



Fritteuse



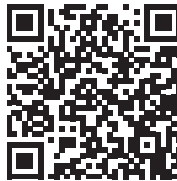
Artikel-/Modellnummer:

102121/DBFR001

101454/DBDF001

102122/DBFR002

Der direkte Weg zu unseren neusten Produkten, Angeboten und vieles mehr!



Deuba Serviceportal

Für jede Art Service, Reklamationen und technischen Support können Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter wenden.

www.Deubaservice.de

Hergestellt für:
Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84
66663 Merzig
Germany



ANLEITUNG



ACHTUNG! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.



Wichtig: Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie eines Tages das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, auch diese Anleitung weiterzugeben.



Verbrennungsgefahr! Fassen Sie das Gerät im Betrieb nicht an. Das Gerät und das Gehäuse werden im Betrieb sehr heiß.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.



Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.



Halten Sie kleine Teile und Verpackungsmaterial von Kindern fern! Erstickungsgefahr!

Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden.

Prüfen Sie alle Elemente und Teile auf Schäden. Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es passieren, dass auch die beste Ware auf dem Transportweg Schaden nimmt. Bauen Sie in solch einem Fall Ihr Produkt nicht auf. Defekte Teile können Gefahren und Gesundheitsschäden nach sich ziehen.



Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Garantie und das Produkt kann unsicher bzw. schlimmstenfalls sogar gefährlich werden.

Packen Sie alle Teile und Elemente des Sets aus und platzieren Sie die Komponenten auf der Oberseite des Kartons oder einer anderen sauberen Oberfläche. Dies schützt Ihr neues Produkt.

Achten Sie dabei auch darauf, den Boden nicht zu verkratzen, wenn Sie mit Werkzeugen arbeiten.

Stellen Sie sicher, dass dieses Produkt vor Gebrauch vollständig montiert ist.

Verwenden Sie zur Reinigung einen Schwamm und warmes Seifenwasser. Verwenden Sie keine lösungsmittelhaltigen Reiniger oder Waschmittel, z.B. Bleichmittel können das Produkt beschädigen.

Bestimmungsgemäße Verwendung



Mit der Fritteuse können Sie haushaltsübliche Mengen Speisen frittieren, z.B. Pommes Frites, Fleisch oder Fisch. Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

Allgemeine Sicherheitshinweise



- Überprüfen Sie vor Benutzung, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Vermeiden Sie ein unbeabsichtigtes Einschalten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie es niemals dem Regen aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose, ziehen Sie ihn immer nur an den dafür vorgesehenen Griffflächen aus der Netzsteckdose.
- Netzstecker dürfen nie mit nassen Händen ein oder ausgesteckt werden.
- Beachten Sie, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt, durch scharfe Kanten beschädigt oder anders mechanisch belastet wird. Vermeiden Sie eine übermäßige thermische Belastung des Netzkabels durch große Hitze oder große Kälte. Verändern Sie das Netzkabel nicht. Wird dies nicht beachtet, kann das Netzkabel beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel kann einen lebensgefährlichen elektrischen Schlag zur Folge haben.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Produktspezifische Sicherheitshinweise

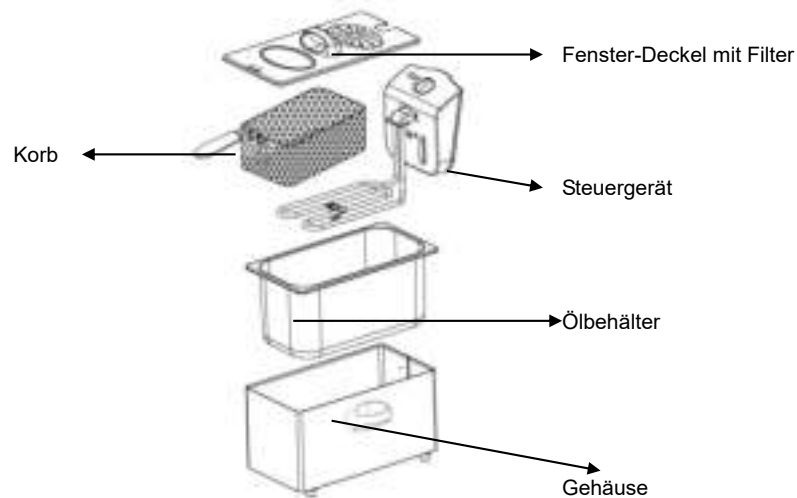
- Das Gerät darf nicht an einer externen Zeitschaltuhr, oder Fernbedienung betrieben werden.
- Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. **ACHTUNG:** Die Fritteuse ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
- Die Fritteuse arbeitet mit Strom und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal gewartet und repariert werden. Das nichtbeachten kann zu einem elektrischen Schlag, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung der Fritteuse führen.
- **Die Fritteuse hat keinen Ein/Ausschalter. Sobald sie mit dem Netzstecker verbunden ist, ist die Fritteuse eingeschaltet.**
- Die Fritteuse schaltet sich NICHT automatisch beim Herausnehmen des Korbs ab. Dies ist bei der Benutzung zu beachten.
- Nach der Benutzung ist die Fritteuse vom Netz zu trennen.
- Wenn Sie die Fritteuse an einen anderen Ort umstellen möchten, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie diese vom Netzanschluss und lassen Sie diese vollständig abkühlen!
-  **Explosionsgefahr!** Wasser verdampft in heißem Öl explosionsartig und führt zu einer zusätzlichen Gefährdung durch heiße, brennende Spritzer. **Gießen Sie niemals Wasser in erhitztes Öl oder Fett!**
-  **Versuchen Sie niemals, brennendes Öl mit Wasser zu löschen!**

Verwenden Sie einen Pulverlöcher oder eine Löschdecke. Rufen Sie die Feuerwehr!

- Setzen Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum Temperaturen von unter 0 °C aus. Evtl. gefrorenes Kondenswasser kann das Gerät beschädigen.
- Sorgen Sie immer für einen sicheren und ebenen Stand des Gerätes.
- Bei jeder Reinigung und Wartung ist vorher immer der Stecker zu ziehen.
- Verwenden Sie niemals Verlängerungskabel. Schließen Sie das Gerät NUR an festinstallierten Steckdosen an. Achten Sie darauf, dass die Steckdose für die Belastung der Fritteuse ausgelegt ist.
- Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchen oder dekorativen Gegenständen aufgestellt wird, ist unbedingt darauf zu achten, dass diese Gegenstände feuerbeständig und nicht brennbar sind.
-  **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie nicht die Oberflächen der Fritteuse im Betrieb. Diese werden extrem heiß!
- Legen Sie niemals ungeöffnete Lebensmittelbehälter in die Fritteuse. Durch die Hitze können diese aufblähen und platzen. Dadurch besteht sehr hohe Verletzungsgefahr.
- Legen Sie niemals brennbare Gegenstände in die Fritteuse, oder legen diese in der Nähe des Gerätes ab. Die Fritteuse wird sehr heiß und könnte diese entzünden.
- Nutzen Sie das Gerät nicht in staubigen Räumen oder in Räumen mit explosiven Gasen, Dämpfen oder Dämpfen von organischen Lösungsmitteln.
-  **Dieser Typ von Fritteuse darf nur mit Öl oder flüssigem Fett verwendet werden und ist nicht für die Verwendung mit festem Fett geeignet. Festes Fett kann Wasser enthalten, wodurch beim Erhitzen heißes Fett herausgespritzt werden kann.**
- NIEMALS ungefüllt einschalten!

Vor der Benutzung

- Nehmen Sie die Fritteuse aus der Verpackung.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile und gedruckten Dokumente aus dem Korb.
- Alle Verpackungsteile vom Gerät und vom Frittierkorb entfernen.
- **Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.**
- Der Aufstellort muss eine geeignete Stabilität aufweisen, eben sein und darf nicht wackeln. Ebenfalls dürfen sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe der Fritteuse befinden. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich der Fritteuse. Außerdem muss der Aufstellort über eine ausreichende Be- und Entlüftung verfügen (z.B. Dunstabzug).
- Um die Fritteuse herum muss während der Benutzung, ein Sicherheitsabstand von 50cm an allen Seiten vorhanden sein, um eine ausreichende und nötige Luftzirkulation zu erreichen.
- Prüfen Sie, dass nur original Teile am Gerät verbaut sind und nutzen Sie keine Ersatzteile die nicht vom Hersteller zugelassen sind, um Gefahren wie Feuer, elektrischen Schlag oder mechanischen Beschädigungen und Verletzungen vorzubeugen.
- Prüfen Sie das Gerät auf evtl. Beschädigungen und Risse, z.B. auch am Gehäuse. Schalten Sie das Gerät bei Beschädigungen nicht ein, sondern bringen es zu einem autorisierten Fachhändler.



Inbetriebnahme

RESTART-Knopf

Dieses Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sollte dieser auslösen, funktioniert das Gerät nicht mehr und muss zurückgesetzt werden. Lassen sie es zunächst vollständig abkühlen und drücken sie anschließend den RESTART-Knopf auf der Rückseite unterhalb des Typenschildes. Das Gerät kann dann weiterverwendet werden.

Frittieröl wechseln

Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl wechseln (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Dies ist definitiv notwendig, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das Öl auf jeden Fall einmal nach jeweils 6 - 10 Benutzungen. Dies trägt auch dazu bei, Ölspritzer zu vermeiden, falls ein Feuchtigkeitsspeicher am Boden des Tanks entsteht. Wechseln Sie das gesamte Öl auf einmal aus; altes und neues Öl dürfen nicht gemischt werden.

Beachten Sie, dass man für die Haltbarkeit von Frittieröl keine generellen Angaben machen kann. Pommes Frites belasten das Öl weniger, als Teige, Fisch oder panierte Frittiergüter. Sollten Sie Zweifel über die Tauglichkeit des Frittieröls für eine weitere Verwendung haben, wechseln Sie es sicherheitshalber aus.

Benutzung des Korbhandgriffes

Heben Sie den Griff aus der Lagerposition an. Drücken Sie den Metallgriff und ziehen Sie ihn zurück, bis der Griff einrastet. Wenn der Griff korrekt verriegelt ist, kann er nicht nach vorne bewegt werden.

Zum platzsparenden Lagern, kann der Korbhandgriff in die Lagerposition zurückbewegt werden, indem die Metallgriffe gedrückt und nach vorne geschoben werden, bis er eingerastet ist.

Es ist sehr wichtig, dass Sie den Griff vor der Verwendung des Korbs verriegeln.

Bedienung

Setzen Sie den Ölbehälter ins Gehäuse und befüllen Sie den Ölbehälter mit dafür vorgesehenem Frittieröl. **NIEMALS TROCKEN BETREIBEN.** Das Verwendete Öl muss für die Verwendung in Fritteusen unbedingt geeignet sein. **ACHTUNG!** Beachten Sie die Füllhöhenmarkierung im inneren des Behälters. Dieser ist mit MIN (niedrigster erlaubter Ölstand) und MAX (höchster erlaubter Ölstand) gekennzeichnet. Der Ölstand sollte sich immer zwischen diesen beiden Markierungen befinden. Bedenken Sie, dass das Öl immer etwas Platz benötigt für die Aufschäumung.

Die Fritteuse hat keinen Ein- und Ausschalter. Sobald der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, beginnt die Fritteuse an das Frittieröl zu erhitzen.

Verbinden Sie das Gerät mit dem geerdeten Netzanschluss. Beachten Sie dabei, dass der Anschluss den gesetzlichen Vorschriften genügend abgesichert ist. Sollte Ihnen dies

unklar sein, wenden Sie sich an eine autorisierte Elektrofachkraft.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die Maschine beginnt aufzuheizen, sobald das rote und das grüne Licht leuchten. Wenn die Öltemperatur die gewünschte Einstellung erreicht hat, erlischt das grüne Licht; das rote Licht leuchtet während des Frittierens immer, es sei denn, Sie ziehen den Netzstecker der Fritteuse. Wenn das Öl seine vorgesehene Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Frittiervorgang beginnen.

Achtung bei der Befüllung. Geben Sie das Frittiergut langsam hinzu. Heißes Fett könnte spritzen. Auch könnte Eis, welches evtl. noch an gefrorenen Lebensmitteln anhaftet gefährliche Spritzer verursachen!

Legen Sie während des Frittiervorgangs den Deckel auf die Fritteuse. Bitte beachten Sie, dass beim Öffnen des Deckels oder beim Herausnehmen des Korbs, die Maschine weiterläuft und heizt!

Sobald das Frittiergut fertig ist, entnehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und lassen Sie das Fett abtropfen. Der Frittierkorb kann am Grundgerät eingehängt werden.



Achtung! Berühren Sie keine Metallteile der Fritteuse, da diese heiß sein können.

Verwenden Sie zum Frittieren von Lebensmitteln immer den Korb.

Nach der Benutzung

Haben Sie Ihre Arbeit mit der Fritteuse beendet, stellen Sie den Temperaturregler auf Minimum und trennen Sie das Gerät vom Netzanschluss.

Entnehmen Sie als erstes den Frittierkorb aus dem Gerät und lassen Sie ihn abkühlen.

Lassen Sie das Öl auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen.

Frittier Tipps

- Bei Tiefkühlprodukten: Verwenden Sie maximal 100 Gramm, da sie schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte über der Spüle ab, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei Verwendung von Pommes Frites aus frischen Kartoffeln:
 - Höchstens 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl verwenden.
 - Trocknen Sie die Pommes Frites nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.
 - Frittieren Sie die Pommes Frites in 2 Stufen: Erste Stufe (Vorfrittieren): 5 bis 10 Minuten bei 170 Grad.
 - Zweite Stufe (Endfrittieren): 2 bis 4 Minuten bei 190 Grad Celsius. Gut abtropfen lassen.

| Lebensmittel | Gewicht (g) | Öltemperatur (°C) | Zeit (Minuten) |
|-------------------------|-------------|-------------------|----------------|
| gefrorene Pommes Frites | 700 | 190 | 6-8 |
| Garnelen | 700 | 180 | 6-8 |
| Fisch | 700 | 180 | 8-10 |
| Fleischkeule | 700 | 170 | 8-12 |
| Pilz | 700 | 170 | 6-10 |
| Zwiebel | 700 | 160 | 6-10 |

Reinigung und Wartung

- Trennen Sie unbedingt vor der Reinigung der Fritteuse diese vom Netzanschluss. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel aus dem Netzanschluss! Dies kann das Kabel beschädigen und einen elektrischen Schlag verursachen.
- Wenn die Fritteuse vom Netzanschluss getrennt wurde und ausreichend abgekühlt ist (Öl auf Zimmertemperatur) können Sie mit der Reinigung beginnen.
- Nehmen Sie die Fritteuse wie im Abschnitt "Nach der Benutzung" beschrieben auseinander und gießen Sie das Öl ab. Danach beginnt die eigentliche Reinigung der Fritteuse.
- Reinigen Sie das Gehäuse, die Bedieneinheit mit den Heizstäben und den Frittierkorb ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch. Nutzen Sie niemals ein nasses oder noch tropfendes Reinigungstuch. Wasser könnte in das Gehäuse eindringen und einen elektrischen Kurzschluss verursachen. Hier besteht Gefahr für Leib und Leben. Achten Sie ebenfalls darauf, dass der Netzstecker und das Netzkabel nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Sollte versehentlich Wasser an das Gerät gekommen sein und die Gefahr bestehen, dass Wasser in das Gerät eingedrungen ist, lassen Sie das Gerät gründlich trocknen bevor Sie dieses wieder mit dem Netzanschluss verbinden.
- Verwenden Sie keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsutensilien. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Prüfen Sie alle Teile auf Abnutzungserscheinungen. Bei Feststellungen von Mängeln, das Produkt nicht weiterverwenden. Lassen Sie Teile nur gegen Original-Ersatzteile von einem Fachmann austauschen, gemäß den Vorgaben des Herstellers.
- Durch mangelnde Pflege kann das Gerät Schaden nehmen. Gefährliche Situationen können entstehen. Eine regelmäßige Reinigung trägt zur Sicherheit des Produkts bei und erhöht die Lebensdauer.

Technische Daten

| Modell | Spannung | Leistungsaufnahme | Schutzklasse | Füllmenge |
|--------|--------------------|-------------------|--------------|-----------|
| 102121 | 220-240V~50/60Hz | 2000W | I | MAX: 3L |
| 101454 | 2x220-240V~50/60Hz | 2x2000W | I | 2xMAX: 3L |
| 102122 | 220-240V~50/60Hz | 2000W | I | MAX: 4L |

Entsorgung

Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Artikels führen Sie bitte die wertvollen Rohstoffe einer fachgerechten Entsorgung zu, so dass ein ordnungsgemäßes Recycling stattfinden kann. Sollten Sie sich nicht sicher sein, wie Sie am besten vorgehen, helfen die örtlichen Entsorgungsbetriebe oder Wertstoffhöfe gerne weiter.



Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte

Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

INSTRUCTIONS



ATTENTION! Read the safety and assembly instructions carefully, in order to avoid the risk of injury or damaging the product.



Important: Read these instructions carefully and thoroughly. Keep these instructions to read through at a later date. If you give the product to anyone else at some point in the future, please ensure you also pass on this manual



Risk of burns! Do not touch the device during operation. The device and its case become very hot during operation.



This device complies with protection class I and must therefore be connected to a grounded power outlet.



Only for domestic use and not for commercial use!



Keep small parts, plastic bags and other packaging out of the reach of children. Pay attention especially when unpacking your item. Danger of suffocation!

Check the delivery for completeness. Later complaints cannot be accepted.

Check all elements and parts for damages. Despite careful control, products may be damaged in transit. In this case, do not assemble your product. Defective parts can endanger your health.



Never modify the product! Changes will void the warranty and the product may be unsafe or even dangerous.

Unpack all the parts and elements of the set and place the components on the top of the carton or other clean surface. This protects your new product.

Please also pay attention not to scratch the floor while working with tools.

Make sure that this product is fully assembled before use, as shown in the illustration

For cleaning use a sponge and warm soapy water.

Do not use solvent based-cleaners or detergents - for example bleach. Those can damage the product.

Intended Use

The deep fryer allows you to deep-fry household quantities of food, e.g. French fries, meat or fish. Use the product only for its prescribed purpose. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use. Any modification to the product can negatively affect safety, cause hazards and void the warranty.

General Safety Instructions

- Before use, check that the voltage of the power source corresponds




to the specifications on the device's nameplate. Avoid unintentional switching on.

- Make sure that no water can penetrate into the device. Never immerse the device in water or other liquids. Never expose to rain.
- Do not use the device if the power plug, the power cable or any other part of the device is defective or damaged.
- A damaged power cord should only be replaced by an authorized service center or similarly qualified person to avoid hazards. Otherwise, there is a risk of electric shock. Never attempt to repair the unit yourself.
- Never pull the power plug out of the socket by the cable, always pull it out of the power socket only by the grip surfaces provided.
- Never plug in or unplug the power plug with wet hands.
- Make sure that the power cable is not crushed, bent, damaged by sharp objects or subjected to any other mechanical stress. Avoid excessive thermal stress of the power cord by high heat or high cold. Do not modify the power cord. If this is not observed, the power cord may be damaged. A damaged power cord can result in a life-threatening electric shock.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions from that person on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


Product-specific safety instructions

- The unit must not be operated on an external timer or remote control.
- Never leave the fryer unattended.
- Never leave the fryer unattended when children are nearby.
ATTENTION: The deep fryer is not suitable for use by children!
- The deep fryer works with electricity and should only be serviced and repaired by qualified personnel. Failure to do so may result in

electric shock, serious injury and/or damage to the fryer.

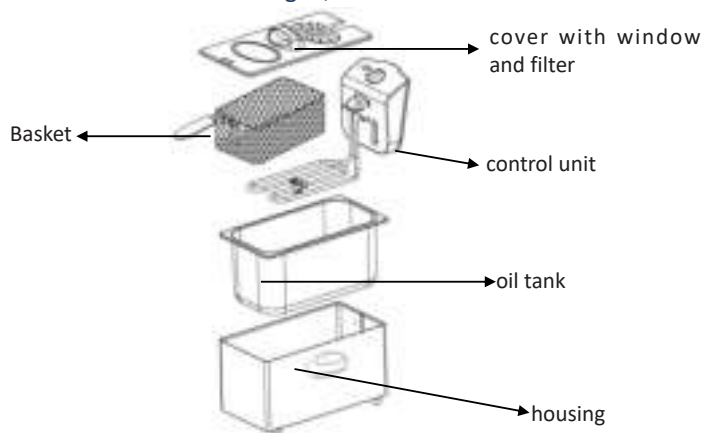
- **The deep fryer has no on/off switch. As soon as it is connected to the mains plug, the deep fryer is automatically switched on.**
- The fryer does NOT switch off automatically when the basket is removed. This must be taken into account when using the fryer.
- After use, the fryer must be disconnected from the mains plug.
- If you want to move the deep fryer to another place, switch off the appliance, disconnect it from the mains plug and let it cool down completely!
-  **Danger of explosion!** Water evaporates explosively in hot oil and leads to an additional danger of hot, burning splashes. **Never pour water into hot oil or fat!**
-  **Never try to extinguish burning oil with water! Use a powder extinguisher or a fire blanket. Call the fire department!**
- Do not expose the device to temperatures below 0 °C for long periods of time. Any frozen condensation water can damage the device.
- Always make sure that the device is stable and level.
- Always disconnect the plug before cleaning and maintenance.
- Never use extension cables. ONLY connect the appliance to permanently installed sockets. Make sure that the socket is designed for the load of the deep fryer.
- If the appliance is placed near walls, partitions, kitchen or decorative objects, make sure that these objects are fire resistant and not flammable.
-  **Danger of burns!** Do not touch the surfaces of the deep fryer when it is in use. They become extremely hot!
- Never place unopened food containers in the deep fryer. The heat can cause them to swell and burst. This presents a very high risk of injury.
- Never put flammable objects into the deep fryer or place them near

the appliance. The deep fryer gets very hot and could ignite those.

- Do not use the appliance in dusty rooms or in rooms with explosive gases, vapors or fumes of organic solvents.
-  **This type of fryer may only be used with oil or liquid fat and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which may cause hot fat to be splashed out when heated.**
- NEVER switch on unfilled!

Before use

- Take the deep fryer out of the packaging.
- Open the lid.
- Remove all accessories and printed documents from the basket.
- Remove all packaging parts from the appliance and the frying basket.
- **Clean the appliance before first use.**
- The installation site must have suitable stability, be level and must not wobble. Likewise, no flammable objects should be located near the deep fryer. Make sure there is enough space in the working area of the deep fryer. In addition, the place of installation must have sufficient ventilation (e.g. extractor fan).
- During use, there must be a safety distance of 50cm on all sides around the deep fryer to ensure a sufficient and necessary air circulation.
- Check that only original parts are installed on the appliance and do not use spare parts that are not approved by the manufacturer to prevent hazards such as fire, electric shock or mechanical damage and injury.
- Check the device for possible damage and cracks, e.g. on the housing. Do not switch on the device if it is damaged, but take it to an authorized dealer.



Commissioning

RESTART button

This device has an overheating protection. When triggered, the device will no longer function and must be reset. Let it cool down completely and then press the RESTART button on the back below the nameplate. The device can then be used again.

Change frying oil

Make sure that the fryer and the oil have cooled down completely before changing the oil (unplug the appliance). Change the oil regularly. This is definitely necessary when the oil turns dark or takes on a different smell. Be sure to change the oil once after every 6 - 10 uses. This also helps to avoid oil splashes in case of a moisture accumulation at the bottom of the reservoir. Change all the oil at once; old and new oil must not be mixed.

Please note that it is not possible to give general information about the preservation time of deep-frying oil. French fries put less strain on the oil than doughs, fish or breaded fried foods. If you have any doubts about the suitability of the deep-frying oil for further use, replace it for safety's sake.

Use of the basket handle

Lift the handle from the storage position. Press the metal handle and pull it back until the handle engages. If the handle is properly locked, it cannot be moved forward.

For space-saving storage, the basket handle can be moved back to the storage position by pressing the metal handle and pushing it forward until it locks into place.

It is very important that you lock the handle before using the basket.

Operation

Place the oil reservoir in the housing and fill it with the appropriate frying oil. **NEVER OPERATE DRY.** The oil used must be absolutely suitable for use in deep fryers. **ATTENTION!** Observe the filling level marking inside the container. This is marked with MIN (lowest permitted oil level) and MAX (highest permitted oil level). The oil level should always be between these two marks. Remember that the oil always needs some space when foaming.

The deep fryer has no on/off switch. As soon as the power plug is plugged into the socket, the deep fryer starts to heat up the frying oil.

Connect the appliance to the grounded mains connection. Make sure that the connection is sufficiently protected according to the legal regulations. If this is not clear to you, please contact an authorized electrician.

Turn the temperature regulator to the desired temperature.


The machine starts to heat up as soon as the red and the green light is on. When the oil temperature has reached the desired setting, the green light will turn off; the red light will always be on during frying, unless you unplug the deep fryer.

When the oil has reached the desired temperature, you can start frying.

Attention during filling: Add the food to be fried slowly. Hot oil could splash. Ice, which may still stick to frozen food, could also cause dangerous splashes!

Put the lid on the deep-fryer during the deep-frying process. Please note that when opening the lid or removing the basket, the machine continues to run and heat up!

As soon as the fried food is ready, remove the basket from the deep fryer and let the fat drip off. The deep-frying basket can be hooked into the basic unit.

 **Attention!** Do not touch any metal parts of the deep fryer, as they can be hot. Always use the basket to deep-fry food..

After use

When you have finished working with the deep fryer, set the temperature control to minimum and disconnect the appliance from the mains.

First, remove the deep-frying basket from the appliance and let it cool down.

Let the oil cool down to room temperature before moving the appliance..

Frying tips

- For frozen products: Use a maximum of 100 grams, as they cool down quickly. Shake frozen products over the sink to remove excess ice.
- When using French fries from fresh potatoes:
 - Use no more than 200 grams of French fries per liter of oil
 - Dry the French fries after washing to prevent water from getting into the oil.
 - Fry the French fries in 2 stages:
 - First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees.
 - Second stage (final frying): 2 to 4 minutes at 190 degrees Celsius. Drain well.

| Product | Weight (g) | Oil temperature (°C) | Time (minutes) |
|---------------------|------------|----------------------|----------------|
| Frozen French fries | 700 | 190 | 6-8 |
| Prawns | 700 | 180 | 6-8 |
| Fish | 700 | 180 | 8-10 |
| Leg of meat | 700 | 170 | 8-12 |
| Mushroom | 700 | 170 | 6-10 |
| Onion | 700 | 160 | 6-10 |

Cleaning and maintenance

- Always disconnect the deep fryer from the mains before cleaning it. Never pull the power plug at the cable out of the power connection! This can damage the cable and cause an electric shock.
- You can start cleaning the deep fryer after it has been disconnected from the power supply and has cooled down sufficiently (oil to room temperature).
- Disassemble the deep fryer as described in the section "After use" and pour off the oil. Afterwards, you can start the actual cleaning of the deep fryer.

- Clean the housing, the control unit with the heating rods and the deep-frying basket only with a damp cleaning cloth. Never use a wet or dripping cleaning cloth. Water could penetrate into the housing and cause an electrical short circuit. There is a threat to life and limb. Also make sure that the power plug and the power cord do not come into contact with water.
- If water accidentally gets into the device or if there is a danger of water getting into the device, let the device dry thoroughly before you connect it to the power supply again.
- Do not use any cleaning agents or cleaning utensils that contain solvents, caustic or abrasive substances. These can damage the surface.
- Check all parts for signs of wear. If defects are found, do not continue using the product. Have parts replaced only with original spare parts by a specialist, according to the manufacturer's instructions.
- Lack of care can damage the device. Dangerous situations can arise. Regular cleaning contributes to the safety of the product and increases its service life.

Technical specifications

| Model | Voltage | Power consumption | Protection class | Filling capacity |
|--------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|
| 102121 | 220-240V~50/60Hz | 2000W | I | MAX: 3L |
| 101454 | 2x220-240V~50/60Hz | 2x2000W | I | 2xMAX: 3L |
| 102122 | 220-240V~50/60Hz | 2000W | I | MAX: 4L |

Disposal

At the end of life of your item, please dispose valuable raw materials for a proper recycling. If you are not sure how to handle it in a correct way please contact your local disposal or recycling centers for advice.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

ORIENTATION



ATTENTION! Respectez les consignes de sécurité et de montage pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement du produit.



Important: Lisez ces instructions avec attention dans leur totalité. Gardez ces instructions afin de pouvoir les relire dans le futur. Si vous donnez ce produit à une autre personne, veuillez également faire passer cette notice.



Risque de brûlures ! Ne pas toucher l'appareil pendant son fonctionnement. L'appareil et le logement sont très chauds pendant le fonctionnement..



Cet appareil appartient à la classe de protection I et doit donc être connecté à une prise reliée à la terre.



**Uniquement pour usage domestique
et en aucun cas à des fins commerciales!**



Gardez les petites pièces hors de portée des enfants. Faites particulièrement attention au moment de déballer le produit. Gardez les sacs plastiques et autres emballages hors de portée des enfants. Risque de suffocation !

Assurez-vous que la livraison a été faite dans son intégralité. Des réclamations ultérieures ne pourront pas être prises en compte.

Vérifier que tous les éléments et toutes les pièces n'ont subi aucun dommage. Malgré le soin apporté, il est possible que même le meilleur des produits ait été endommagé pendant le transport. Dans ce cas, ne montez pas le produit. Des pièces endommagées peuvent mettre votre santé en danger.



Ne modifiez jamais le produit ! Les modifications annulent la garantie et le produit pourrait être peu sûr, voir même dangereux.

Déballez toutes les pièces et éléments fournis et placez-les sur le dessus du carton ou toute autre surface plate et propre. Cela protégera votre nouvel article.

Veillez à ne pas rayer le sol durant la manutention avec les outils.

Il est essentiel que l'assemblage de l'article soit complet conformément aux illustrations fournies avant que celui-ci ne puisse être utilisé.

Utilisez une éponge avec de l'eau chaude savonneuse pour l'entretien. N'utilisez pas de détergents ou de produits à base de solvants, la javel peut par exemple endommager le produit.

Utilisation conforme

Cette friteuse vous permet de frire de la viande, du poisson ou de faire cuire des frites. Elle n'est pas adaptée à un usage professionnel. Veuillez utiliser ce produit uniquement aux fins prévues. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant



d'une utilisation non conforme. Toute modification du produit peut nuire à la sécurité, causer un danger et annuler la garantie.



Consignes générales de sécurité

- Avant utilisation, vérifiez si la tension de votre source d'alimentation correspond aux informations figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Évitez toute mise en marche involontaire.
- Assurez-vous qu'aucune eau ne peut pénétrer dans l'appareil. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne l'exposez jamais à la pluie.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de secteur, le câble d'alimentation ou toute autre partie de l'appareil est défectueux ou endommagé.
- Un câble d'alimentation endommagé ne peut être remplacé que dans un atelier agréé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Sinon, il y a un risque de choc électrique. Veuillez ne jamais essayer de réparer l'appareil par vous-même.
- Ne retirez jamais la fiche de secteur de la prise en tirant sur le câble, retirez de la prise en utilisant les surfaces de préhension prévues à cet effet.
- La fiche de secteur ne doit jamais être insérée ou retirée si vos mains sont mouillées.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas pincé, plié, endommagé par des arêtes vives ou soumis à toute autre contrainte mécanique. Évitez tout choc thermique disproportionné sur le câble d'alimentation dû à une chaleur excessive ou à un froid extrême. Ne remplacez pas vous-même le câble d'alimentation. Si vous ne respectez pas ces consignes, le câble d'alimentation peut être endommagé. Un câble d'alimentation endommagé peut provoquer un choc électrique mortel.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ne disposant pas de l'expérience et/ou du savoir-faire nécessaire, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou ont reçu de cette dernière des

instructions d'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Informations de sécurité spécifiques au produit

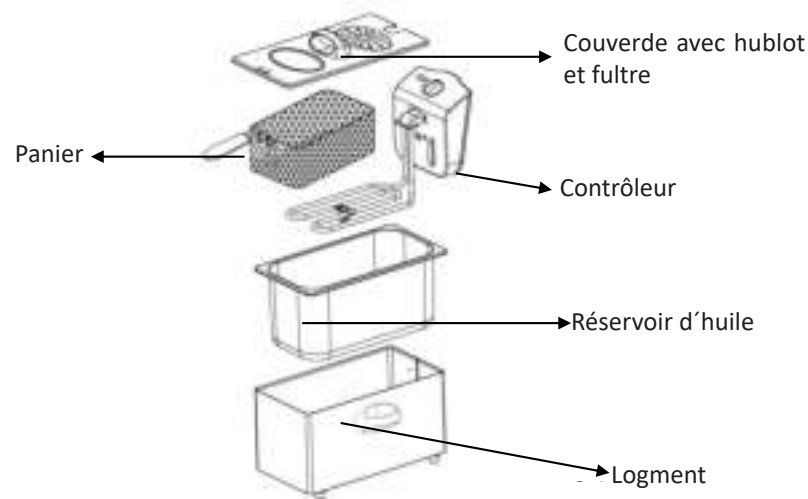
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou une télécommande externe.
- Ne laissez jamais la friteuse fonctionner sans surveillance.
- Lorsque les enfants sont à proximité de la friteuse veillez à ce qu'ils soient accompagnés. **ATTENTION** : cette friteuse doit être manipulée par des adultes uniquement !
- La friteuse fonctionne sur secteur et ne peut être entretenue et réparée que par du personnel qualifié. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, des blessures graves et / ou des dommages à la friteuse.
- **Cette friteuse est dépourvue d'un interrupteur marche / arrêt. Dès qu'elle est branchée sur la fiche de secteur, elle est mise en marche.**
- Elle continue donc de fonctionner lorsque le panier est retiré. Ceci doit être pris en compte lors de l'utilisation de l'appareil.
- Après utilisation, la friteuse doit être débranchée du secteur.
- Si vous souhaitez déplacer la friteuse à un autre endroit, éteignez d'abord l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse complètement !
-  **Risque d'explosion !** Lorsqu'elle entre en contact avec l'huile chaude, l'eau s'évapore de manière explosive et le risque d'éclaboussures chaudes et brûlantes augmente. **Il est interdit de verser de l'eau dans de l'huile ou de la graisse chaude !**
-  **N'essayez jamais d'éteindre un feu à base d'huile avec de l'eau ! Utilisez plutôt un extincteur à poudre ou une couverture anti-feu et appelez les pompiers !**
- Évitez de stocker l'appareil à des températures inférieures à 0 °C pendant une période prolongée. L'eau de condensation gelée pourrait endommager l'appareil.

- Veillez toujours à ce que l'appareil soit posé sur une surface sûre et horizontale.
- Retirez systématiquement sur la fiche avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil.
- N'utilisez jamais de rallonges. Branchez UNIQUEMENT l'appareil sur des prises murales. Assurez-vous que la prise est adaptée pour alimenter la friteuse en électricité.
- Si l'appareil est installé à proximité de murs, de cloisons, de cuisinières ou d'objets décoratifs, il est essentiel de s'assurer de leur résistance au feu et du fait qu'ils sont ininflammables.
-  **Risque de brûlure !** Ne touchez pas les surfaces de la friteuse lorsqu'elle est en marche. Elles sont extrêmement chaudes !
- Ne placez jamais de récipients pour aliments non ouverts dans la friteuse. La chaleur peut les faire gonfler et éclater. Le risque de blessures est très élevé.
- Ne mettez jamais d'objets inflammables dans la friteuse et ne les placez jamais à proximité de l'appareil. La friteuse fonctionne à très haute température et pourrait les enflammer.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces poussiéreuses ou dans des pièces contenant des gaz explosifs, des vapeurs ou des vapeurs de solvants organiques.
-  **Ce type de friteuse doit être utilisé avec de l'huile ou de la graisse liquide. L'utilisation de graisse solide est impossible car elle peut contenir de l'eau qui peut provoquer des éclaboussures de graisse lorsqu'elle chauffe.**
- NE JAMAIS allumer l'appareil à vide !

Avant utilisation

- Retirez la friteuse de son emballage.
- Ouvrez le couvercle.
- Retirez tous les accessoires et documents du panier.
- Retirez tous les emballages de l'appareil et du panier de la friteuse.

- **Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.**
- Veuillez installer la friteuse sur une surface stable, horizontale et qui ne branle pas. Retirez les objets inflammables à proximité de la friteuse. Évitez d'installer et de faire fonctionner l'appareil dans un endroit exigü. De plus, veillez à ce que l'endroit où la friteuse est placée dispose d'une ventilation adéquate (par ex. une hotte).
- Assurez-vous de respecter une distance de sécurité de 50 cm tout autour de la friteuse pendant son utilisation pour une bonne circulation d'air.
- Vérifiez que seules des pièces d'origine sont installées sur l'appareil et n'utilisez en aucun cas de pièces de rechange non approuvées par le fabricant afin d'éviter des dangers tels qu'un incendie, un choc électrique ou des dommages mécaniques et des blessures.



Mise en service

Bouton RESTART

Cet appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Si elle se déclenche, l'appareil arrête de fonctionner et doit être réinitialisé. Laissez-le d'abord refroidir complètement, puis appuyez sur le bouton RESTART à l'arrière sous la plaque signalétique. L'appareil peut alors de nouveau être utilisé.

Changer l'huile de friture

Assurez-vous que la friteuse et l'huile ont complètement refroidi avant de changer l'huile (retirez la fiche de la prise). Changez l'huile régulièrement. Ceci est absolument nécessaire si l'huile devient sombre ou que son odeur devient différente. Dans tous

les cas, changez l'huile une fois toutes les 6 à 10 utilisations. Cela permet également d'éviter les éclaboussures d'huile si de l'humidité venait à s'accumuler au fond du réservoir. Changez toute l'huile ; ne mélangez pas l'huile ancienne et la nouvelle.

Notez qu'il n'y a pas de durée de conservation standard de l'huile de friture. Les frites souillent moins l'huile que la pâte, le poisson ou les aliments panés. Si vous avez des doutes sur la propreté de l'huile de friture, changez-la par précaution.

Utilisation de la poignée du panier

Relevez la poignée afin qu'elle soit en position horizontale. Appuyez en même temps sur le bouton métallique et tirez-le vers l'arrière jusqu'à ce que la poignée s'enclenche. Si la poignée est correctement verrouillée, elle ne peut pas bouger vers l'avant.

Pour que le panier prenne moins de place lorsqu'il est rangé, la poignée peut être mise en position horizontale en appuyant sur le bouton métallique et en le poussant vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Il est très important de bien verrouiller la poignée avant d'utiliser le panier.

Fonctionnement

Placez le réservoir d'huile dans le logement et remplissez-le avec l'huile de friture adaptée. **NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER À SEC.** L'huile utilisée doit être adaptée à une utilisation dans les friteuses. **ATTENTION !** Faites attention au marquage du niveau de remplissage visible à l'intérieur du réservoir. « MIN » correspond au niveau d'huile le plus bas autorisé et « MAX » au niveau d'huile le plus élevé autorisé. Le niveau d'huile doit toujours se situer entre ces deux marques. N'oubliez pas que l'huile a toujours besoin d'un peu d'espace pour mousser.

La friteuse est dépourvue d'interrupteur marche / arrêt. Dès que la fiche de secteur est branchée dans la prise, la friteuse commence à chauffer l'huile de friture.

Branchez l'appareil sur une prise secteur reliée à la terre. Assurez-vous que l'installation électrique est conforme aux normes en vigueur. En cas de doute, contactez un électricien agréé.

Tournez le régulateur sur la température désirée. La machine commence à chauffer dès que les voyants rouge et vert s'allument. Lorsque l'huile a atteint la température souhaitée, le voyant vert s'éteint ; le voyant rouge reste allumé, sauf si vous débranchez la friteuse. Lorsque l'huile a atteint la température sélectionnée, vous pouvez faire frire vos aliments.

Faites attention lors du remplissage. Déposez progressivement les aliments à frire. La graisse chaude pourrait éclabousser. De l'eau glacée qui peut encore adhérer aux aliments surgelés et provoquer des éclaboussures dangereuses !

Fermez le couvercle de la friteuse pendant le processus de friture. Veuillez noter que lorsque vous ouvrez le couvercle ou retirez le panier, la machine continue de fonctionner et de chauffer !

Dès que les aliments sont prêts, retirez le panier de la friteuse et laissez la graisse

s'écouler. Le panier à friture peut être fixé au logement.



Attention ! Ne touchez aucune partie métallique de la friteuse car elles peuvent être chaudes. Utilisez toujours le panier pour faire frire les aliments.

Après utilisation

Lorsque vous avez fini d'utiliser la friteuse, tournez le régulateur de température au minimum et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez d'abord le panier à friture de l'appareil et laissez-le refroidir.

Laissez l'huile refroidir à température ambiante avant de déplacer l'appareil.

Conseils d'utilisation

- Pour les produits surgelés : utilisez au maximum 100 grammes car ils refroidissent rapidement. Secouez les aliments surgelés au-dessus de l'évier pour enlever l'excès d'eau glacée.
- Lorsque vous faites frire des frites à base de pommes de terre fraîches :
 - Utilisez un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile,
 - Séchez les frites après le lavage pour éviter que l'eau ne pénètre dans l'huile.
 - Faites frire les frites en 2 étapes : Première étape (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170 °C.
 - Deuxième étape (friture finale) : 2 à 4 minutes à 190 °C. Bien les laisser égoutter.

| Aliment | Poids (g) | Température de l'huile (°C) | Temps (minutes) |
|------------------|-----------|-----------------------------|-----------------|
| Frites surgelées | 700 | 190 | 6-8 |
| Crevettes | 700 | 180 | 6-8 |
| Poisson | 700 | 180 | 8-10 |
| Cuisse | 700 | 170 | 8-12 |
| Champignons | 700 | 170 | 6-10 |
| Oignons | 700 | 160 | 6-10 |

Nettoyage et entretien

- La friteuse doit impérativement être débranchée de l'alimentation électrique avant d'être nettoyée. Ne retirez jamais la fiche de secteur de la prise en tirant sur le câble ! Cela pourrait endommager le cordon et provoquer un choc électrique.
- Lorsque la friteuse a été débranchée de l'alimentation électrique et a suffisamment refroidi (huile à température ambiante), vous pouvez commencer le nettoyage.
- Démontez la friteuse comme décrit dans la section « Après utilisation » et videz l'huile. Ensuite, le nettoyage à proprement dit de la friteuse commence.
- Nettoyez le logement, le contrôleur, la résistance et le panier à friture uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de chiffon mouillé ou dégraissant. De l'eau pourrait pénétrer dans le logement et provoquer un court-circuit électrique. Danger pour la vie et l'intégrité physique. Assurez-vous également que la fiche de

secteur et le câble d'alimentation n'entrent pas en contact avec de l'eau.

- Si de l'eau pénètre accidentellement dans l'appareil et qu'il y a un risque que de l'eau ait pénétré dans l'appareil, laissez l'appareil sécher complètement avant de le rebrancher à l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage ou d'ustensiles de nettoyage à base de solvants, corrosifs ou abrasifs. Ceux-ci peuvent endommager la surface.
- Vérifiez qu'aucune pièce ne présente de signe d'usure. Si vous constatez des défauts, arrêtez d'utiliser le produit. Le remplacement des pièces d'origine par des pièces de rechange authentiques doit être confié à un spécialiste et respecter les spécifications du fabricant.
- Un entretien insuffisant peut endommager l'appareil. Des situations dangereuses peuvent survenir. Un nettoyage régulier contribue à la sécurité du produit et augmente sa durée de vie.

Données techniques

| Modèle | Tension | Consommation énergétique | Classe de protection | Quantité de remplissage |
|--------|---------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|
| 102121 | 220-240V~50/60Hz | 2000W | I | MAX: 3L |
| 101454 | 2x 220-240V~50/60Hz | 2x2000W | I | 2xMAX: 3L |
| 102122 | 220-240V~50/60Hz | 2000W | I | MAX: 4L |

Mise au rebut:

À la fin de la longue durée de vie de votre article, veuillez mettre au rebut des matières recyclables afin de procéder au recyclage. Si vous n'êtes pas sûr des démarches à suivre, merci de contacter votre communauté d'agglomération ou déchetterie locale.



Les symboles sur les produits, l'emballage et/ou les documents joints signifient que les produits électriques ou électroniques usagés ainsi que les piles ne doivent pas être mélangés avec les déchets domestiques habituels. Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, veuillez les déposer aux points de collecte prévus à cet effet, conformément à la réglementation nationale et aux Directives Européennes. En vous débarrassant correctement des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, vous contribuerez à la sauvegarde de précieuses ressources et à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine qui pourraient advenir lors d'un traitement inapproprié des déchets. Pour plus d'informations à propos de la collecte et du recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, veuillez contacter votre municipalité, votre service de traitement des déchets ou le point de vente où vous avez acheté les produits.

INSTRUCCIONES



¡ATENCIÓN! Siga las instrucciones de seguridad y de montaje para evitar el riesgo de lesiones o daños al producto.



Importante: Lea las instrucciones detenidamente y cuidadosamente. Conserve este manual para futuras consultas. Si vende el producto algún día, asegúrese de entregar también este manual.



¡Riesgo de quemaduras! No toque el dispositivo durante su funcionamiento. El dispositivo y la carcasa se calientan mucho durante el funcionamiento.



Este dispositivo corresponde a la clase de protección I y, por lo tanto, debe conectarse a una toma de tierra.



¡Solo para uso doméstico y no apto para uso comercial!



Mantener las partes pequeñas lejos de los niños. Además, especialmente al sacar el producto del embalaje, ¡asegúrese de mantener las bolsas de plástico y otros envases fuera del alcance de los niños! ¡Peligro de asfixia!

Compruebe la integridad del producto en el momento de la entrega. No se aceptarán reclamaciones posteriores.

Compruebe que todos los elementos y partes del producto no estén dañados. A pesar de los controles cuidadosos, puede ocurrir que incluso los mejores productos se dañen durante el transporte. En este caso, no monte el producto. Las partes defectuosas pueden causar peligros y daños a la salud.



¡Nunca haga cambios en el producto! Las modificaciones invalidan la garantía y podrían hacer que el producto sea inseguro o, en el peor de los casos, incluso peligroso.

Desembale todas las piezas y elementos del kit y coloque los componentes encima de cartón u otra superficie limpia. Esto protege su nuevo producto.

Además, tenga cuidado de no rayar el suelo cuando trabaje con herramientas.

Asegúrese de que este producto esté completamente ensamblado antes de usarlo, como se muestra en la ilustración.

Utilice una esponja, agua tibia y jabón para la limpieza. No use detergentes o productos a base de solventes, por ej. productos blanqueadores pueden dañar el producto.

Utilizzo conforme alle disposizioni

La freidora le permite freír cantidades domésticas normales, p. ej. patatas fritas, carne o pescado. Utilice el producto solo debe utilizarse para el propósito para el que fue diseñado. El fabricante no se hace responsable por los daños resultantes de un uso

inadecuado. Cualquier modificación del producto puede tener un impacto negativo en la seguridad, causar algún peligro e invalidar la garantía.

Información general de seguridad

- Antes de comenzar con el uso, compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación corresponde con la información de la placa de características del dispositivo. Evite el encendido involuntario.
- Asegúrese de que no entre agua en el dispositivo. Nunca sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos. Nunca lo exponga a la lluvia.
- No utilice el dispositivo si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra parte del dispositivo está defectuoso o dañado.
- Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por una persona calificada o un taller autorizado con el fin de evitar peligros o el riesgo de descarga eléctrica. Nunca intente reparar el dispositivo usted mismo.
- Nunca tome el enchufe de la toma de corriente por el cable, solo tómelo por las asas provistas.
- Nunca conecte o desconecte el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté aplastado, doblado, dañado por bordes afilados o sometido a esfuerzos mecánicos. Evite la tensión térmica excesiva en el cable de alimentación por calor o frío extremos. No modifique el cable de alimentación, podría dañarse y provocar una descarga eléctrica potencialmente mortal.
- Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia y/o conocimiento en el uso, a menos que sean supervisados o puestos a disposición por una persona responsable de su seguridad que les brinde las instrucciones correctas sobre cómo usar el dispositivo. Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el dispositivo.

Información de seguridad específica del producto

- El aparato no debe funcionar con un temporizador externo o un

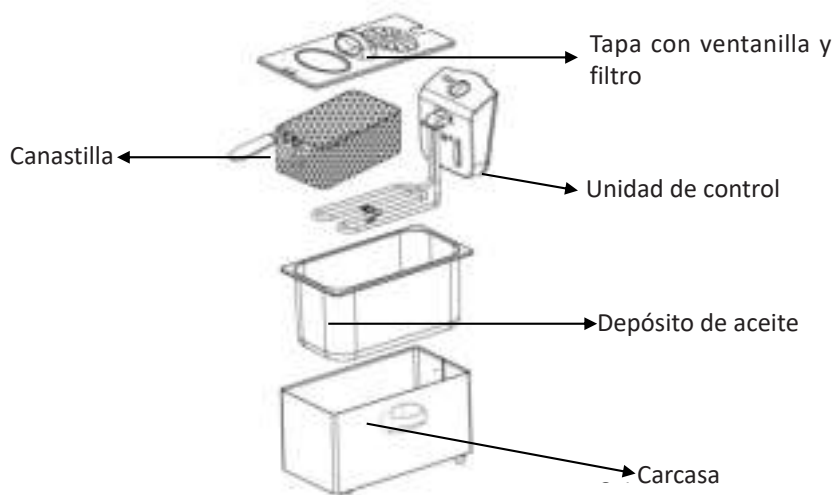
mando a distancia. Nunca deje desatendida la freidora mientras esté en funcionamiento.

- Asegúrese de que la freidora nunca esté sin supervisión cuando haya niños cerca. **ATENCIÓN: ¡La freidora no es apta para niños!**
- La freidora funciona con electricidad. El mantenimiento y la reparación solo pueden ser realizados por especialistas calificados para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, lesiones graves y/o daños a la freidora.
- **La freidora no tiene un interruptor de encendido/apagado, sino que funciona con el mecanismo de conectar/desconectar.**
- Tome en cuenta que, la freidora NO se apaga automáticamente cuando se retira la canasta.
- La freidora debe desconectarse de la red eléctrica después de su uso.
- Si desea trasladar la freidora a otro lugar, desconéctela de la fuente de alimentación y deje que se enfríe por completo
- **⚠ ¡Riesgo de explosión!** El agua se evapora en aceite caliente y genera un peligro adicional de salpicaduras calientes y ardientes. **¡Nunca vierta agua en aceite o grasa caliente!**
- **⚠ ¡Nunca intente apagar el aceite en llamas con agua! Utilice un extintor de polvo o una manta contra incendios. ¡Llame a los bomberos!**
- No exponga el dispositivo a temperaturas inferiores a 0 ° C durante un período prolongado. Es posible que la condensación del agua dañe el dispositivo.
- Asegúrese siempre de que el dispositivo esté seguro y nivelado.
- Siempre desconecte antes de la limpieza y el mantenimiento.
- Nunca use cables de extensión. SOLO conecte el dispositivo a enchufes instalados permanentemente. Asegúrese de que el enchufe esté diseñado para la carga en la freidora.
- Si el dispositivo se instala cerca de paredes, tabiques, cocinas u objetos decorativos, es fundamental asegurarse de que estos objetos sean resistentes al fuego y no inflamables.

- **⚠ No toque las superficies de la freidora cuando esté en funcionamiento. ¡Se ponen extremadamente calientes y existe el riesgo de quemaduras!**
- Nunca coloque recipientes de comida sin abrir en la freidora. El calor puede hacer que se hinchen y revienten. Esto puede provocar fuertes lesiones.
- Nunca coloque objetos inflamables en la freidora ni cerca de ella. La freidora se calienta mucho y podría encenderse.
- No utilice el dispositivo en habitaciones polvorientas o donde haya presencia de gases explosivos, vapores o emanaciones de disolventes orgánicos
- **⚠ Este tipo de freidora solo debe usarse con aceite o grasa líquida y no con grasa sólida. La grasa sólida puede contener agua, lo que puede hacer que salga a borbotones cuando se calienta.**
- ¡NUNCA encienda la freidora cuando está vacía!

Indicaciones antes del uso

- Saque la freidora del embalaje.
- Abra la tapa.
- Retire todos los accesorios y documentos impresos de la canastilla.
- Retire todo el embalaje del aparato y de la canastilla para freír.
- **Limpie el dispositivo antes de usarlo por primera vez.**
- Coloque la freidora sobre una superficie estable, nivelada y no debe tambalearse. Tampoco debe haber objetos inflamables cerca de la freidora. Asegúrese de que haya suficiente espacio en el área de trabajo, así como una ventilación adecuada (por ejemplo, campana extractora).
- Mantenga una distancia de seguridad de 50 cm en todos los lados alrededor de la freidora durante el uso para lograr una circulación de aire suficiente y necesaria.
- Compruebe que solo estén instaladas piezas originales en el dispositivo y no utilice piezas de repuesto que no estén aprobadas por el fabricante para evitar peligros como incendios, descargas eléctricas o daños mecánicos y lesiones.
- Revise el dispositivo en busca de posibles daños y grietas. No use el dispositivo si está dañado y llévelo a un distribuidor especializado autorizado.



Instalación

Botón de RESTART

Este dispositivo cuenta con la función de protección contra sobrecalentamiento. Si se activa, el dispositivo dejará de funcionar y deberá reiniciarse. Primero déjelo enfriar completamente y luego presione el botón de RESTART en la parte posterior, debajo de la placa de identificación. El dispositivo puede continuar utilizándose.

Cambiar el aceite para freír

Asegúrese de que la freidora y el aceite estén completamente fríos antes de realizar el cambio del aceite (desconecte el enchufe). Cambie el aceite con regularidad. Esto es necesario si el aceite se vuelve oscuro o adquiere un olor diferente. Es recomendable cambiar el aceite una vez cada 6-10 usos, esto también ayudará a prevenir salpicaduras en caso de que se acumule humedad en el fondo del depósito del aceite. Cambie todo el aceite, no mezcle nuevo con viejo.

Tenga en cuenta que no es posible dar información general sobre la vida útil del aceite para freír. Las patatas fritas ejercen menos presión sobre el aceite que la masa, el pescado o los alimentos fritos empanizados. Si duda sobre la idoneidad del aceite para freír para un uso posterior, es mejor que lo reemplace para estar seguro.

Uso del mango de la canastilla

Cambie el mango de la posición de almacenamiento. Apriete y tire del mango de metal hacia atrás hasta que encaje en su lugar. Si el mango está colocado correctamente, no se podrá mover hacia adelante.

Para ahorrar espacio durante el almacenamiento, coloque el mango de la canastilla de nuevo a la posición de almacenamiento presionando los mangos metálicos y empujándolos hacia adelante hasta que encajen en su lugar.

Es muy importante que fije el mango antes de usar la canastilla..

Instrucciones de uso

Coloque el contenedor de aceite en la carcasa y llénelo con el aceite de cocina proporcionado. **NUNCA USE LA FREIDORA SIN ACEITE.** El aceite utilizado debe ser apto para freidoras. **¡PELIGRO!** Tenga en cuenta las marcas de nivel en el interior del contenedor. Las marcas muestran con "MIN" el nivel de aceite más bajo permitido y "MAX", el nivel de aceite más alto permitido. El nivel de aceite siempre debe estar entre esas dos marcas. Recuerde que el aceite siempre necesita un poco de espacio adicional para hacer espuma.

La freidora no tiene interruptor de encendido/apagado. Tan pronto como se conecte comenzará a calentar el aceite para freír.

Conecte el dispositivo a la conexión de red con toma de tierra. Asegúrese de que la conexión cumpla con las regulaciones legales. Si tiene dudas al respecto, comuníquese con un electricista autorizado.

Gire el control de temperatura a la temperatura deseada.

La máquina comenzará a calentarse cuando se enciendan las luces roja y verde. Cuando la temperatura del aceite alcance el ajuste deseado, la luz verde se apagará. La luz roja siempre estará encendida mientras la freidora esté conectada.

Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura deseada, puede comenzar a freír

Tenga cuidado al freír: Agregue lentamente la comida a freír para evitar que el aceite caliente salpique. Tenga cuidado con el hielo adherido a los alimentos congelados, también puede causar salpicaduras peligrosas.

Coloque la tapa en la freidora durante al freír. Tenga en cuenta que cuando abre la tapa o retira la canastilla, la máquina sigue funcionando y calentándose.

Tan pronto como la comida esté lista, saque la canastilla de la freidora y deje que se escurre la grasa. Puede acoplar de nuevo la canastilla a la freidora..



¡Peligro! No toque las partes metálicas de la freidora, ya que pueden estar calientes. Utilice siempre la canastilla para freír los alimentos.

Después del uso

Cuando haya terminado de usar la freidora, ponga el regulador de temperatura al mínimo y desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.

Primero retire la canastilla para freír del aparato y déjela enfriar.

Deje que el aceite se enfríe a temperatura ambiente antes de mover el dispositivo.

Consejos para freír

- Para productos congelados: utilice un máximo de 100 gramos ya que se enfrían rápidamente. Agite los alimentos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando use papas fritas hechas con papas frescas:
 - Utilice un máximo de 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite
 - Seque las patatas fritas después de lavarlas para evitar que entre agua en el aceite.
 - Debe freír las patatas fritas en 2 etapas:
 - Primera etapa (pre-fritura): 5 a 10 minutos a 170 grados.
 - Segunda etapa (fritura final): 2 a 4 minutos a 190 grados centígrados. Escurra bien.

| Comida | Peso (g) | Temperatura del aceite (°C) | Tiempo (Minutos) |
|---------------------------|----------|-----------------------------|------------------|
| Patatas fritas congeladas | 700 | 190 | 6-8 |
| Camarón | 700 | 180 | 6-8 |
| Pescado | 700 | 180 | 8-10 |
| Pernil | 700 | 170 | 8-12 |
| Setas | 700 | 170 | 6-10 |
| Cebolla | 700 | 160 | 6-10 |

Limpieza y mantenimiento

- Es importante que desconecte la freidora de la fuente de alimentación antes de limpiarla. ¡Nunca tire para desconectar el cable de alimentación o podría dañarlo y provocar una descarga eléctrica!
- Limpie la freidora cuando la freidora se haya desconectado de la fuente de alimentación y se haya enfriado lo suficiente (aceite a temperatura ambiente).
- Desmonte la freidora como se describe en el apartado “Después del uso” y vierta el aceite para comenzar a limpiar la freidora.
- Limpie la carcasa, la unidad de control con las varillas calentadoras y la canastilla para freír con un paño de limpieza húmedo. Nunca use un paño de limpieza mojado o que gotee. El agua podría penetrar en la carcasa y provocar un cortocircuito eléctrico, provocando el riesgo de descarga mortal. Asegúrese también de que el enchufe y el cable de red no entren en contacto con el agua.
- Si ha entrado agua accidentalmente en el dispositivo, deje que se seque completamente antes de volver a conectarlo a la fuente de alimentación.
- No utilice ningún agente de limpieza a base de solvente, cáustico o abrasivo ni utensilios de limpieza. Estos pueden dañar la superficie.
- Revise todas las piezas en busca de signos de desgaste. Si se encuentran defectos, no continúe utilizando el producto. Haga que un especialista sustituya las piezas únicamente por repuesto originales, de acuerdo con las especificaciones del

fabricante.

- Un cuidado insuficiente puede dañar el dispositivo causando situaciones peligrosas. La limpieza regular contribuye a la seguridad del producto y aumenta su vida útil.

Datos técnicos

| Modelo | Voltaje | Consumo de energía | Clase de protección | Capacidad de llenado |
|--------|---------------------|--------------------|---------------------|----------------------|
| 102121 | 220-240V~50/60Hz | 2000W | I | MAX: 3L |
| 101454 | 2x 220-240V~50/60Hz | 2x 2000W | I | 2x MAX: 3L |
| 102122 | 220-240V~50/60Hz | 2000W | I | MAX: 4L |

Smaltimento

Quando la lunga vita del vostro prodotto giunge al termine, vi preghiamo di provvedere allo smaltimento responsabile delle preziose materie prime, affinché possano essere riciclate nel modo più corretto. In caso di dubbi, vi invitiamo a rivolgervi al centro di raccolta e riciclaggio più vicino a voi.



Dentro de la UE, este símbolo indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica. pueden ser eliminados. Los electrodomésticos viejos contienen materiales reciclables valiosos, que pueden ser el reciclado y la protección del medio ambiente y de la salud humana. no dañar la salud mediante la eliminación incontrolada de la basura. Por favor, deshazte de Por lo tanto, los aparatos viejos deben recogerse mediante sistemas de recogida adecuados o enviarse a la siguiente dirección para su eliminación El lugar donde lo compraste. Esto alimentará el dispositivo para el reciclaje de material..

Deuba – Der Onlinehändler Ihres Vertrauens wenn es um Garten-, Deko- und Haushaltswaren geht. Mit über 4000 Produkten lassen wir Ihr Herz höher schlagen.

www.DeubaXXL.de



Entdecken Sie täglich Neuheiten und Sonderangebote aus unserem Sortiment, ein Besuch lohnt sich immer!

Hergestellt für:
Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84 · 66663 Merzig · Germany

Copyright by



Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Zustimmung der Deuba GmbH & Co. KG darf dieses Handbuch, auch nicht auszugsweise, in irgendeiner Form reproduziert werden oder unter Verwendung elektronischer, mechanischer oder chemischer Verfahren vervielfältigt oder verarbeitet werden. Änderungen im Sinne des technischen Fortschritts können jederzeit ohne Ankündigungen vorgenommen werden. Das Handbuch wird regelmäßig korrigiert. Für technische und drucktechnische Fehler und ihre Folgen übernehmen wir keine Haftung.