions carefully before using your new appliance and keep them for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before operating.
2. Do not touch hot surfaces. Use only handles or knobs.
3. Remove all packaging plastics and other materials from unit before operating.
4. Wash all removable accessories before using for the first time.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance itself in water or other liquids.
6. The appliance is not for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance.
7. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
8. This appliance is intended to be used in a household and similar environments such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other work environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential environments
9. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off the parts.
11. Do not operate any appliance with a damaged cord, plug or after the appliance has been broken down or damaged in any way. Return the device to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
12. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or come into contact with hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

16. Always connect the plug to the device first and then insert the plug into the socket. To disconnect, turn the knob to the OFF position and unplug the power cord.
17. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
18. A fire may result if the appliance is covered or comes into contact with flammable materials, including curtains, drapes, walls, etc. when in operation.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of material other than metal or glass.
21. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this unit when not in use.
22. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic and / or similar non-food materials.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

KNOW YOUR DEEP FRYER

- **Lid with the Filter.**
- **Viewing window.**



- **Frying Basket with cool-touch handle.**
- **Drain Support.**
- **Do not fill the basket with food more than half full.**



- **Submersible heating element with temperature control knob.**
- **RED Power light.**
- **Do not immerse in water.**



DEEP FRYER CONTROL

"Ready" light indicator:
NOTE: This indicator light turns on and off alternately at the same time as the thermostat ensuring that the correct oil temperature is maintained.

Temperature control knob:
Setting from 150°C to 190°C

Power Indicator Light



11. The electrical component is required with a safety heat switch, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
12. In case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device is a small red button found either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re-activated by pushing the button in again with a pointed object (e.g. a pen).
****Disconnect from power outlet before re-activating!**

PREPARING YOUR FRYER

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:

- Remove all printed documents and any other packaging materials.
- Pull out all removable parts and wash gently with hot water.

Do not immerse the power cord and Control Box Assembly & Heating Element of the deep fryer into any liquids.

- Dry all parts thoroughly before assembling.
- Do not operate the fryer without enough oil in the oil tank.
- The Deep Fryer should always be placed on a flat and stable surface where the power cord is out of reach from children and away from accidental entanglement.

Tips:

- When you fry several different kinds of food, always fry the food that uses the lowest temperature setting first.
- Do not mix different types of oil for frying.
- Frying already pre-cooked foods may take less time to fry than completely raw food.
- Replace the oil after each 10-15 uses; or earlier if the oil becomes brown and thick.

RECOMMENDATIONS

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away from the unit during operation.
2. Make sure that the deep fryer is never near or on a switched-on stove or cooking surface.
3. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat. ****Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.**
4. **Never move the deep fryer during use.** The oil becomes very hot. Wait until the unit and the oil has completely cooled down before moving.
5. This deep fryer is protected with a thermal safety device which switches the machine off automatically if it over heats.
6. Never immerse the appliance in water.
7. Never leave the deep fryer unattended while in use.
8. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
9. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department. Do not try to repair the unit yourself or replace the damaged cord. This requires special tools.
10. Be careful not to damage the heating element. (Do not bend or dent)

SAFETY TIPS

- **THIS DEEP FRYER IS ONLY SUITABLE FOR USE WITH OIL OR LIQUID FAT AND NOT FOR USE WITH SOLID FAT. IF SOLID FAT IS USED, WATER CAN BECOME TRAPPED INSIDE AND THE HOT FAT MAY SPURT OUT WITH CONSIDERABLE FORCE.**
- Never operate the deep fryer without oil or liquid fat, as this can damage the machine. Do not put any other liquids such as water or other substances in the pan.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Make sure the Deep Fryer is UNPLUGGED.
- Assemble the control box into the oil pan. Make sure the control box is secured properly and the small **black safety switch** is activated. Otherwise the fryer will not switch on properly.
- Remove the frying basket and let it hang and rest on the back of the oil pan.
- Use only good quality frying oil such as Peanut oil, Vegetable oil, pure Corn oil, Sunflower oil, Canola oil, or Light Olive oil. (Recommended not to mix oil)
- Fill oil into the oil container approximately between the MIN marking and the MAX marking.
- **Do not fill over the MAX marking or lower than the MIN marking.**
- Make sure the temperature control knob is set to the OFF or 0 position.
- PLUG the power cord into an outlet.
- Move the Thermostat knob to desired temperature setting according to the particular recipe you are using. The RED and the GREEN indicator light will turn on.
- While the oil is preheating, prepare the food that is going to be fried.
- When the oil has reached the set temperature, the GREEN light will turn off.
NOTE: The GREEN ready light turns on and off with the thermostat to maintain the set temperature. The RED power light stays on during use.
- When placing the food into the basket, make sure it is as dry as possible. Do not add water, ice or wet food, it may cause HOT OIL SPLATTER.
- When frying frozen food, remove all ice particles and thaw the food thoroughly.

- Do not overfill the basket.
- Lower the food basket into hot oil and cover the fryer with the lid.
- Cover with the lid.

WARNING: DO NOT TOUCH THE CONTROL KNOB DURING THE FRYING PROCESS. HOT STEAM MAY BE RELEASED AND MAY CAUSE INJURY.

- When the food has finished drying, remove the lid. Slowly lift the basket out of the hot oil and place the basket on the drain support on the back of the frying basket.
- After the excess oil has been drained, place the food on a paper towel-lined baking sheet to allow the remaining oil to drain.
- If you are frying more than one load, ensure the oil re-heats to the required temperature.

FRYING GUIDE

The frying times given in the chart are only a guide and should be adjusted accordingly to the quantity of food being fried.

FOOD	Temp. °F/°C	Weight (grams)	Estimated Time
Shrimp	302°/150	250	3-5 minutes
Onion	302°/150	150	3-4 minutes
Mushrooms	302°/150	300	6-8 minutes
Fish Fillet	302°/150	250	5-6 minutes
Fish Fillet in batter	302°/150	400	6-8 minutes
Fish Cakes or Balls	302°/150	400	6-8 minutes
Sliced Meat	338°/170	400	7-10 minutes
Steak	338°/170	400	7-10 minutes
Chicken Strips	356°/180	500	7-10 minutes
French Fries (1 st time)	374°/190	500	6-10 minutes
French Fries (2 nd time)	374°/190	250	3-5 minutes

*French Fries being fried a 2nd time will be lighter and crispier.

AFTER THE FOOD IS FRIED:

1. Make sure to turn the temperature control knob to the OFF position and unplug the deep fryer.
2. Once food is done cooking, remove the lid, and hang the basket on the hook and let excessive oil drip into the oil pot.

Warning: Removing the lid will release hot steam. Take extreme care when handling. Keep face and bare skin clear of the steam release.

3. Take out the basket 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 the excess oil has drained, place the food on a paper towel lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away.
5. Place the basket into the deep fryer.
6. Do not move the deep fryer until it is cooled entirely.
7. Unplug the power cord and store away.

CLEANING THE DEEP FRYER

1. Remove the lid and basket.

WARNING: Before cleaning the deep fryer, make sure that the mains plug is unplugged, that the appliance and the oil have cooled down completely. Oil retains its temperature for a long period after use. Do not attempt to carry or move the deep fryer while the oil is hot.

2. Wait for the fryer to cool, lift out the Control Box Assembly & Heating element.
3. Remove the oil pot and pour out the oil. It is recommended to filter the oil after each use if you are to re-use the oil again.
4. After removing the oil pot, the fryer can be divided into several separate assemblies to clean.
5. The oil pot and the body can immerse into water to clean.
6. The lid can be washed in the dishwasher to clean or submerged in washing-up liquid and then rinsed with water to clean.
7. The control box and heating element should be wiped clean with absorbent kitchen paper. Then use a damp cloth and mild soap to clean.

WARNING: Do not immerse the Control Box & Heating Element into water to clean.

8. Dry thoroughly all parts.

Note: Do not use abrasive scrubbing brushes or chemical cleaners to clean the unit.

Swiss Pro B.V.

Fazantendreef 25, 8251 JR Dronten, NL

GARANTIES IMPORTANTES

Friteuse

Numéro de modèle : SP-DFRY5L



Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil et conservez-les pour référence future.

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez que des poignées ou des boutons.
3. Retirez tous les plastiques d'emballage et autres matériaux de l'appareil avant de l'utiliser.
4. Lavez tous les accessoires amovibles avant la première utilisation.
5. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou d'autres liquides.
6. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
7. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
8. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique et similaire tel que:
 - Zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
 - Fermes
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels
9. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
10. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer les pièces.
11. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après que l'appareil a été en panne ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.

13. Ne pas utiliser à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
16. Connectez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis insérez la fiche dans la prise. Pour déconnecter, tournez le bouton sur la position OFF et débranchez le cordon d'alimentation.
17. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
18. Un incendie peut survenir si l'appareil est couvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs, etc. lorsqu'il est en marche.
19. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
20. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits avec un matériau autre que le métal ou le verre.
21. Ne rangez aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
22. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique et/ou matériaux non alimentaires similaires.

CE PRODUIT EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE !

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE

- **Couvercle avec le filtre.**
- **Fenêtre de visualisation.**



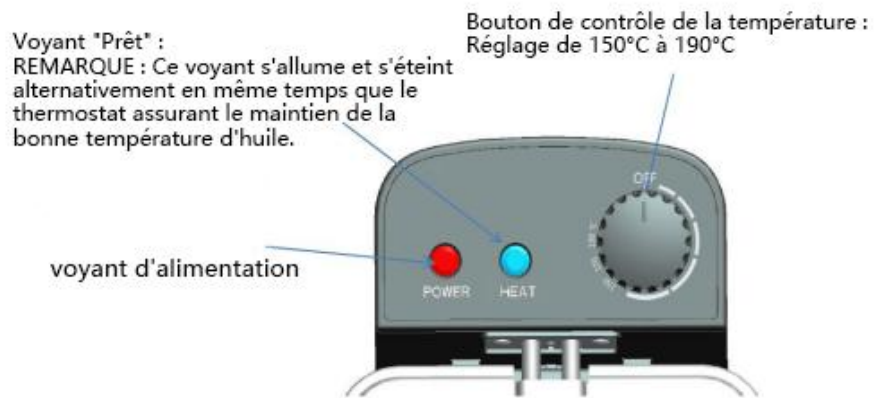
- **Panier à frire avec poignée cool-touch.**
- **Support de vidange.**
- **Ne remplissez pas le panier d'aliments à plus de la moitié.**



- **Élément chauffant submersible avec bouton de contrôle de la température.**
- **Voyant d'alimentation ROUGE.**
- **Ne pas plonger dans l'eau.**



CONTRÔLE DE LA FRITEUSE



9. Si la friteuse et/ou le cordon sont endommagés, ils doivent être réparés par un service après-vente professionnel. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil ou de remplacer le cordon endommagé. Cela nécessite des outils spéciaux.
10. Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne pas plier ni bosseler)
11. Le composant électrique doit être équipé d'un interrupteur thermique de sécurité, qui garantit que l'élément chauffant ne peut fonctionner que lorsque l'élément est correctement placé sur la friteuse.
12. En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique éteindra automatiquement la friteuse. Cet appareil est un petit bouton rouge situé soit sous le composant électrique, soit dans le compartiment de rangement du cordon. Il peut être réactivé en appuyant à nouveau sur le bouton avec un objet pointu (par exemple un stylo).

**** Débranchez de la prise de courant avant de réactiver !**

PRÉPARATION DE VOTRE FRITEUSE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

- Retirez tous les documents imprimés et tout autre matériel d'emballage.
- Retirez toutes les pièces amovibles et lavez délicatement à l'eau chaude.

N'immergez pas le cordon d'alimentation et l'assemblage du boîtier de commande et de l'élément chauffant de la friteuse dans des liquides.

- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les assembler.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse sans suffisamment d'huile dans le réservoir d'huile.
- La friteuse doit toujours être placée sur une surface plane et stable où le cordon d'alimentation est hors de portée des enfants et loin de tout enchevêtrement accidentel.

Des astuces:

- Lorsque vous faites frire plusieurs types d'aliments différents, faites toujours frire les aliments qui utilisent le réglage de température le plus bas en premier.
- Ne mélangez pas différents types d'huile pour la friture.
- Frire des aliments déjà précuits peut prendre moins de temps à frire que des aliments complètement crus.

RECOMMANDATIONS

1. Placez toujours la friteuse sur une surface stable et éloignez tous les matériaux inflammables de l'appareil pendant le fonctionnement.
2. Assurez-vous que la friteuse ne se trouve jamais à proximité ou sur une cuisinière ou une surface de cuisson allumée.
3. Avant d'utiliser la friteuse, celle-ci doit être remplie de la quantité requise d'huile ou de graisse. ****N'utilisez jamais la friteuse sans huile ni graisse car cela pourrait endommager l'appareil.**
4. **Ne déplacez jamais la friteuse pendant son utilisation.** L'huile devient très chaude. Attendez que l'unité et l'huile aient complètement refroidi avant de vous déplacer.
5. Cette friteuse est protégée par une sécurité thermique qui éteint automatiquement l'appareil en cas de surchauffe.
6. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
7. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son utilisation.
8. Assurez-vous toujours de la sécurité des enfants s'ils se trouvent à proximité de la friteuse.

- Remplacez l'huile après chaque 10-15 utilisations ; ou plus tôt si l'huile devient brune et épaisse.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **CETTE FRITEUSE CONVIENT UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION AVEC DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE LIQUIDE ET NON POUR UNE UTILISATION AVEC DE LA GRAISSE SOLIDE. SI DE LA GRAISSE SOLIDE EST UTILISÉE, L'EAU PEUT SE RETENIR À L'INTÉRIEUR ET LA GRAISSE CHAUDE PEUT JETER AVEC UNE FORCE CONSIDÉRABLE.**
- Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans huile ou graisse liquide, car cela pourrait endommager la machine. Ne mettez pas d'autres liquides tels que de l'eau ou d'autres substances dans la casserole.
- Placez la friteuse sur une surface sèche et stable. Étant donné que la friteuse devient chaude pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle n'est pas trop proche d'autres objets.

MODE D'EMPLOI

- Assurez-vous que la friteuse est DÉBRANCHÉE.
- Assemblez le boîtier de commande dans le carter d'huile. Assurez-vous que le boîtier de commande est correctement fixé et que le petit **interrupteur de sécurité noir** est activé. Sinon, la friteuse ne s'allumera pas correctement.
- Retirez le panier à friture et laissez-le pendre et reposer à l'arrière du bac à huile.
- Utilisez uniquement de l'huile de friture de bonne qualité telle que l'huile d'arachide, l'huile végétale, l'huile de maïs pure, l'huile de tournesol, l'huile de canola ou l'huile d'olive légère. (Recommandé de ne pas mélanger l'huile)
- Remplir d'huile dans le réservoir d'huile approximativement entre le repère MIN et le repère MAX.
- **Ne remplissez pas au-dessus du repère MAX ou en dessous du repère MIN.**
- Assurez-vous que le bouton de contrôle de la température est réglé sur la position OFF ou 0.
- BRANCHEZ le cordon d'alimentation dans une prise.

- Déplacez le bouton du thermostat sur le réglage de température souhaité en fonction de la recette particulière que vous utilisez. Les voyants lumineux ROUGE et VERT s'allumeront.
- Pendant que l'huile préchauffe, préparez les aliments qui vont être frits.
- Lorsque l'huile a atteint la température réglée, le voyant VERT s'éteint.

REMARQUE: Le voyant VERT prêt s'allume et s'éteint avec le thermostat pour maintenir la température réglée. Le voyant d'alimentation ROUGE reste allumé pendant l'utilisation.

- Lorsque vous placez les aliments dans le panier, assurez-vous qu'ils sont aussi secs que possible. N'ajoutez pas d'eau, de glace ou d'aliments humides, cela pourrait provoquer des ÉCLABOUSSURES D'HUILE CHAUDE.
- Lorsque vous faites frire des aliments surgelés, retirez toutes les particules de glace et décongelez soigneusement les aliments.
- Ne remplissez pas trop le panier.
- Abaissez le panier alimentaire dans l'huile chaude et couvrez la friteuse avec le couvercle.
- Couvrir avec le couvercle.

AVERTISSEMENT : NE TOUCHEZ PAS LE BOUTON DE COMMANDE PENDANT LE PROCESSUS DE FRITURE. DE LA VAPEUR CHAUDE PEUT ÊTRE LIBÉRÉE ET PROVOQUER DES BLESSURES.

- Lorsque les aliments ont fini de sécher, retirez le couvercle. Soulevez lentement le panier hors de l'huile chaude et placez le panier sur le support de vidange à l'arrière du panier à friture.
- Une fois l'excès d'huile égoutté, placez les aliments sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier absorbant pour permettre à l'huile restante de s'écouler.
- Si vous faites frire plus d'une charge, assurez-vous que l'huile se réchauffe à la température requise.

GUIDE DE FRITURE

Les temps de friture indiqués dans le tableau ne sont qu'indicatifs et doivent être ajustés en fonction de la quantité d'aliments à frire.

ALIMENTS	Temp. °F/°C	Poids (grammes)	Temps estimé
Crevette	302°/150	250	3-5 minutes
Oignon	302°/150	150	3-4 minutes

Champignons	302°/150	300	6-8 minutes
Filet de poisson	302°/150	250	5-6 minutes
Filet de poisson en pâte	302°/150	400	6-8 minutes
Galettes ou boulettes de poisson	302°/150	400	6-8 minutes
Viande Tranchée	338°/170	400	7-10 minutes
Bifteck	338°/170	400	7-10 minutes
Lanières de poulet	356°/180	500	7-10 minutes
Frites (1 ^{ère} fois)	374°/190	500	6-10 minutes
Frites (2 ^{ème} fois)	374°/190	250	3-5 minutes

*Les frites frites une 2e fois seront plus légères et plus croustillantes.

APRÈS LA FRITURE DES ALIMENTS:

1. Assurez-vous de tourner le bouton de contrôle de la température sur la position OFF et de débrancher la friteuse.
2. Une fois que les aliments sont cuits, retirez le couvercle et accrochez le panier au crochet et laissez l'excès d'huile s'égoutter dans le pot d'huile.

Attention: le fait de retirer le couvercle libère de la vapeur chaude. Faites très attention lors de la manipulation. Gardez le visage et la peau nue à l'écart de la vapeur.

3. Sortez le panier et placez les aliments sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile. **Ne touchez pas le panier tant qu'il est encore chaud. Utilisez toujours la poignée.**
4. Une fois l'excès d'huile égoutté, placez les aliments sur une plaque à pâtisserie tapissée d'essuie-tout pour permettre à l'huile restante de s'écouler.
5. Placez le panier dans la friteuse.
6. Ne déplacez pas la friteuse tant qu'elle n'est pas entièrement refroidie.
7. Débranchez le cordon d'alimentation et rangez-le.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

1. Retirez le couvercle et le panier.

AVERTISSEMENT : Avant de nettoyer la friteuse, assurez-vous que la fiche secteur est débranchée, que l'appareil et l'huile ont complètement refroidi. L'huile conserve sa température pendant une longue période après utilisation. N'essayez pas de transporter ou de déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude.

2. Attendez que la friteuse refroidisse, soulevez l'ensemble du boîtier de commande et l'élément chauffant.
3. Retirez le pot d'huile et versez l'huile. Il est recommandé de filtrer l'huile après chaque utilisation si vous devez réutiliser l'huile à nouveau.
4. Après avoir retiré le pot d'huile, la friteuse peut être divisée en plusieurs ensembles séparés pour nettoyer.
5. Le pot d'huile et le corps peuvent plonger dans l'eau pour nettoyer.
6. Le couvercle peut être lavé au lave-vaisselle pour nettoyer ou immergé dans du liquide vaisselle puis rincé à l'eau pour nettoyer.
7. Le boîtier de commande et l'élément chauffant doivent être essuyés avec du papier essuie-tout absorbant. Utilisez ensuite un chiffon humide et un savon doux pour nettoyer.
8. Séchez soigneusement toutes les pièces.

AVERTISSEMENT : Ne plongez pas le boîtier de commande et l'élément chauffant dans l'eau pour les nettoyer.

Remarque : N'utilisez pas de brosses à récurer abrasives ou de nettoyeurs chimiques pour nettoyer l'appareil.

Swiss Pro B.V.

Fazantendreef 25, 8251 JR Dronten, NL

Friteuse

Modell Nr.: SP-DFRY5L



Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor dem Betrieb alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie nur Griffe oder Knöpfe.
3. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und andere Materialien vom Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
4. Waschen Sie alle abnehmbaren Zubehöerteile vor dem ersten Gebrauch.
5. Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
6. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts unterwiesen.
7. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einem Haushalt und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäuser
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
9. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Teile anbringen oder abnehmen.
11. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel, Stecker oder nachdem das Gerät kaputt gegangen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Servicecenter.
12. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.

13. Nicht im Freien verwenden.
14. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
15. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen stellen.
16. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie den Knopf auf die Position AUS und ziehen Sie das Netzkabel ab.
17. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da sie einen Brand oder Stromschlag verursachen können.
18. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt wird oder mit brennbaren Materialien, einschließlich Gardinen, Gardinen, Wänden usw., in Kontakt kommt.
19. Nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Teile können vom Pad abbrechen und elektrische Teile berühren, was zu Stromschlaggefahr führt.
20. Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.
21. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Gerät auf, wenn es nicht verwendet wird.
22. Legen Sie keines der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff und/oder ähnliche Non-Food-Materialien.

DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEDACHT!

KENNEN SIE IHRE FRITTEUSE

- **Deckel mit dem Filter.**
- **Sichtfenster.**



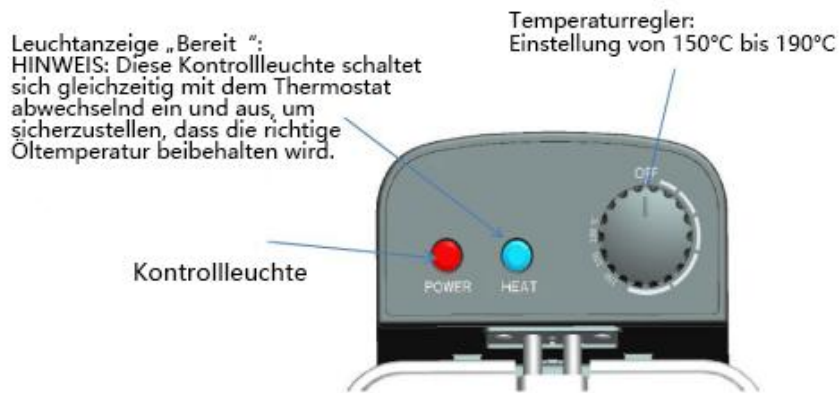
- **Frittierkorb mit Cool-Touch-Griff.**
- **Entwässerungsunterstützung.**
- **Füllen Sie den Korb nicht mehr als zur Hälfte mit Lebensmitteln.**



- **Tauchheizelement mit Temperaturregler.**
- **ROTE Betriebsanzeige.**
- **Nicht in Wasser tauchen.**



STEUERUNG DER FRITTEUSE



EMPFEHLUNGEN

1. Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie während des Betriebs alle brennbaren Materialien vom Gerät fern.
2. Achten Sie darauf, dass die Fritteuse nie in der Nähe oder auf einer eingeschalteten Herd- oder Kochfläche steht.
3. 3. Bevor Sie die Fritteuse verwenden, muss sie mit der erforderlichen Menge Öl oder Fett gefüllt werden. ****Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen könnte.**
4. **Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Gebrauchs.** Das Öl wird sehr heiß. Warten Sie, bis das Gerät und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie es bewegen.
5. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsvorrichtung geschützt, die die Maschine bei Überhitzung automatisch abschaltet.
6. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
7. Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
8. Sorgen Sie immer für die Sicherheit von Kindern, wenn sie sich in der Nähe der Fritteuse aufhalten.
9. Wenn die Fritteuse und/oder das Kabel beschädigt sind, müssen sie von einer professionellen Serviceabteilung repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder das beschädigte Kabel auszutauschen. Dazu sind Spezialwerkzeuge erforderlich.

10. Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen. (Nicht biegen oder einbeulen)
11. Die elektrische Komponente ist mit einem Sicherheitsheizschalter erforderlich, der sicherstellt, dass das Heizelement nur funktionieren kann, wenn das Element richtig auf der Fritteuse platziert ist.
12. Bei Überhitzung schaltet der Thermoschutz die Fritteuse automatisch ab. Dieses Gerät ist ein kleiner roter Knopf, der sich entweder auf der Unterseite der elektrischen Komponente oder im Kabelfach befindet. Sie kann wieder aktiviert werden, indem Sie die Taste mit einem spitzen Gegenstand (z. B. einem Stift) erneut hineindrücken.

****Vor dem erneuten Einschalten von der Steckdose trennen!**

VORBEREITEN IHRER FRITTEUSE

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG:

- Entfernen Sie alle gedruckten Dokumente und alle anderen Verpackungsmaterialien.
- Ziehen Sie alle abnehmbaren Teile heraus und waschen Sie sie vorsichtig mit heißem Wasser.

Tauchen Sie das Netzkabel und die Steuereinheit und das Heizelement der Fritteuse nicht in Flüssigkeiten.

- Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich ab.
- Betreiben Sie die Fritteuse nicht ohne genügend Öl im Öltank.
- Die Fritteuse sollte immer auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden, wo das Netzkabel für Kinder unzugänglich ist und sich nicht versehentlich darin verheddern kann.

Tipps:

- Wenn Sie mehrere verschiedene Lebensmittel frittieren, frittieren Sie immer zuerst die Lebensmittel mit der niedrigsten Temperatureinstellung.
- Mischen Sie zum Frittieren nicht verschiedene Ölsorten.
- Das Braten von bereits vorgekochten Speisen kann weniger Zeit zum Braten benötigen als vollständig rohe Speisen.
- Ersetzen Sie das Öl nach jeweils 10-15 Anwendungen; oder früher, wenn das Öl braun und dick wird.

SICHERHEITSTIPPS

- **DIESE FRITTEUSE IST NUR ZUR VERWENDUNG MIT ÖL ODER FLÜSSIGEM FETT UND NICHT ZUR VERWENDUNG MIT FESTEM FETT GEEIGNET. WENN FESTES FETT VERWENDET WIRD, KANN WASSER INNEN EINGESCHLOSSEN WERDEN UND DAS HEISSE FETT KANN MIT ERHEBLICHER KRAFT AUSSPRITZEN.**
- **Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder flüssiges Fett, da dies die Maschine beschädigen kann. Geben Sie keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.**
- **Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche. Da die Fritteuse während des Gebrauchs heiß wird, stellen Sie sicher, dass sie nicht zu nahe an anderen Gegenständen steht.**

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse AUSGESCHLOSSEN ist.
- Bauen Sie den Steuerkasten in die Ölwanne ein. Stellen Sie sicher, dass die Steuerbox richtig befestigt ist und der kleine schwarze Sicherheitsschalter aktiviert ist. Andernfalls schaltet sich die Fritteuse nicht richtig ein.
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und lassen Sie ihn hängen und auf der Rückseite der Ölwanne ruhen.
- Verwenden Sie nur hochwertiges Frittieröl wie Erdnussöl, Pflanzenöl, reines Maisöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl oder leichtes Olivenöl. (Empfohlen, Öl nicht zu mischen)
- Öl ungefähr zwischen der MIN-Markierung und der MAX-Markierung in den Ölbehälter füllen.
- Füllen Sie nicht über die MAX-Markierung oder unter die MIN-Markierung.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf die Position OFF oder 0 gestellt ist.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
- Bewegen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatureinstellung entsprechend dem jeweiligen Rezept, das Sie verwenden. Die ROTE und die GRÜNE Kontrollleuchte leuchten auf.

- Während das Öl vorheizt, bereiten Sie das zu frittierende Essen vor.
- Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt das GRÜNE Licht.
- **HINWEIS:** Das GRÜNE Bereitschaftslicht schaltet sich mit dem Thermostat ein und aus, um die eingestellte Temperatur beizubehalten. Die ROTE Betriebsanzeige leuchtet während des Gebrauchs.
- Achten Sie beim Einlegen der Lebensmittel in den Korb darauf, dass diese möglichst trocken sind. Fügen Sie kein Wasser, Eis oder Nassfutter hinzu, da dies zu HEISSEN ÖLSPRITZEN führen kann.
- Entfernen Sie beim Frittieren von Tiefkühlkost alle Eispartikel und tauen Sie die Lebensmittel gründlich auf.
- Überfüllen Sie den Korb nicht.
- Senken Sie den Lebensmittelkorb in heißes Öl und decken Sie die Fritteuse mit dem Deckel ab.
- Mit dem Deckel abdecken.

WARNUNG: BERÜHREN SIE DEN STEUERKNOPF WÄHREND DES FRITTIERVORGANGS NICHT. HEISSER DAMPF KANN FREISETZT WERDEN UND VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

- Wenn die Lebensmittel getrocknet sind, entfernen Sie den Deckel. Heben Sie den Korb langsam aus dem heißen Öl und stellen Sie den Korb auf die Ablaufhalterung auf der Rückseite des Frittierkorbs.
- Nachdem das überschüssige Öl abgelassen wurde, legen Sie die Speisen auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Backblech, damit das restliche Öl abtropfen kann.
- Wenn Sie mehr als eine Ladung frittieren, vergewissern Sie sich, dass das Öl wieder auf die erforderliche Temperatur erhitzt wird.

BRATEN-ANLEITUNG

Die in der Tabelle angegebenen Frittierzeiten sind nur Richtwerte und sollten entsprechend der Menge des Frittierguts angepasst werden.

LEBENSMITTEL	Temp. °F/°C	Gewicht (Gramm)	Geschätzte Zeit
Garnele	302°/150	250	3-5 Minuten
Zwiebel	302°/150	150	3-4 Minuten

Pilze	302°/150	300	6-8 Minuten
Fischfilet	302°/150	250	5-6 Minuten
Fischfilet im Teig	302°/150	400	6-8 Minuten
Fischfrikadellen oder -bällchen	302°/150	400	6-8 Minuten
Geschnittenes Fleisch	338°/170	400	7-10 Minuten
Steak	338°/170	400	7-10 Minuten
Hähnchenstreifen	356°/180	500	7-10 Minuten
Pommes Frites (1. Mal)	374°/190	500	6-10 Minuten
Pommes Frites (2. Mal)	374°/190	250	3-5 Minuten

*Pommes Frites, die ein zweites Mal frittiert werden, werden leichter und knuspriger.

NACHDEM DAS ESSEN FRITTIERT IST:

1. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf die Position AUS gestellt ist und ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse.
2. Wenn das Essen fertig gekocht ist, entfernen Sie den Deckel, hängen Sie den Korb an den Haken und lassen Sie überschüssiges Öl in den Öltopf tropfen.

Warnung: Beim Abnehmen des Deckels wird heißer Dampf freigesetzt. Gehen Sie bei der Handhabung äußerst vorsichtig vor. Halten Sie Gesicht und nackte Haut von der Dampfabgabe fern.
3. Nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie die Lebensmittel auf Papiertücher, um überschüssiges Öl aufzusaugen. **Berühren Sie den Korb nicht, solange er noch heiß ist. Verwenden Sie immer den Griff.**
4. Nachdem das überschüssige Öl abgelaufen ist, legen Sie die Speisen auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Backblech, damit das restliche Öl ablaufen kann.
5. Stellen Sie den Korb in die Fritteuse.
6. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn sie vollständig abgekühlt ist.
7. Ziehen Sie das Netzkabel ab und verstauen Sie es

REINIGUNG DER FRITTEUSE

1. Entfernen Sie den Deckel und den Korb.

WARNUNG: Stellen Sie vor dem Reinigen der Fritteuse sicher, dass der Netzstecker gezogen ist, das Gerät und das Öl vollständig abgekühlt sind. Das Öl behält seine Temperatur über einen langen Zeitraum nach dem Gebrauch. Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu tragen oder zu bewegen, während das Öl heiß ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist, und heben Sie die Steuereinheit und das Heizelement heraus.
3. Entfernen Sie den Öltopf und gießen Sie das Öl aus. Es wird empfohlen, das Öl nach jedem Gebrauch zu filtern, wenn Sie das Öl wiederverwenden möchten.
4. Nach dem Entfernen des Öltopfs kann die Fritteuse zum Reinigen in mehrere separate Baugruppen geteilt werden.
5. Der Öltopf und der Körper können zum Reinigen in Wasser getaucht werden.
6. Der Deckel kann zum Reinigen in der Spülmaschine gewaschen oder in Spülmittel getaucht und dann zum Reinigen mit Wasser gespült werden.
7. Der Steuerkasten und das Heizelement sollten mit saugfähigem Küchenpapier sauber gewischt werden. Anschließend mit einem feuchten Tuch und milder Seife reinigen.
8. Alle Teile gründlich trocknen.

WARNUNG: Tauchen Sie den Steuerkasten und das Heizelement zum Reinigen nicht in Wasser.

Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerbürsten oder chemischen Reinigungsmittel.

Swiss Pro B.V.

Fazantendreef 25, 8251 JR Dronten, NL

Friggitrice

Modello n.: SP-DFRY5L



Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il nuovo apparecchio e conservarle per riferimento futuro.

IMPORTANTI SALVAGUARDIA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di operare.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare solo maniglie o manopole.
3. Rimuovere tutta la plastica di imballaggio e altri materiali dall'unità prima di metterla in funzione.
4. Lavare tutti gli accessori rimovibili prima del primo utilizzo.
5. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio stesso in acqua o altri liquidi.
6. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio.
7. L'apparecchio non è concepito per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
8. Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - Case coloniche
 - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali
9. È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
10. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di mettere o togliere le parti.
11. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo, una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio è stato rotto o danneggiato in qualsiasi modo. Restituire il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
12. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
13. Non utilizzare all'aperto.

14. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o venga a contatto con superfici calde.
15. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
16. Collegare sempre prima la spina al dispositivo e poi inserire la spina nella presa. Per scollegare, ruotare la manopola in posizione OFF e scollegare il cavo di alimentazione.
17. Non inserire nell'apparecchio alimenti di grandi dimensioni o utensili metallici in quanto potrebbero causare incendi o rischio di scossa elettrica.
18. Se l'apparecchio è coperto o viene a contatto con materiali infiammabili, inclusi tende, tendaggi, pareti, ecc., durante il funzionamento, può verificarsi un incendio.
19. Non pulire con spugne metalliche. I pezzi possono staccarsi dal pad e toccare le parti elettriche, comportando il rischio di scosse elettriche.
20. Prestare estrema cautela quando si utilizzano contenitori costruiti con materiale diverso dal metallo o dal vetro.
21. Non conservare materiali diversi dagli accessori consigliati dal produttore in questa unità quando non è in uso.
22. Non posizionare nessuno dei seguenti materiali nell'unità: Carta, cartone, plastica e/o materiali simili non alimentari.

QUESTO PRODOTTO È SOLO PER USO DOMESTICO!

CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE

- **Coperchio con filtro.**
- **Finestra di visualizzazione.**



- **Cestello per friggere con manico cool-touch.**
- **Supporto per lo scarico.**
- **Non riempire il cestello con cibo più della metà.**



- **Resistenza immergibile con manopola per il controllo della temperatura.**
- **Spia di alimentazione ROSSA.**
- **Non immergere in acqua.**



CONTROLLO DELLA FRIGGITRICE

Indicatore luminoso "Pronto":
NOTA: questa spia si accende e si spegne
alternativamente contemporaneamente al
termostato garantendo il mantenimento
della corretta temperatura dell'olio.

Manopola di controllo della temperatura:
Impostazione da 150°C a 190°C

spia di alimentazione



10. Fare attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante. (Non piegare o ammaccare)
11. Il componente elettrico è necessario con un interruttore termico di sicurezza, che garantisce che l'elemento riscaldante possa funzionare solo quando l'elemento è posizionato correttamente sulla friggitrice.
12. In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione termica spegnerà automaticamente la friggitrice. Questo dispositivo è un piccolo pulsante rosso che si trova sul lato inferiore del componente elettrico o nel vano portacavo. Può essere riattivato premendo nuovamente il pulsante con un oggetto appuntito (es. una penna).

****Scollegare dalla presa di corrente prima di riattivare!**

PREPARARE LA TUA FRIGGITRICE

PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA:

- Rimuovere tutti i documenti stampati e qualsiasi altro materiale di imballaggio.
- Estrarre tutte le parti rimovibili e lavare delicatamente con acqua calda.

Non immergere il cavo di alimentazione e il gruppo della scatola di controllo e l'elemento riscaldante della friggitrice in liquidi.

- Asciugare accuratamente tutte le parti prima del montaggio.
- Non azionare la friggitrice senza una quantità sufficiente di olio nel serbatoio dell'olio.
- La friggitrice deve essere sempre posizionata su una superficie piana e stabile, in cui il cavo di alimentazione sia fuori dalla portata dei bambini e lontano da impigliamenti accidentali.

Consigli:

- Quando friggi diversi tipi di cibo, friggi sempre per primo il cibo che utilizza la temperatura più bassa.
- Non mescolare diversi tipi di olio per friggere.
- La frittura di cibi già precotti può richiedere meno tempo rispetto a cibi completamente crudi.
- Sostituire l'olio dopo ogni 10-15 utilizzi; o prima se l'olio diventa marrone e denso.

RACCOMANDAZIONI

1. Posizionare sempre la friggitrice su una superficie stabile e tenere tutti i materiali infiammabili lontani dall'unità durante il funzionamento.
2. Assicurarsi che la friggitrice non sia mai vicino o su un fornello acceso o piano di cottura.
3. Prima di utilizzare la friggitrice è necessario riempirla con la quantità necessaria di olio o grasso. ****Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso perché ciò potrebbe danneggiare l'unità.**
4. **Non spostare mai la friggitrice durante l'uso.** L'olio diventa molto caldo. Attendere che l'unità e l'olio si siano completamente raffreddati prima di procedere.
5. Questa friggitrice è protetta da un dispositivo di sicurezza termica che spegne automaticamente la macchina in caso di surriscaldamento.
6. Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
7. Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante l'uso.
8. Garantire sempre la sicurezza dei bambini se si trovano vicino alla friggitrice.
9. Se la friggitrice e/o il cavo sono danneggiati, devono essere riparati da un servizio di assistenza professionale. Non tentare di riparare l'unità da soli o di sostituire il cavo danneggiato. Ciò richiede strumenti speciali.

CONSIGLI DI SICUREZZA

- **QUESTA FRIGGITRICE È ADATTA SOLO PER L'USO CON OLIO O GRASSO LIQUIDO E NON PER L'USO CON GRASSO SOLIDO. SE SI UTILIZZA IL GRASSO SOLIDO, L'ACQUA PUÒ RESTARE INTRAPRESA ALL'INTERNO E IL GRASSO CALDO PUÒ FUORIUSCIRE CON UNA FORZA NOTEVOLE.**
- Non azionare mai la friggitrice senza olio o grasso liquido, poiché ciò potrebbe danneggiare la macchina. Non mettere nella pentola altri liquidi come acqua o altre sostanze.
- Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta e stabile. Poiché la friggitrice si surriscalda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicina ad altri oggetti.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Assicurati che la friggitrice sia SCOLLEGATA.
- Montare la scatola di controllo nella coppa dell'olio. Assicurarsi che la scatola di controllo sia fissata correttamente e che il piccolo interruttore di sicurezza nero sia attivato. In caso contrario, la friggitrice non si accenderà correttamente.
- Rimuovere il cestello e farlo appendere e appoggiare sul retro della coppa dell'olio.
- Utilizzare solo olio per friggere di buona qualità come olio di arachidi, olio vegetale, olio di mais puro, olio di girasole, olio di canola o olio d'oliva leggero. (Consigliato di non mescolare l'olio)
- Riempire l'olio nel contenitore dell'olio approssimativamente tra il contrassegno MIN e il contrassegno MAX.
- **Non riempire oltre la marcatura MAX o inferiore alla marcatura MIN.**
- Assicurarsi che la manopola di controllo della temperatura sia impostata sulla posizione OFF o 0.
- COLLEGARE il cavo di alimentazione a una presa.
- Spostare la manopola del termostato sull'impostazione della temperatura desiderata in base alla particolare ricetta che si sta utilizzando. La spia ROSSA e quella VERDE si accenderanno.
- Mentre l'olio si sta preriscaldando, preparate il cibo che andrete a friggere.
- Quando l'olio avrà raggiunto la temperatura impostata, la spia VERDE si spegnerà.

NOTA: La spia VERDE pronto si accende e si spegne con il termostato per mantenere la temperatura impostata. La spia di alimentazione ROSSA rimane accesa durante l'uso.

- Quando si posiziona il cibo nel cestello, assicurarsi che sia il più asciutto possibile. Non aggiungere acqua, ghiaccio o cibo umido, potrebbero causare schizzi di olio caldo.
- Quando si friggono cibi congelati, rimuovere tutte le particelle di ghiaccio e scongelare bene il cibo.
- Non riempire eccessivamente il cestello.
- Abbassare il cestello per alimenti nell'olio bollente e coprire la friggitrice con il coperchio.
- Coprire con il coperchio.

ATTENZIONE: NON TOCCARE LA MANOPOLA DI COMANDO DURANTE IL PROCESSO DI FRITTURA. IL VAPORE CALDO PUÒ ESSERE RILASCIATO E PROVOCARE LESIONI.

- Quando il cibo ha finito di asciugarsi, rimuovere il coperchio. Sollevare lentamente il cestello dall'olio bollente e posizionare il cestello sul supporto di scolo sul retro del cestello per friggere.
- Dopo che l'olio in eccesso è stato drenato, posizionare il cibo su una teglia foderata di carta assorbente per consentire all'olio rimanente di defluire.
- Se stai friggendo più di un carico, assicurati che l'olio si riscaldi alla temperatura richiesta.

GUIDA ALLA FRITTURA

I tempi di frittura indicati nella tabella sono solo indicativi e devono essere adeguati alla quantità di cibo da friggere.

CIBO	Temp. °F/°C	Peso (grammi)	Tempo stimato
Gamberetto	302°/150	250	3-5 minuti
Cipolla	302°/150	150	3-4 minuti
Funghi	302°/150	300	6-8 minuti
Filetto di pesce	302°/150	250	5-6 minuti
Filetto di pesce in pastella	302°/150	400	6-8 minuti
Torte o polpette di pesce	302°/150	400	6-8 minuti
Affettato Di Carne	338°/170	400	7-10 minuti
Bistecca	338°/170	400	7-10 minuti

Strisce di pollo	356°/180	500	7-10 minuti
Patatine Fritte (1 ^a volta)	374°/190	500	6-10 minuti
Patatine Fritte (2 ^a volta)	374°/190	250	3-5 minuti

*Le patatine fritte che vengono fritte una seconda volta saranno più leggere e croccanti.

DOPO CHE IL CIBO È FRITTO:

1. Assicurarsi di girare la manopola di controllo della temperatura in posizione OFF e scollegare la friggitrice.
2. Una volta che il cibo è cotto, togliere il coperchio e appendere il cestello al gancio e lasciare gocciolare l'olio in eccesso nella pentola dell'olio.

Attenzione: la rimozione del coperchio rilascerà vapore caldo. Prestare la massima attenzione durante la manipolazione. Tenere il viso e la pelle nuda lontani dal rilascio di vapore.

3. Estrarre il cestello e disporre il cibo su carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso. **Non toccare il cestello mentre è ancora caldo. Usa sempre la maniglia.**
4. Dopo che l'olio in eccesso si è drenato, posizionare il cibo su una teglia foderata di carta assorbente per consentire all'olio rimasto di defluire.
5. Metti il cestello nella friggitrice.
6. Non spostare la friggitrice finché non si è completamente raffreddata.
7. Scollegare il cavo di alimentazione e riporlo.

PULIZIA DELLA FRIGGITRICE

1. Togliere il coperchio e il cestello.

ATTENZIONE: Prima di pulire la friggitrice, assicurarsi che la spina di alimentazione sia scollegata, che l'apparecchio e l'olio si siano completamente raffreddati. L'olio mantiene la sua temperatura per un lungo periodo dopo l'uso. Non tentare di trasportare o spostare la friggitrice mentre l'olio è caldo.

2. 2. Attendere che la friggitrice si raffreddi, estrarre il gruppo della scatola di controllo e l'elemento riscaldante.
3. Rimuovere la pentola dell'olio e versare l'olio. Si consiglia di filtrare l'olio dopo ogni utilizzo se si desidera riutilizzare l'olio.
4. 4. Dopo aver rimosso la pentola dell'olio, la friggitrice può essere divisa in diversi gruppi separati per la pulizia.
5. 5. La pentola dell'olio e il corpo possono essere immersi nell'acqua per pulire.
6. 6. Il coperchio può essere lavato in lavastoviglie per pulirlo o immerso in un detersivo per piatti e quindi risciacquato con acqua per pulirlo.
7. La scatola di controllo e l'elemento riscaldante devono essere puliti con carta assorbente da cucina. Quindi utilizzare un panno umido e sapone neutro per pulire.
8. Asciugare accuratamente tutte le parti.

AVVERTENZA: non immergere la scatola di controllo e l'elemento riscaldante in acqua per pulirli.

Nota: non utilizzare spazzole abrasive o detersivi chimici per pulire l'unità.

Swiss Pro B.V.

Fazantendreef 25, 8251 JR Dronten, NL

Frituur

Modelnummer: SP-DFRY5L



Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u uw nieuwe apparaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies voor gebruik.
2. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik alleen handgrepen of knoppen.
3. Verwijder alle verpakkingsplastic en andere materialen van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
4. Was alle verwijderbare accessoires voor het eerste gebruik.
5. Om te beschermen tegen elektrische schokken, dompel het snoer, de stekker of het apparaat zelf niet onder in water of andere vloeistoffen.
6. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
7. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
8. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare omgevingen, zoals:
 - -Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - Boerenhuizen
 - Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen
9. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
10. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voor het schoonmaken. Laat het afkoelen voordat u de onderdelen aan- of uittrekt.
11. Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer, stekker of nadat het apparaat kapot is gegaan of op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
12. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
13. Niet buitenshuis gebruiken.

14. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
15. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.
16. Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en steek daarna de stekker in het stopcontact. Om los te koppelen, draait u de knop naar de UIT-stand en haalt u de stekker uit het stopcontact.
17. Te grote voedingsmiddelen of metalen keukengerei mogen niet in het apparaat worden geplaatst, aangezien dit brand of het risico op elektrische schokken kan veroorzaken.
18. Er kan brand ontstaan als het apparaat wordt afgedekt of in contact komt met ontvlambare materialen, inclusief gordijnen, gordijnen, muren, enz. wanneer het in werking is.
19. Niet reinigen met metalen schuursponsjes. Stukken kunnen van de pad afbreken en elektrische onderdelen raken, waardoor een elektrische schok kan ontstaan.
20. Extreme voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van containers die zijn gemaakt van ander materiaal dan metaal of glas.
21. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in dit apparaat wanneer het niet in gebruik is.
22. Plaats geen van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic en/of soortgelijke non-food materialen.

DIT PRODUCT IS ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK!

KEN UW FRYER

- **Tapa con el Filtro.**
- **Ventana de visualización.**



- **Cesta para freír con asa fría al tacto.**
- **Soporte de drenaje.**
- **No llene la canasta con comida más de la mitad.**



- **Elemento calefactor sumergible con perilla de control de temperatura.**
- **Luz de encendido ROJA.**
- **No sumergir en agua.**

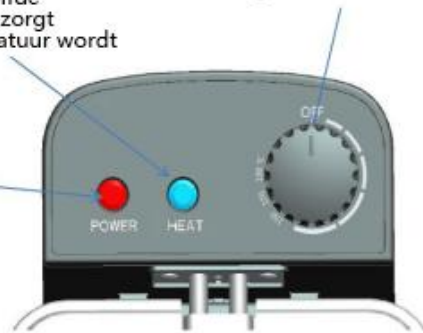


REGELING FRITEUSE

"Gereed" lichtindicator:
OPMERKING: Dit indicatielampje gaat afwisselend aan en uit op hetzelfde moment als de thermostaat en zorgt ervoor dat de juiste olietemperatuur wordt gehandhaafd.

Temperatuur regelknop:
Instelling van 150°C tot 190°C

aan/uit-indicatielampje



AANBEVELINGEN

1. Plaats de friteuse altijd op een stabiel oppervlak en houd alle brandbare materialen tijdens het gebruik uit de buurt van het apparaat.
2. Zorg ervoor dat de friteuse nooit in de buurt van of op een ingeschakeld fornuis of kookoppervlak staat.
3. Voordat u de friteuse gebruikt, moet deze worden gevuld met de benodigde hoeveelheid olie of vet. ****Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet, omdat dit het apparaat kan beschadigen.**
4. **Verplaats de friteuse nooit tijdens gebruik**. De olie wordt erg heet. Wacht tot het apparaat en de olie volledig zijn afgekoeld voordat u het verplaatst.
5. Deze friteuse is beveiligd met een thermische beveiliging die de machine automatisch uitschakelt bij oververhitting.
6. Dompel het apparaat nooit onder in water.
7. Laat de friteuse nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
8. Zorg altijd voor de veiligheid van kinderen als ze in de buurt van de friteuse zijn.
9. Als de friteuse en/of het snoer beschadigd zijn, moeten ze worden gerepareerd door een professionele serviceafdeling. Probeer niet om het apparaat zelf te repareren of het beschadigde snoer te vervangen. Hiervoor is speciaal gereedschap nodig.
10. Pas op dat u het verwarmingselement niet beschadigt. (Niet buigen of deuken)

11. Het elektrische onderdeel is vereist met een veiligheidswarmteschakelaar, die ervoor zorgt dat het verwarmingselement alleen kan functioneren als het element correct op de friteuse is geplaatst.
12. Bij oververhitting schakelt de thermische beveiliging de friteuse automatisch uit. Dit apparaat is een kleine rode knop die zich ofwel aan de onderkant van de elektrische component ofwel in het opbergvak voor het snoer bevindt. Het kan opnieuw worden geactiveerd door de knop opnieuw in te drukken met een puntig voorwerp (bijv. een pen).

****Haal de stekker uit het stopcontact voordat u opnieuw inschakelt!**

UW FRITEUSE VOORBEREIDEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

- Verwijder alle afgedrukte documenten en ander verpakkingsmateriaal.
- Trek alle verwijderbare onderdelen eruit en was ze voorzichtig met warm water.

Dompel het netsnoer en de bedieningskast en het verwarmingselement van de friteuse niet onder in vloeistoffen.

- Droog alle onderdelen goed af voordat u ze in elkaar zet.
- Gebruik de friteuse niet zonder voldoende olie in het oliereservoir.
- De friteuse moet altijd op een vlak en stabiel oppervlak worden geplaatst waar het netsnoer buiten het bereik van kinderen is en waar het niet per ongeluk in verstrikt kan raken.

Tips:

- Als u verschillende soorten voedsel frituurt, frituur dan altijd eerst het voedsel dat de laagste temperatuurinstelling gebruikt.
- Meng geen verschillende soorten olie om te frituren.
- Het frituren van reeds voorgekookt voedsel kan minder tijd vergen om te frituren dan volledig rauw voedsel.
- Vervang de olie na elke 10-15 keer gebruik; of eerder als de olie bruin en dik wordt.

VEILIGHEIDSTIPS

- **DEZE FRITOUSE IS UITSLUITEND GESCHIKT VOOR GEBRUIK MET OLIE OF VLOEIBAAR VET EN NIET VOOR GEBRUIK MET VASTE VET. ALS VASTE VET WORDT GEBRUIKT, KAN HET WATER BINNENIN VAST KOMEN EN KAN HET HETE VET MET AANZIENLIJKE KRACHT ERUIT SPUITEN.**
- Gebruik de fritouse nooit zonder olie of vloeibaar vet, dit kan de machine beschadigen. Doe geen andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de pan.
- Plaats de fritouse op een droge, stabiele ondergrond. Aangezien de fritouse tijdens gebruik heet wordt, moet u ervoor zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Zorg ervoor dat de fritouse **UITGESLOTEN** is.
- Monteer de schakelkast in het oliecarter. Zorg ervoor dat de bedieningskast goed is vastgezet en dat de kleine **zwarte veiligheidsschakelaar** is geactiveerd. Anders zal de fritouse niet goed inschakelen.
- Verwijder het frituurmandje en laat het op de achterkant van de oliepan hangen en rusten.
- Gebruik alleen frituurolie van goede kwaliteit, zoals pindaolie, plantaardige olie, pure maïsolie, zonnebloemolie, koolzaadolie of lichte olijfolie. (Aanbevolen om geen olie te mengen)
- Vul het oliereservoir ongeveer tussen de MIN-markering en de MAX-markering met olie.
- **Vul niet boven de MAX-markering of lager dan de MIN-markering.**
- Zorg ervoor dat de temperatuurregelknop op **UIT** of 0 staat.
- **STEEK** het netsnoer in een stopcontact.
- Verplaats de thermostaatknop naar de gewenste temperatuurinstelling volgens het specifieke recept dat u gebruikt. Het **RODE** en het **GROENE** indicatielampje gaan branden.
- Terwijl de olie aan het voorverwarmen is, bereidt u het voedsel voor dat gebakken gaat worden.
- Wanneer de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het **GROENE** lampje uit.

OPMERKING: Het **GROENE** klaar-lampje gaat aan en uit met de thermostaat om de ingestelde temperatuur te behouden. Het **RODE** aan/uit-lampje blijft branden tijdens gebruik.

- Zorg er bij het plaatsen van het voedsel in de mand voor dat het zo droog mogelijk is. Voeg geen water, ijs of nat voedsel toe, dit kan **HETE OLIESPATTER** veroorzaken.
- Verwijder bij het frituren van bevroren voedsel alle ijsdeeltjes en ontdooi het voedsel grondig.
- Vul de mand niet te vol.
- Laat de voedselmand in hete olie zakken en dek de fritouse af met het deksel.
- Dek af met het deksel.

WAARSCHUWING: RAAK DE BEDIENINGSKNOP NIET AAN TIJDENS HET FRITUURPROCES. HETE STOOM KAN ONTSTAAN EN KAN LETSEL VEROORZAKEN.

- Wanneer het voedsel klaar is met drogen, verwijdert u het deksel. Til de mand langzaam uit de hete olie en plaats de mand op de afvoersteun aan de achterkant van de frituurmand.
- Nadat de overtollige olie is afgetapt, plaatst u het voedsel op een met keukenpapier beklede bakplaat zodat de resterende olie kan wegglopen.
- Als u meer dan één lading frituurt, zorg er dan voor dat de olie opnieuw wordt opgewarmd tot de vereiste temperatuur.

FRITUURGIDS

De frituurtijden in de tabel zijn slechts een richtlijn en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel die wordt gefrituurd.

VOEDSEL	Temp. °F/°C	Gewicht (gram)	Geschatte tijd
Garnaal	302°/150	250	3-5 minuten
Ui	302°/150	150	3-4 minuten
Paddestoelen	302°/150	300	6-8 minuten
Visfilet	302°/150	250	5-6 minuten
Visfilet in beslag	302°/150	400	6-8 minuten

Viskoekjes of Ballen	302°/150	400	6-8 minuten
Gesneden vlees	338°/170	400	7-10 minuten
Steak	338°/170	400	7-10 minuten
Kipreepjes	356°/180	500	7-10 minuten
Frietten (1 ^e keer)	374°/190	500	6-10 minuten
Frietten (2 ^e keer)	374°/190	250	3-5 minuten

*Franse friet die een 2^e keer wordt gebakken, is lichter en krokanter.

NADAT HET VOEDSEL IS GEBRADEN:

1. Zorg ervoor dat u de temperatuurregelknop in de UIT-stand zet en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Zodra het voedsel klaar is met koken, verwijdert u het deksel en hangt u de mand aan de haak en laat u overtollige olie in de oliepot druppelen.

Waarschuwing: als u het deksel verwijdert, komt er hete stoom vrij. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren. Houd het gezicht en de blote huid uit de buurt van de stoom die vrijkomt.

3. Haal de mand eruit en plaats het voedsel op keukenpapier om overtollige olie te absorberen. **Raak de mand niet aan als deze nog heet is. Gebruik altijd het handvat.**
4. Nadat de overtollige olie is afgetapt, plaatst u het voedsel op een met keukenpapier beklede bakplaat zodat de resterende olie kan wegvloeden.
5. Plaats de mand in de friteuse.
6. Verplaats de friteuse pas als deze volledig is afgekoeld.
7. Haal de stekker uit het stopcontact en berg hem op.

1. Verwijder het deksel en de mand.

WAARSCHUWING: Voordat u de friteuse schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat en de olie volledig zijn afgekoeld. Olie behoudt na gebruik lang zijn temperatuur. Probeer de friteuse niet te dragen of te verplaatsen terwijl de olie heet is.

2. Wacht tot de friteuse is afgekoeld, til de regelkast en het verwarmingselement eruit.
3. Verwijder de oliepot en giet de olie eruit. Het wordt aanbevolen om de olie na elk gebruik te filteren als u de olie opnieuw wilt gebruiken.
4. Na het verwijderen van de oliepot kan de friteuse worden opgedeeld in verschillende afzonderlijke delen om schoon te maken.
5. De oliepot en het lichaam kunnen in water worden ondergedompeld om schoon te maken.
6. Het deksel kan in de vaatwasser worden gewassen om schoon te maken of ondergedompeld in afwasmiddel en vervolgens afgespoeld met water om schoon te maken.
7. De schakelkast en het verwarmingselement moeten worden schoongeveegd met absorberend keukenpapier. Gebruik vervolgens een vochtige doek en milde zeep om te reinigen.

WAARSCHUWING: Dompel de bedieningskast en het verwarmingselement niet onder in water om schoon te maken.

8. Droog alle onderdelen goed af.

Opmerking: Gebruik geen schurende borstels of chemische reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te maken.

DE FRITEUSE REINIGEN

Swiss Pro B.V.

Fazantendreef 25, 8251 JR Dronten, NL

Freidora

Número de modelo: SP-DFRY5L



Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar su nuevo electrodoméstico y guárdelas para consultarlas en el futuro.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar.
2. No toque superficies calientes. Use solo manijas o perillas.
3. Retire todos los plásticos de embalaje y otros materiales de la unidad antes de operar.
4. Lave todos los accesorios removibles antes de usarlos por primera vez.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
6. El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
7. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
8. Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en un hogar y entornos similares, tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - Casas de campo
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
9. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar las piezas.
11. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato se haya averiado o dañado de alguna manera. Devuelva el dispositivo al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
13. No lo use al aire libre.

14. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
15. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al dispositivo y luego inserte el enchufe en el enchufe. Para desconectar, gire la perilla a la posición de APAGADO y desenchufe el cable de alimentación.
17. No se deben introducir en el aparato alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
18. Puede producirse un incendio si el aparato se cubre o entra en contacto con materiales inflamables, incluidas cortinas, cortinas, paredes, etc. cuando está en funcionamiento.
19. No limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
20. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes contruidos con materiales que no sean de metal o vidrio.
21. No almacene ningún material que no sea el accesorio recomendado por el fabricante en esta unidad cuando no esté en uso.
22. No coloque ninguno de los siguientes materiales en la unidad: Papel, cartón, plástico y/o materiales similares no alimentarios.

CONOCE TU FREIDORA

- **Tapa con el Filtro.**
- **ventana de visualización.**



- **Cesta para freír con asa fría al tacto.**
- **Soporte de drenaje.**
- **No llene la canasta con comida más de la mitad.**



¡ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO!

- **Elemento calefactor sumergible con perilla de control de temperatura.**
- **Luz de encendido ROJA.**
- **No sumergir en agua.**

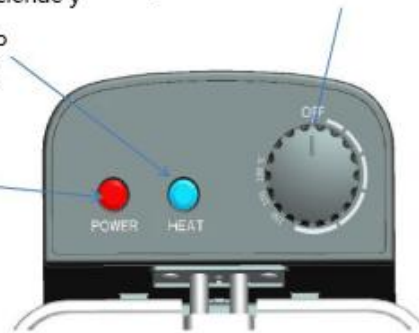


CONTROL DE FREIDORA

Indicador luminoso "Listo":
NOTA: Esta luz indicadora se enciende y apaga alternativamente en mismo tiempo que el termostato asegurando que se mantenga la temperatura correcta del aceite.

Perilla de control de temperatura:
Ajuste de 150°C a 190°C

luz indicadora de poder



11. Se requiere el componente eléctrico con un interruptor térmico de seguridad, que garantiza que el elemento calefactor solo pueda funcionar cuando el elemento esté correctamente colocado en la freidora.
12. En caso de sobrecalentamiento, el dispositivo de protección térmica apagará la freidora automáticamente. Este dispositivo es un pequeño botón rojo que se encuentra en la parte inferior del componente eléctrico o en el compartimento de almacenamiento del cable. Se puede reactivar presionando el botón nuevamente con un objeto puntiagudo (p.ej. un bolígrafo).

****Desconecte de la toma de corriente antes de reactivar!**

PREPARACIÓN DE SU FREIDORA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

- Retire todos los documentos impresos y cualquier otro material de embalaje.
- Saque todas las partes removibles y lave suavemente con agua caliente.

No sumerja el cable de alimentación ni el conjunto de la caja de control y el elemento calefactor de la freidora en ningún líquido..

- Seque bien todas las piezas antes de ensamblarlas.
- No opere la freidora sin suficiente aceite en el tanque de aceite.
- La freidora siempre debe colocarse sobre una superficie plana y estable donde el cable de alimentación esté fuera del alcance de los niños y lejos de enredos accidentales.

Puntas:

- Cuando fríe varios tipos diferentes de alimentos, siempre fría primero los alimentos que utilizan la configuración de temperatura más baja.
- No mezcle diferentes tipos de aceite para freír.
- Freír alimentos ya precocinados puede tomar menos tiempo para freír que los alimentos completamente crudos.
- Reemplace el aceite después de cada 10-15 usos; o antes si el aceite se vuelve marrón y espeso.

RECOMENDACIONES

1. Siempre coloque la freidora sobre una superficie estable y mantenga todos los materiales inflamables alejados de la unidad durante la operación.
2. Asegúrese de que la freidora nunca esté cerca o sobre una estufa o superficie de cocción encendida.
3. Antes de usar la freidora, debe llenarse con la cantidad requerida de aceite o grasa. ****Nunca use la freidora sin aceite o grasa porque esto podría dañar la unidad.**
4. **Nunca mueva la freidora durante el uso.** El aceite se calienta mucho. Espere hasta que la unidad y el aceite se hayan enfriado por completo antes de mover.
5. Esta freidora está protegida con un dispositivo de seguridad térmica que apaga la máquina automáticamente si se sobrecalienta.
6. Nunca sumerja el aparato en agua.
7. Nunca deje la freidora desatendida mientras está en uso.
8. Asegúrese siempre de la seguridad de los niños si están cerca de la freidora.
9. Si la freidora y/o el cable están dañados, deben ser reparados por un departamento de servicio profesional. No intente reparar la unidad usted mismo ni reemplace el cable dañado. Esto requiere herramientas especiales.
10. Tenga cuidado de no dañar el elemento calefactor. (No doblar ni abollar)

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- **ESTA FREIDORA SÓLO ES ADECUADA PARA USO CON ACEITE O GRASA LÍQUIDA Y NO PARA USO CON GRASA SÓLIDA. SI SE UTILIZA GRASA SÓLIDA, EL AGUA PUEDE QUEDAR ATRAPADA EN EL INTERIOR Y LA GRASA CALIENTE PUEDE SALIR CON UNA FUERZA CONSIDERABLE.**
- Nunca opere la freidora sin aceite o grasa líquida, ya que esto puede dañar la máquina. No ponga ningún otro líquido como agua u otras sustancias en la sartén.
- Coloque la freidora sobre una superficie seca y estable. Dado que la freidora se calienta durante el uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Asegúrese de que la freidora esté DESCONECTADA.
- Monte la caja de control en el cárter de aceite. Asegúrese de que la caja de control esté bien asegurada y que el pequeño interruptor de seguridad negro esté activado. De lo contrario, la freidora no se encenderá correctamente.
- Retire la cesta para freír y déjela colgando y apoyada en la parte posterior de la bandeja de aceite.
- Use solo aceite para freír de buena calidad, como aceite de maní, aceite vegetal, aceite de maíz puro, aceite de girasol, aceite de canola o aceite de oliva ligero. (Recomendado no mezclar aceite)
- Rellene el depósito de aceite aproximadamente entre la marca MIN y la marca MAX.
- **No llene por encima de la marca MAX ni por debajo de la marca MIN.**
- Asegúrese de que la perilla de control de temperatura esté en la posición APAGADO o 0.
- ENCHUFE el cable de alimentación en un tomacorriente.
- Mueva la perilla del termostato al ajuste de temperatura deseado de acuerdo con la receta particular que esté utilizando. La luz indicadora ROJA y VERDE se encenderán.
- Mientras se precalienta el aceite, preparar la comida que se va a freír.
- Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura establecida, la luz VERDE se apagará.

- **NOTA:** La luz VERDE de listo se enciende y se apaga con el termostato para mantener la temperatura establecida. La luz de encendido ROJA permanece encendida durante el uso.
- Al colocar la comida en la cesta, asegúrese de que esté lo más seca posible. No agregue agua, hielo o comida húmeda, puede causar SALPICADURAS DE ACEITE CALIENTE.
- Al freír alimentos congelados, elimine todas las partículas de hielo y descongele bien los alimentos.
- No llene en exceso la cesta.
- Baje la canasta de alimentos en aceite caliente y cubra la freidora con la tapa.
- Cubrir con la tapa.

ADVERTENCIA: NO TOQUE LA PERILLA DE CONTROL DURANTE EL PROCESO DE FRITURA. SE PUEDE LIBERAR VAPOR CALIENTE Y CAUSAR LESIONES.

- Cuando la comida haya terminado de secarse, retire la tapa. Retire lentamente la canasta del aceite caliente y colóquela en el soporte de drenaje en la parte posterior de la canasta para freír.
- Después de que se haya drenado el exceso de aceite, coloque la comida en una bandeja para hornear forrada con toallas de papel para permitir que se drene el aceite restante.
- Si está friendo más de una carga, asegúrese de que el aceite se recaliente a la temperatura requerida.

GUÍA DE FRITURA

Los tiempos de fritura indicados en la tabla son solo una guía y deben ajustarse de acuerdo con la cantidad de alimentos que se fríen.

ALIMENTO	Temp. °F/°C	Peso (gramos)	Hora prevista
Camarón	302°/150	250	3-5 minutos
Cebolla	302°/150	150	3-4 minutos
Champiñones	302°/150	300	6-8 minutos
Filete de pescado	302°/150	250	5-6 minutos
Filete de pescado rebozado	302°/150	400	6-8 minutos

Tortitas o Bolas de Pescado	302°/150	400	6-8 minutos
Carne Rebanada	338°/170	400	7-10 minutos
Bife	338°/170	400	7-10 minutos
Fajitas de pollo	356°/180	500	7-10 minutos
Papas Fritas (1 ^{ra} vez)	374°/190	500	6-10 minutos
Papas Fritas (2 ^{da} vez)	374°/190	250	3-5 minutos

*Las papas fritas que se fríen por segunda vez serán más livianas y crujientes.

DESPUÉS DE FRITAR LA COMIDA:

1. Asegúrese de girar la perilla de control de temperatura a la posición APAGADO y desenchufe la freidora.
2. Una vez que los alimentos hayan terminado de cocinarse, retire la tapa, cuelgue la canasta en el gancho y deje que el exceso de aceite gotee en la olla de aceite.

Advertencia: Quitar la tapa liberará vapor caliente. Tenga mucho cuidado al manipularlo. Mantenga la cara y la piel desnuda alejadas de la liberación de vapor.
3. Saque la canasta y coloque los alimentos sobre toallas de papel para absorber el exceso de aceite. **No toque la cesta mientras aún esté caliente. Utilice siempre el mango.**
4. Después de que se haya drenado el exceso de aceite, coloque la comida en una bandeja para hornear forrada con toallas de papel para permitir que se escurra el aceite restante.
5. Coloque la cesta en la freidora.
6. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado por completo.
7. Desenchufe el cable de alimentación y guárdelo.

LIMPIEZA DE LA FREIDORA

1. Retire la tapa y la cesta.

ADVERTENCIA: Antes de limpiar la freidora, asegúrese de que el enchufe esté desenchufado, que el aparato y el aceite se hayan enfriado completamente. El aceite conserva su temperatura durante un largo período después de su uso. No intente transportar o mover la freidora mientras el aceite esté caliente.

2. Espere a que la freidora se enfríe, levante el conjunto de la caja de control y el elemento calefactor.
3. Retire la olla de aceite y vierta el aceite. Se recomienda filtrar el aceite después de cada uso si va a volver a utilizar el aceite.
4. Después de quitar la olla de aceite, la freidora se puede dividir en varios conjuntos separados para limpiar.
5. La olla de aceite y el cuerpo pueden sumergirse en agua para limpiar.
6. La tapa se puede lavar en el lavavajillas para limpiar o sumergir en líquido lavavajillas y luego enjuagar con agua para limpiar.
7. La caja de control y el elemento calefactor deben limpiarse con papel de cocina absorbente. Luego use un paño húmedo y jabón suave para limpiar.

ADVERTENCIA: No sumerja la caja de control ni el elemento calefactor en agua para limpiarlos.

8. Seque bien todas las partes.

Nota: No utilice cepillos de fregar abrasivos ni limpiadores químicos para limpiar la unidad.

Swiss Pro B.V.

Fazantendreef 25, 8251 JR Dronten, NL