



Instruction manual

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Handboek

Manual de Utilización

Manuale d'uso



DFX300

Friteuse électrique

Electric deep fryer

Elektrische Fritteuse

Elektrische friteuse

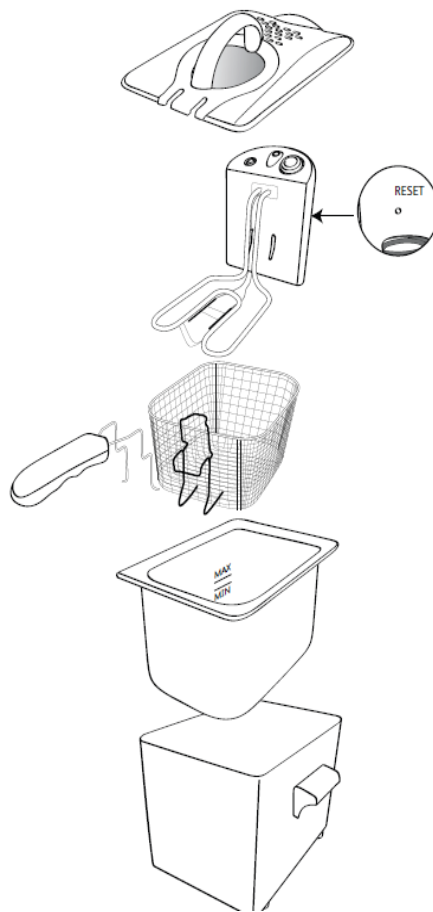
Freidora eléctrica

Friggitrice elettrica



English

- Please read the instructions for use and refer to the diagrams of the control/heating element before using the deep fat fryer.
- Check that the voltage stated on the type plate of the deep fat fryer corresponds to the main voltage.
- Only connect the deep fat fryer to a wall socket-outlet with earthing contact.
- Before using the deep fat fryer for the first time, clean the individual parts thoroughly (see section "Cleaning").
- Never immerse the control/heating element in water and do not clean this parts under running water.
- Ensure that all parts are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or liquid fat.
- It is recommended to use frying oil or liquid frying fat. Solid frying fat can also be used. In this case, special care must be taken to ensure that the fat does not spatter and the heating element overheats (see section "Solid frying fat" and "Tips").
- Never switch on the deep fat fryer if it is not filled with oil or liquid fat.
- Only use oil or fat that doesn't foam and is suitable for frying. This information is shown on the packaging or label.
- The deep fat fryer must be filled with oil or fat between the two marks on the inside of the bowl. Before switching on the deep fat fryer, always ensure that it is filled with sufficient fat or oil.
- A safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer in the event of overheating (see section "Safety"). These instructions show the maximum quantities for frying and must not be exceeded (see table).
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam.
- When the deep fat fryer is in use, it must be kept out of the reach of children. Do not allow the cord to hang the edge of a table or work surface on which the deep fat fryer is standing.
- After use, set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fat fryer until it and its contents have cooled down.
- Damaged parts must only be replaced by an authorized customer service center.
- The warranty will be invalidated in the case of unauthorized repairs.
- Please retain these instructions for future reference.



SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows :

- Allow the oil or fat to cool down
- Carefully push in the (reset switch) at the rear of the control element with a small screwdriver.

Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switched when the control element locks with a click.

Cold zone

During the frying process, food particles collect on the bottom of the bowl. As the heating element is arranged below the bowl and heats the oil/fat in the upper area of the deep fat fryer, the oil/fat between the base and the heating element remains relatively cold (cold zone). This prevents the food particles in this zone burning and offers the advantage of being able to use the oil or fat more than once.

Frying with solid fat

We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fat fryer. Solid frying fat can also be used. In order to prevent fast spatter and the deep fat fryer becoming too hot, the following precautions should be taken :

- When using fresh fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer (see section "frying").
- After use, store the deep fat fryer with the resolidified fat at room temperature. If the fat is too cold, it can spatter when reheated !

To prevent this happening, poke the solid fat with a fork several times. Take care not to damage the heating element.

Before frying

- Before using the deep fat fryer for the first time, the individual parts must be cleaned and dried thoroughly (see section "Cleaning").
- Place the deep fat fryer on a horizontal. Level and stable surface.
- If the deep fat fryer is placed below an extractor hood on the cooker, it must be ensured that the cooker is switched off.
- Pull the power cord fully out of the cable storage.
- Remove the lid.
- Remove the basket.
- Fold out the handle and attach it carefully to the basket.
- Fill the dry and empty deep fat fryer to the upper mark in the bowl (3 litres oil or 2.5Kg solid fat) with oil. Liquid or melted solid fat (see sections "Solid frying fat" and Tips").
- Never mix different types of fat or oil !
- Plug in the mains plug.
- The power cord must not come into contact with hot parts of the deep fat fryer.

Frying

- Switch on the deep fat fryer at the on/off switch. The green indicator light will light up.
- Set the thermostat to the required temperature setting. The correct frying temperature is on the deep-frozen food pack or in the table in three instructions.
- The temperature control light shows red. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes.
- Whilst the deep fat fryer is heating to temperature, the control light will go on and off several times. The indicator light remains lit as long as heating elements are heating. If it doesn't light up for some time, the oil or fat has reached the set temperature.
- Only fry the next basket when the indicator light doesn't light up for some time.
- When using oil or liquid fat, the basket can remain in the deep fat fryer whilst heating. The basket can also be left in the deep fat fryer if the fat around the basket solidified.
- Remove the basket from the deep fat fryer and fill the product to be fried.
- Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instructions (see table).
- Carefully replace the basket in the deep fat fryer and place the lid on the bowl.
- A view window is provided in the lid to observe the frying process.
- During the frying process, occasionally remove the basket from the oil or fat and carefully shake the contents.

After frying

- After frying, remove the lid and place the basket at the top to allow the oil to drip off.
- Carefully lift the basket out of the bowl. If necessary, shake off the excess oil or fat over the deep fat fryer.
- Place the fried product in a bowl or sieve (line with absorbent kitchen paper).
- Switch off the deep fat fryer at the on/off switch and set the thermostat to the lowest level (turn the thermostat fully anticlockwise).
- If the deep fat fryer is not used regularly, it is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat. To empty the deep fat fryer, remove the lid, basket and control/heating element. Remove the bowl from the deep fat fryer and pour out the oil or fat (see section "Cleaning").
- If the deep fat fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fat fryer and store the fat in the deep fat fryer (see section "Solid frying fat").

Cleaning

- Disconnect the mains plug.
- Wait until the oil or fat is cold before cleaning. Solid fat should not be allowed to solidify completely.
- Remove the lid, basket and control/heating element.
- Store the control/heating element in a safe, dry place.
- The control/heating element should never be immersed in water or cleaned under running water ! These parts must be cleaned with a moist cloth if necessary.
- Remove the basket and drain the oil fat.
- Clean the lid, bowl, basket and body with washing up liquid in hot water. Rinse with clear water and dry thoroughly. Do not use any caustic or abrasive cleaning agents/materials such as cream cleaner steelwool.

- Reassemble the deep fat fryer by inserting the bowl, control/heating element and finally the basket.
- Attach the handle by folding it into the basket.
- Coil the power cord and insert it together with the plug back into the cable storage.
- Lift the deep fat fryer with the aid of the side carrying handles.
- Store the deep fat fryer with the lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and dust-free.

TIPS

HOME-MADE CHIPS

HOW TO MAKE DELICIOUS, CRISP CHIPS :

- Potatoes intended for deep-frying should be nourishing and not show signs of sprouting.
- Floury or firm potatoes, cut them as desired (strips or slices).
- Lay the potatoes in water for approx, one hour before use. Part of the sugar, one of the primary substances responsible for the formation of acrylamide, is then released.
- Allow the potatoes to dry thoroughly.
- Always deep-fry home-made chips twice.
- First for 4-6 minutes at 160°C and then 2-4 minutes at a maximum of 175°C.
- When deep-frying for the second time, lift the basket out of the deep-fryer a few times and shake to loosen the chips. This way they will all have a fine, even, golden colour.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and therefore only need to be deep-fried once. Please follow the instructions on the packet.
- Deep-frozen products (-16 to -18°C) cool the oil or fat considerably and therefore do not fry quickly enough and can absorb too much oil or fat.
- This can be prevented as follows :
- Do not fry large quantities at one time (see table)/
- Heat the oil at least 15 minutes before adding the product.
- Set the thermostat to the temperature specified in these instructions or on the product pack.
- Preferably allow the deep-frozen product to defrost at room temperature. Remove as much ice and water as possible before placing the product slowly and carefully in the deep fat fryer as deep-frozen products have the tendency to cause the hot oil or fat to abruptly bubble fiercely.

How to remove undesired tastes

Some foodstuffs, particularly fish, release liquids whilst being fried. These liquids collect in the frying oil or fat and affect the smell and taste of other products subsequently fried in the same oil or fat. The taste of the oil or fat can be neutralized as follows :

Heat the oil or fat to 160°C and add two thin slices of bread or some parsley to the deep fat fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley with a slotted spoon. The taste of the oil or fat is now neutral again.

Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e. g. linoleic acid). These oils and fats, however, lose their positive properties more quickly than other types and therefore to be changed more frequently. The following information is for guidance :

- Change the oil or fat regularly if the deep fat fryer is used mainly for chips and the oil or fat is sieved after each use. It can be used 10 to 12 times.
- Do not use the oil or fat for longer than six months. Observe the instructions on the pack.
- Oil or fat can generally not be used as long if it is used to fry mainly protein-containing food products such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it begins to foam when heated, develops a strange taste or smell or becomes dark and/or has a syrup-like consistency.

Disposal

Used oil or liquid fat can be best disposed of by pouring it back onto the original plastic bottle and sealing well. Solid fat should be allowed to solidify in the deep fat fryer and then removed e. g. with a spoon or spatula and wrapped in newspaper.

Table

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times.

If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Temperature	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time (minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
160°C	Home-made chips (first frying cycle) Fresh fish	700gr 500gr	-- --	4-5 5-7	-- --
170°C	Chicken wings Cheese croquettes Small potato fritters Fried vegetables (mushrooms, cauliflower) Hom-made chips (second frying cycle) max 175°C Deep-frozen chips max 175°C	4-6 5 -- 10-12 700gr --	4-5 4 4 -- -- 550gr	12-5 4-5 -- 2-3 3-4 --	15-20 6-7 3-4 -- -- 5-6
180°C	Spring-rolls Chicken nuggets Mini snacks Meat balls (small) Fish fingers Mussels Coated squid rings Fish in batter Shrimps Apple rings	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 -- 8 15 10 10 10 --	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 --
190°C	Potato chips Aubergine slices Potato croquettes Meat/Fish croquettes Doughnuts Baked camembert (breaded) Cordon bleu Wiener Schnitzel	700gr 600gr 5 5 4-5 2-4 2 2	550gr -- 4 4 -- -- -- --	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 -- 6-7 6-7 -- -- -- --

ENVIRONMENT



CAUTION:

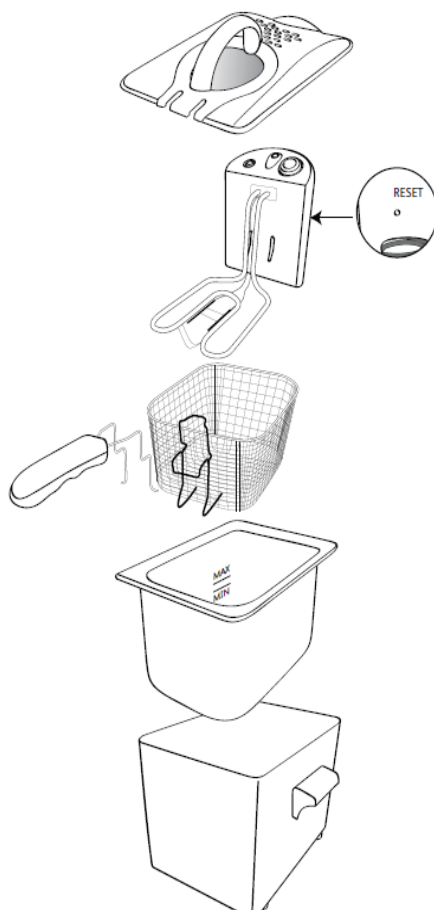
Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Manufactured and imported: Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel 01 64 67 00 01

FRANCAIS

- Toujours lire les instructions avant d'utiliser la friteuse.
- Assurez-vous que le voltage de la friteuse est celui de votre installation sont compatibles.
- Ne connecter la friteuse que sur une prise reliée à la terre.
- Nettoyer la friteuse minutieusement avant de l'utiliser pour la première fois.
- Ne jamais mouiller les parties électriques de l'appareil.
Veiller à ce que l'intérieur de la friteuse soit bien sec avant d'y verser de l'huile.
- Utiliser de l'huile ou de la graisse adaptées à la friture.
Veillez à ne pas faire surchauffer la graisse pour éviter les éclaboussures.
- Ne jamais brancher la friteuse sans huile.
- Le niveau de l'huile doit se trouver entre les marques de niveau se trouvant à l'intérieur de la friteuse.
- Toujours vérifier que le niveau d'huile est suffisant avant de brancher la friteuse.
- La friteuse est équipée d'un système de sécurité qui l'éteint en cas de surchauffe.
- De la vapeur se dégage de l'appareil pendant la friture faites attention à ne pas vous brûler.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants surtout pendant son utilisation.
- Veiller à ne pas laisser suspendre le câble au-dessus du plan de travail pour éviter de faire tomber la friteuse en tirant dessus.
- Une fois terminé, placer le thermostat au minimum avant de débrancher l'appareil et laisser refroidir l'huile, ne pas déplacer l'appareil lorsque l'huile est chaude.
- Si la friteuse est endommagée, faire intervenir un professionnel service après-vente pour la réparer.
- En cas de réparation non autorisée la garantie sera annulée.
- Conserver ce manuel.



Sécurité

Arrêt automatique

En cas de surchauffe l'arrêt automatique intervient et éteint la friteuse, ceci peut aussi arriver si la friteuse n'est pas assez remplie.

Dans ce cas laissez refroidir la friteuse avant d'appuyer sur le bouton Reset à l'arrière de l'appareil avec un objet pointu tel qu'un tournevis.

La friteuse est alors de nouveau prête à l'emploi.

Fermeture de sécurité

Ce système permet d'allumer la friteuse uniquement lorsque le couvercle est fermé.

Conseils d'utilisation

Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit où la température se trouve en dessous des 5°C.

Ne pas plonger les parties électriques de l'appareil dans l'eau ou au lave vaisselle, nettoyez les avec une éponge.

Veillez à ne pas dépasser le niveau MAX lorsque vous remplissez la cuve de votre friteuse.

Mettre les ingrédients à cuire dans le panier et non dans la cuve.

Ne branchez l'appareil seulement une fois que la cuve est remplie.

Une fois l'appareil branché, sélectionnez votre température de cuisson et attendez 10 minutes avant d'y plonger les aliments.

Ne pas toucher l'appareil lorsque celui-ci est en cours d'utilisation vous risquez de gravement vous brûler. Manipulez la friteuse seulement à l'aide de la poignée.

Ne pas plonger d'objet métallique dans la cuve.

Avant de débrancher l'appareil, laissez le refroidir une dizaine de minutes.

Zone froide

Les particules solides se détachant des aliments tombent au fond de la friteuse dans une zone maintenue froide pour éviter de brûler ces dernières.

La friture avec de la graisse solide.

Bien que nous recommandions d'utiliser de l'huile ou de la graisse liquide, il est aussi possible d'utiliser de la graisse solide. Cependant, afin d'éviter les éclaboussures et la surchauffe de la graisse il est recommandé de prendre les précautions ci-dessous.

Faites fondre la graisse solide avant de commencer la friture

Après utilisation, veillez à garder la graisse à température ambiante, si celle-ci est trop froide elle éclaboussera lorsque vous la réchaufferez.

Avant utilisation

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, veillez à bien nettoyer et sécher minutieusement toutes les parties lavables.

Placer la friteuse sur une surface plane et stable, non sensible à la chaleur.

Si vous placez la friteuse sous la hotte aspirante, veillez surtout à ce que la gazinière soit éteinte.

Déroulez entièrement le câble d'alimentation.

Ôtez le couvercle.

Sortez le panier.

Repliez le manche.

Remplissez le réservoir avec 3l d'huile ou bien 2,5 kg de graisse solide.

Ne pas mélanger les huiles.

Brancher la prise.

Veillez à ce que le câble ne rentre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

Friture

Brancher la friteuse, le témoin lumineux s'allume en vert.

Brancher le thermostat à la température désirée, des indications sur la température idéale sont souvent disponibles sur les emballages des aliments.

Le témoin de température s'allume en rouge. Le temps de chauffage est à peu près de 10 à 15 minutes.

Le témoin lumineux restera allumé tant que l'appareil chauffe, une fois le témoin lumineux éteint, la phase de chauffage est terminée et l'huile atteint la température désirée.

Plongez alors le panier de friture.

Le panier de friture peut rester dans l'appareil pendant la phase de chauffage et lorsque vous laissez l'huile refroidir après usage.

Une fois l'huile chaude, lever le panier pour y placer les aliments que vous souhaitez frire.

Ne pas dépasser les niveaux de remplissage.

Remplacez le panier dans la friteuse et refermez le couvercle.

Un viseur transparent est placé sur le dessus du couvercle vous permettant de surveiller la cuisson.

Pendant la friture il est recommandé de soulever quelques fois le panier pour secouer les aliments.

Après la friture

Après la friture retirer le panier et le placer en position haute pour permettre d'égoutter l'huile.

Égouttez l'excès d'huile au-dessus de la friteuse avant de retirer le panier et versez les aliments sur un plat recouvert de papier absorbant.

Placer le thermostat à la température minimale avant de friter.

Si vous ne pensez pas utiliser la friteuse régulièrement, il est recommandé de garder l'huile usagée et filtrée dans un récipient au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Pour récupérer l'huile, il vous suffit de retirer le réservoir de la friteuse.

Si vous utilisez de la graisse solide, laissez la se solidifier et conservez la dans la friteuse.

Nettoyage

Débrancher la prise

Attendre que l'huile soit complètement froide.

Retirer le couvercle, le panier et le système de chauffe.

Garder le système de chauffage dans un endroit sec.

Le système de chauffage ne doit jamais être immergé dans l'eau.

Sortez le panier et videz l'huile.

Laver le panier et le réservoir avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez-les et séchez-les minutieusement.

Replacer les accessoires dans la friteuse.

Penser à bien rabattre le manche du panier.

Ranger le câble d'alimentation derrière l'appareil.

Soulever la friteuse à l'aide des poignées.

Ranger la friteuse avec le couvercle fermé. Ceci permettra de garder l'intérieur propre.

Conseils

Frites maison

Utiliser des pommes de terre adaptées à la friture.

Utiliser des pommes de terre fraîches et fermes.

Une fois les pommes de terre pelées, coupez-les à la taille désirée.

Il est conseillé de faire tremper les pommes de terre dans de l'eau fraîche et propre pendant une heure.

Essuyer les pommes de terre.

Toujours faire une double friture pour les frites maison: une première friture pendant 4-6 minutes à 160°C puis une deuxième friture 2-4 minutes un maximum de 175°C.

Entre les deux fritures, retirer le panier, secouez bien les frites avant de les laisser reposer quelques instants et de les replonger pour la deuxième friture.

Les frites surgelées ont déjà été frites avant d'être congelées, une première fois il est donc seulement nécessaire de les frire une fois.

Les produits surgelés refroidissent l'huile et ralentissent la cuisson, ce qui les fait absorber beaucoup plus d'huile. Pour éviter cela, limitez les quantités d'aliments à des petites portions et chauffez bien et l'huile avant d'ajouter le produit et entre chaque portion de friture.

Respecter les recommandations de température indiquées sur l'emballage.

Si possible laisser le produit surgelé atteindre la température ambiante avant de le frire.

Attention: émerger les produits surgelés très lentement dans huile chaude car ils ont tendance à éclabousser.

Saveurs indésirables

Certains aliments comme le poisson, laissent des saveurs résiduelles à la friture, pour neutraliser ces saveurs, suivez les instructions ci-dessous:

Faites chauffer la friteuse à 160°C, ajouter deux tranches de pain ou bien du persil. Attendez que l'huile bouillonne, ressortez le pain ou le persil, votre huile devrait être neutre et de nouveau prête à l'emploi.

Les nutritionnistes recommandent l'utilisation d'huile végétale contenant des acides gras insaturés, cependant ces huiles sont plus fragiles et doivent être changées plus fréquemment selon les recommandations ci-dessous:

Lorsque vous entretenez votre huile en la filtrant régulièrement après chaque usage vous pouvez l'utiliser 10 à 12 fois.

Ne jamais utiliser votre huile pendant plus de six mois.

Si vous faites frire majoritairement des protéines comme la viande ou le poisson il est recommandé de changer votre huile plus régulièrement.

Ne ajouter votre huile neuve à votre huile usagée.

Si votre huile commence à faire des bulles lorsqu'elle chauffe ou se colore d'un ton foncé, il est temps de la changer.

Jeter votre huile

Votre huile peut être jeté une fois remplacée dans son récipient d'origine, pour de la graisse solide il est recommandé de la retirer une fois solidifiée avec une spatule, attention à ne pas rayer le réservoir, et de l'envelopper dans du papier journal avant de la jeter.

Pour disposer de ces substances suivez les indications et régulations en place dans la région où vous habitez.

Tableau

Ce tableau vous indique les recommandations de temps et de température selon les aliments. Dans le cas où les instructions ci-dessous ne correspondent pas à celles de l'emballage, il est recommandé de privilégier celles de l'emballage.

Température	Aliment	Quantité maximale par cycle		Temps de friture	
		Frais	Surgelé	Frais ou surgelé	Surgelé
160°C	Frites maison (première friture)	700gr	--	4-5	--
	Poisson frais	500gr	--	5-7	--
170°C	Ailes de poulet	4-6	4-5	12-5	15-20
	Croquettes de fromage	5	4	4-5	6-7
	Friture de pommes de terre	--	4	--	3-4
	Légumes frits (chou-fleur, champignons)	10-12	--	2-3	--
	Frites maison (deuxième friture)	700gr	--	3-4	--
	Frites surgelées	--	550gr	--	5-6
180°C	Nems	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de poulet	10-12	10	3-4	4-5
	Mini Saucisses	10-12	10	3-4	4-5
	Boulettes de viande	8-10	--	3-4	4-5
	Nuggets de poisson	8-10	8	3-4	4-5
	Moules	15-20	15	3-4	4-5
	Calamars	10-12	10	3-4	4-5
	Poisson pané	10-12	10	3-4	4-5
	Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
	Frites de pomme	5	--	3-4	--
190°C	Chips	700gr	550gr	3-4	5-6
	Tranches d'aubergine	600gr	--	3-4	--
	Croquettes de pomme de terre	5	4	4-5	6-7
	Croquettes de viande/poisson	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Camembert frit	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

ENVIRONNEMENT

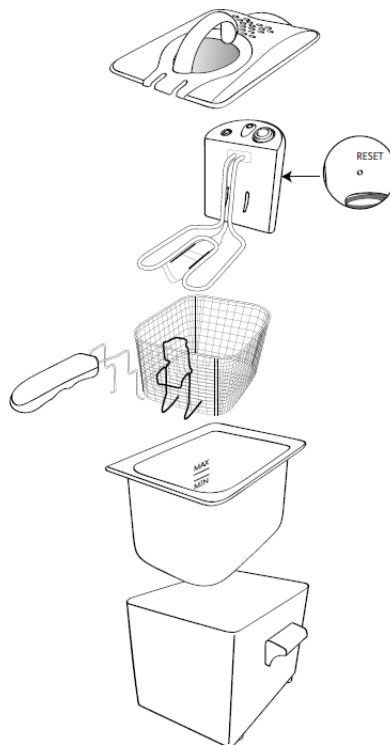


ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

DEUTSCH

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung und beachten Sie die Abbildungen der Steuer / Heizelement, bevor Sie die Fritteuse benutzen.
- Prüfen Sie, ob die Spannung angegeben Anpassung an die Netzspannung.
- Schalten Sie nur die Friteuse an einer Wand-Steckdose mit Schutzkontakt.
- Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal, reinigen Sie die einzelnen Teile gründlich (siehe Abschnitt "Reinigung")
- Tauchen Sie das Kontroll / Heizelement in Wasser und nicht diese Teile unter fließendem Wasser reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken vor dem Befüllen der Friteuse mit Öl oder flüssiges Fett sind.
- Es wird empfohlen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Fest Fritierfett kann ebenfalls verwendet werden. In diesem Fall ist besondere Vorsicht geboten, um sicherzustellen, dass das Fett nicht spritzen und das Heizelement überhitzt (siehe Abschnitt "Solid Frittierfett" und "Tipps")
- Schalten Sie niemals an der Friteuse, wenn sie nicht mit Öl oder flüssiges Fett gefüllt.
- Nur Öl oder Fett, das nicht schäumt und eignet sich zum Braten. Diese Informationen werden auf der Verpackung oder Etikett.
- Die Friteuse mit Öl oder Fett zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite der Schüssel, gefüllt werden vor dem Einschalten der Friteuse immer darauf, dass er mit ausreichend Fett oder Öl gefüllt ist.
- Ein Sicherheitsthermoschalter schaltet die Fritteuse bei Überhitzung (siehe Abschnitt "Sicherheit") Diese Anleitung zeigt die Höchstmengen für das Braten und dürfen nicht überschritten werden (siehe Tabelle).
- Heißer Dampf wird beim Braten freigesetzt. Halten Sie Abstand von dem Dampf.
- Wenn die Friteuse in Betrieb ist, muss es aus der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche, auf der der Friteuse steht hängen.
- Nach dem Gebrauch den Thermostat auf die niedrigste Stufe (drehen Sie den Thermostat voll gegen den Uhrzeigersinn). Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen. Sie die Friteuse nicht bewegen, bis er und sein Inhalt abgekühlt sind.
- Beschädigte Teile dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst ersetzt werden.
- Die Garantie wird im Fall von nicht autorisierten Reparaturen für ungültig erklärt werden.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft.



SICHERHEIT

Überhitzungsschutz aus

Im Falle einer Überhitzung, wird der Thermoschalter schalten Sie die Friteuse. Dies kann passieren, wenn die Friteuse nicht mit ausreichend Öl oder feste Frittierfett in der Friteuse geschmolzen gefüllt. Im Fall von festem Fett in der Friteuse geschmolzen. Im Fall von festen Fett, das Heizelement nicht die erzeugte Wärme schnell genug strahlen. Wenn das Sicherheitsthermoschalter schaltet die Friteuse, gehen Sie wie folgt vor:

- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie vorsichtig in der (Reset-Schalter) an der Rückseite des Steuerelementes mit einem kleinen Schraubenzieher. Die Friteuse ist jetzt wieder einsatzbereit.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter in der Steuerelement stellt sicher, dass das Heizelement nur gewechselt werden, wenn das Bedienelement Schlösser mit einem Klick.

Tips

Das Gerät an einem Ort, an dem die Temperatur unter 5 ° C nicht verwenden

Die elektrischen Teile des Gerätes in Wasser oder in der Spülmaschine reinigen mit einem Schwamm eintauchen.

Den MAX nicht überschreiten, wenn Sie den Tank Friteuse zu füllen.

Geben Sie alle Zutaten in den Korb und nicht im Tank zu kochen.

Schließen Sie das Gerät erst, wenn der Tank gefüllt ist.

Sobald das Gerät angeschlossen ist, wählen Sie Ihre Kochtemperatur und 10 Minuten warten, bevor er Nahrung.

Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es im Einsatz ist können Sie ernsthaft verbrennen. Griff Friteuse nur mit dem Griff.

Metallische Objekte in den Behälter eintauchen.

Bevor Sie die Maschine ziehen, lassen Sie es für 10 Minuten abkühlen.

Kaltzonen

Während des Frittierens, sammeln Speisereste auf dem Boden der Schüssel. Wie das Heizelement unterhalb der Schale angeordnet und erwärmt das Öl / Fett in den oberen Bereich der Friteuse, bleibt das Öl / Fett zwischen der Basis und dem Heizelement relativ kalt (Kaltbereich). Dies verhindert, dass die Nahrungsmittelpartikel in diesem Bereich Brennen und bietet den Vorteil, in der Lage, das Öl oder Fett, mehr als einmal zu verwenden.

Braten mit festem Fett

Wir empfehlen die Verwendung von Frittieröl oder flüssiges Frittierfett in dieser Friteuse. Fest Fritierfett kann ebenfalls verwendet werden. Um Fettspritzer und die Friteuse zu heiß zu verhindern, sollten die folgenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Bei der Verwendung von frischem Fett, damit die Fettblöcke zu langsam bei mäßiger Hitze in einer normalen Pfanne schmelzen. Das geschmolzene Fett vorsichtig gießen in der Friteuse. Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie die Friteuse (siehe Abschnitt "Braten").
- Nach Gebrauch, speichern Sie die Friteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur. Ist das Fett zu kalt, kann es spritzen, wenn aufgewärmt! Um dies zu verhindern, stoßen die feste Fett mit einer Gabel mehrmals; Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen.

Vor dem Braten

- Bevor Sie die Friteuse zum ersten Mal, müssen die einzelnen Teile gründlich gereinigt und getrocknet (Siehe Abschnitt "Reinigung") werden.
- Legen Sie die Friteuse auf einem horizontal. Niveau und stabile Oberfläche.
- Wenn die Friteuse unter einer Dunstabzugshaube auf den Herd gestellt wird, muss sichergestellt werden, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelaufbewahrung.
- Nehmen Sie den Deckel.
- Nehmen Sie den Korb.
- Klappen Sie den Griff und befestigen Sie es sorgfältig, um den Korb.

- Füllen Sie die trockene und leere Friteuse bis zur oberen Markierung in der Schüssel (3 Liter Öl oder 2,5 kg verkauft Fett) mit Öl. Flüssige oder feste Fett geschmolzen (siehe Abschnitte "Solid Frittierfett" und "Tipps").
- Mischen Sie niemals verschiedene Arten von Fett oder Öl!
- Stecken Sie den Netzstecker.
- Das Netzkabel darf nicht in Kontakt mit heißen Teilen der Friteuse kommen.

Braten

- Schalten Sie die Friteuse an der Ein / Aus-Schalter. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur-Einstellung. Die richtige Pfanne Temperatur ist auf dem Tiefkühlkost-Pack oder in der Tabelle in drei Anweisungen.
- Die Temperaturkontrollleuchte, rot. Das Öl Fett auf die erforderliche Temperatur innerhalb 10 bis 15 Minuten erhitzt.
- Während die Friteuse auf Temperatur erhitzt, wird die Kontrollleuchte an und aus mehrmals zu gehen. Die Kontrollleuchte leuchtet weiter, solange das Heizelement Heizung. Wenn das nicht leuchtet für einige Zeit, hat das Öl oder Fett die eingestellte Temperatur erreicht.
- Nur braten Sie den nächsten Korb, wenn die Kontrollleuchte leuchtet nicht für einige Zeit.
- Bei der Verwendung von Öl oder flüssiges Fett kann der Korb in der Friteuse Whist Heizung bleiben. Der Korb kann auch in der Friteuse gelassen werden, wenn das Fett rund um den Korb verfestigt.
- Nehmen Sie den Korb aus der Friteuse und füllen das Produkt gebraten werden.
- Die in dieser Anleitung angegebenen maximalen Füllmengen nicht überschreiten (siehe Tabelle).
- Den Korb vorsichtig wieder in der Friteuse und legen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- Ein Sichtfenster im Deckel, um den Prozess zu beobachten Braten vorgesehen.
- Während der Braten Prozess, gelegentlich entfernen Sie den Korb aus dem Öl von Fett und vorsichtig schütteln Sie den Inhalt.

Nach dem Braten

- Nach dem Braten, entfernen Sie die Abdeckung, und legen Sie den Korb an der Spitze, damit das Öl abtropfen.
- Heben Sie den Korb aus aus der Schüssel. Wenn nötig, schütteln Sie das überschüssige Öl oder Fett in der Friteuse.
- Legen Sie das Produkt gebraten in einer Schüssel oder Sieb (Linie mit Küchenpapier.)
- Schalten Sie die Friteuse an der Ein / Aus-Schalter und den Thermostat auf die niedrigste Stufe (drehen Sie den Thermostat voll gegen den Uhrzeigersinn.)
- Wenn die Friteuse nicht regelmäßig eingesetzt. Es wird empfohlen, das Öl oder flüssiges Fett nach dem Abkühlen in einem Behälter vorzugsweise im Kühlschrank oder einem anderen kühlen Ort lagern. Filter das Öl oder Fett durch ein feines Sieb in den Behälter, um Speisereste aus dem Öl oder Fett zu entfernen. Um die Friteuse zu leeren, entfernen Sie den Deckel, Korb und Steuer / Heizelement. Entfernen Sie die Schale aus der Friteuse und gießen Sie das Öl oder Fett (siehe Abschnitt "Reinigung")
- Wenn die Friteuse festes Fett enthält, damit das Fett in der Friteuse erstarren und speichern das Fett in der Friteuse (siehe Abschnitt "Solid Frittierfett").

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett Kälte vor der Reinigung ist.
- Festes Fett sollte nicht erlaubt werden, vollständig zu verfestigen.
- Nehmen Sie den Deckel, Korb und Steuer / Heizelement.
- Bewahren Sie das Bedien / Heizelement in einem sicheren, trockenen Ort.
- Die Steuerung / Heizelement sollte nie in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden! Diese Teile müssen mit einem feuchten Tuch bei Bedarf gereinigt werden.
- Nehmen Sie den Korb und das Öl oder Fett.
- Reinigen Sie den Deckel, Schüssel, Korb und Körper mit Spülmittel in heißem Wasser. Mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Clearingstellen / Materialien wie Stahlwolle Reinigungsmilch.
- Bauen Sie die Friteuse, indem Sie die Schüssel, Kontrolle / Heizelement und schließlich den Korb.
- Befestigen Sie den Handgriff durch Falten in den Korb.

- Wickeln Sie das Netzkabel und setzen Sie sie zusammen mit dem Stecker wieder in die Kabelaufbewahrung.
- Heben Sie die Friteuse mit Hilfe der seitlichen Tragegriffe.
- Bewahren Sie die Friteuse mit dem Deckel verschlossen. Dies wird die Innenseite der Friteuse sauber und staubfrei zu halten.

TIPPS

Hausgemachte Chips

Wie lecker, knackig-Chips machen:

- Kartoffeln für Frittieren vorgesehen sind, sollten pflegende und nicht zeigende Anzeichen von Keimen sein.
- Mehlig oder fest kochende Kartoffeln sollten zum Frittieren verwendet werden.
- Nach dem Schälen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie sie wie gewünscht (Streifen oder Scheiben).
- Legen Sie die Kartoffeln in Wasser für ca. eine Stunde vor Gebrauch. Teil des Zuckers, eines der Hauptsubstanzen für die Bildung von Acrylamid verantwortlich, wird dann gelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln gründlich trocknen lassen.
- Immer frittieren hausgemachte Chips zweimal.
- Ersten 4-6 Minuten bei 160 °C und sie 2-4 Minuten bei maximal 175 °C
- Beim Frittieren zum zweiten Mal. Heben Sie den Korb aus der Friteuse ein paar Mal und schütteln, um die Chips zu lösen. So werden sie alle haben eine goldene Farbe.
- Tiefkühl-Chips sind vorgekocht und müssen daher nur einmal tief gebraten zu sein. Bitte folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.
- Tiefkühlprodukte (-16 bis -18 °C) kühlen die Öl oder Fett erheblich und daher nicht schnell genug zu braten und zu viel Öl oder Fett zu absorbieren.
- Dies kann wie folgt verhindert werden:
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal (siehe Tabelle).
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Produkt.
- Stellen Sie den Thermostat auf die in dieser Anleitung oder auf dem Produkt Packung angegebenen Temperatur.
- Vorzugsweise ermöglichen die tiefgefrorenen Produkt bei Raumtemperatur auftauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Produkt in der Friteuse.
- Stellen Sie das Gerät langsam und vorsichtig in die Friteuse als Tiefkühlprodukte haben die Tendenz, das heiße Öl oder Fett abrupt Blase heftig verursachen.

Wie man unerwünschte Geschmäcker entfernen

Einige Lebensmittel. Besonders zu fischen. Lassen Flüssigkeiten Whist gebraten. Diese Flüssigkeiten sammeln sich in der Pfanne Öl oder Fett und beeinflussen den Geruch und Geschmack von anderen Produkten anschließend in dem gleichen Öl oder Fett gebraten. Der Geschmack des Öls oder Fetts kann wie folgt neutralisiert werden:

* Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160 °C und fügen Sie zwei dünne Scheiben Brot oder etwas Petersilie in die Friteuse. Warten Sie, bis das Öl oder Fett stoppt Blubbern und entfernen Sie das Brot oder Petersilie mit einem Schaumlöffel. Der Geschmack des Öls Fett ist nun wieder neutral.

Gesunde Ernährung

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung pflanzlicher Öle und Fette, die ungesättigte Fettsäuren (z. B. Linolsäure). Diese Öle und Fette. Allerdings verlieren ihre positiven Eigenschaften schneller als andere und daher häufiger gewechselt werden. Die folgenden Informationen dienen:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn die Friteuse überwiegend oder Chips und verwendet das Öl oder Fett wird nach jedem Gebrauch gesiebt. Es kann 10 bis 12 mal benutzt werden.
- Verwenden Sie nicht das Öl oder länger als sechs Monate. Beachten Sie die Anweisungen auf der Packung.
- Öl oder Fett kann im allgemeinen nicht so lang, wenn es verwendet wird, um hauptsächlich die Proteine enthielt Nahrungsmittel wie Fleisch oder Fisch Braten verwendet werden.
- Mischen Sie nicht frische Öl mit Altöl.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es zu schäumen beginnt, wenn sie erhitzt, entwickelt eine seltsame Geruch oder Geschmack von dunkler wird und / oder hat einen Sirup artige Konsistenz.

Verfügung

Gebrauchte Öl oder flüssiges Fett am besten entsorgt werden durch Gießen zurück in die Original-Kunststoffflasche und Dicht gut. Festfett erlaubt sein sollte, in der Friteuse erstarren und entfernt dann e. g. mit einem Löffel oder Spatel) und in Zeitungspapier eingewickelt.

Flaschen oder Zeitungs sollte in den Mülleimer gebracht oder von nach den geltenden nationalen Vorschriften entsorgt werden.

Tafel

Diese Tabelle zeigt die Lebensmittel-Produktmengen und die erforderliche Temperatur und Braten Zeiten. Wenn die Anweisungen auf der Produktpackung sollten von den in dieser Tabelle angegebenen Werten abweichen, sollten die Anweisungen auf der Packung beachten.

Temperatur	Produkttyp	Maximale Menge pro Zyklus		Backzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgefrorene	Frisch oder aufgetaut	Tiefgefrorene
160°C	Hausgemachte Chips (erste Braten Zyklus)	700g	--	4-5	--
	Frischer Fisch	500g	--	5-7	--
170°C	Hühnerflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Kartoffelpuffer	--	4	--	3-4
	Gebratenes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweite Braten Zyklus) max. 175 °C	700g	--	3-4	--
	Tiefkühl-Chips max. 175 °C	--	550g	--	5-6
180°C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Fleischkugeln (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Miesmuscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Beschichtete Tintenfischringe	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch im Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
190°C	Apfelringe	5	--	3-4	4-5
	Kartoffelchips	700g	550	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	--	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch / Fisch Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Gebackener Camembert (paniert)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

UMWELT

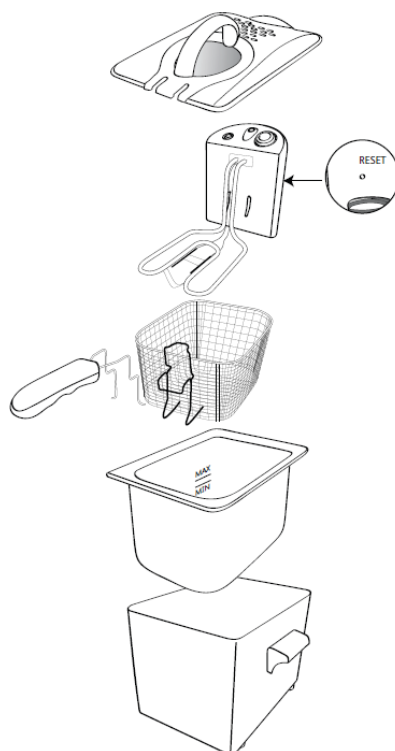


ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

NEDERLANDS

- Lees de instructies zorgvuldig door voor gebruik en raadpleeg de diagrammen van het controle/hitte element voor het gebruik van de frituurpan.
- Controleer of het voltage dat te zien is op de type plaat overeenkomt met het voltage van het stopcontact.
- Gebruik alleen de frituurpan met een stopcontact met (earthing contact).
- Voor het eerste gebruik van de frituurpan dienen alle onderdelen grondig schoongemaakt te worden. (zie de 'Schoonmaak' sectie)
- Dompel nooit het controle/hitte element onder water en maak deze onderdelen nooit schoon onder lopend water.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed gedroogd zijn voordat u de frituurpan vult met olie
- Het wordt aangeraden om frituur olie of vloeibaar frituurvet te gebruiken. Vast frituurvet kan ook gebruikt worden. In dit geval moet opgelet worden dat het vet niet sputter en dat het hitte element niet overhit raakt. (zie secties 'Vast frituurvet' en 'Tips').
- Schakel de frituurpan nooit aan als deze niet gevuld is met frituurvet of –olie.
- Gebruik alleen olie of vet dat niet schuimt en dat geschikt is voor het frituren. Deze informatie is te zien op de verpakking of op een label.
- De frituurpan moet gevuld worden met olie of vet tot de indicatie lijntjes aan de binnenkant van de frituurpan, zorg ervoor dat er voldoende olie of vet in de pan zit voordat deze wordt ingeschakeld.
- Een veiligheid uitschakelingsproces zorgt ervoor dat frituurpan uitgeschakeld wordt in het geval van overhitting (zie sectie 'Veiligheid').
- Deze instructies laten de maximale frituur hoeveelheden zien, deze moeten niet overschreden worden (Zie tabel).
- Heet stoom komt vrij tijdens het frituren. Blijf op veilige afstand van de stoom.
- Als de frituurpan gebruikt wordt, dient het buiten bereik van kinderen te blijven. Zorg ervoor dat de kabels niet over een tafelhoek of ander oppervlak hangt.
- Na gebruik, draait u de thermostaat terug tot de laagste stand (draai de thermostaat tegen de klok in). Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de vet of olie afkoelen. Beweeg de frituurpan niet totdat de inhoud is afgekoeld.
- Beschadigde onderdelen kunnen alleen vervangen worden door een geautoriseerd klantenservice centrum.
- De garantie vervalt in het geval van ongeautoriseerde reparaties.
- Bewaar deze instructies goed voor toekomstig raadplegen.



VEILIGHEID

Veiligheids uitschakelingsproces

In het geval van overhitting, zal het veiligheidsuitschakelingsproces de frituurpan uitschakelen. Dit kan gebeuren als de frituurpan met niet genoeg olie is gevuld of vast vet is gesmolten in de frituurpan. In het geval van gesmolten vast vet, is het hitte element niet in staat om de geproduceerde hitte snel genoeg uit te stralen. Als het veiligheids uitschakelingsproces de frituurpan uitschakeld, onderneem dan de volgende acties:

- Laat de olie of het vet afkoelen.
- Druk voorzichtig de reset schakelaar in achter het controle element met een kleine schroevendraaier. De frituurpan is nu weer klaar voor gebruik.

Veiligheidsschakelaar

De veiligheidsschakelaar in het controle element zorgt ervoor dat het hitte element enkel kan worden ingeschakeld als het controle element vast zit met een klik.

Tips voor het gebruik

Gebruik het apparaat niet op een plaats waar de temperatuur lager is dan 5 ° C.

Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit in water of in de vaatwasser, schoon met een spons.

Neem niet meer dan de MAX-niveau wanneer u de tank friteuse vullen.

Doe alle ingrediënten om te koken in de mand en niet in de tank.

Sluit het apparaat alleen wanneer de tank gevuld is.

Zodra het apparaat is aangesloten, selecteert u de baktemperatuur en wacht 10 minuten voordat kelderen voedsel.

Gebruik het apparaat niet aan wanneer het in gebruik is kan je serieus verbranden. Handvat friteuse alleen met behulp van de handgreep.

Gebruik geen metalen voorwerpen niet onder te dompelen in de tank.

Voordat u de machine loskoppelen, laat het afkoelen gedurende tien minuten.

Koude zone

Tijdens het frituur proces, worden losse voedseldeeltjes verzameld op de bodem van de pan. Omdat het hitte element geplaatst is onder de pan en de olie/vet verwarmt in het bovenste gedeelte, is de vet/olie tussen de bodem en het hitte element relatief koud (koude zone). Dit voorkomt dat de voedseldeeltjes aanbranden en geeft het voordeel dat het vet/olie vaker gebruikt kan worden.

Frituren met vast vet

Het wordt aangeraden om frituur olie of vloeibaar frituurvet te gebruiken. Vast frituurvet kan ook gebruikt worden. In dit geval moet opgelet worden dat het vet niet sputter en dat het hitte element niet overhit raakt. Het volgende wordt u aangeraden:

- Als u vers vet gebruikt, laat de vetblokken dan langzaam smelten op een gemiddelde temperatuur in een normale frituurpan. Vervolgens giet u het gesmolten vet voorzichtig in onze frituurpan. Stop de stekker in het stopcontact en schakel de frituurpan aan (zie sectie 'frituren')
- Na gebruik bergt u de frituur pan met het vaste vet op in een ruimte op kamertemperatuur. Als het vet te koud is, kan dit tot sputteren leiden bij het volgende gebruik! Om dit te voorkomen, prikt u enkele keren met een vork in het vaste vet zonder het hitte element te beschadigen. Para impedir que esto suceda, pinche un poco la grasa sólida con un tenedor varias veces, Tenga cuidado de no dañar el dispositivo.

Voor het frituren

- Voor het eerste gebruik van de frituurpan dienen alle onderdelen grondig schoongemaakt en gedroogd te worden. (zie de 'Schoonmaak' sectie)
- Plaats de frituurpan op een horizontaal en stabiele oppervlak.
- Als de frituurpan is geplaatst op een kookpit onder de afzuigkap, moeten de kookpitten uitgeschakeld zijn.
- Trek de stroomkabel voorzichtig uit de opberging.
- Verwijder het deksel.
- Verwijder de mand.
- Vouw het handvat uit en bevestig deze stevig aan de mand.
- Vul de droge en lege frituurpan met olie, vloeibaar, of gesmolten vast vet tot het bovenste indicatie lijntje (3 liter of 2.5 kh vast vet).
- Mix geen verschillende soorten vet of olie.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- De stroomkabel dient niet in contact te komen met hete onderdelen van de frituurpan.

Frituren

- Schakel de frituurpan aan met de aan/uit schakelaar. Het groene indicatie lampje zal gaan branden.
- Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. De juiste frituurtemperatuur is af te lezen op de diepvries verpakkingen of in de instructies af te lezen in de tabel.
- Het temperatuur controle lampje brand rood. De olie wordt verhit tot de juiste temperatuur in 10 tot 15 minuten.
- Als de frituurpan aan het opwarmen is tot de gewenste temperatuur, zal het controle lampje meerdere malen aan en uit gaan. Het indicatorlampje blijft verlichten zolang als het hitte element aan het verhitten is. Mocht het lampje enige tijd niet meer aan gaan, dan is de gewenste temperatuur van de olie bereikt. _ Frituur alleen de volgende mand als het indicatielampje enige tijd niet meer brandt.
- Als u olie of vloeibaar vet gebruikt, dan kan het mandje in de olie of het vet blijven tijdens het opwarmen. Het mandje kan ook in de frituurpan blijven als het vet afgekoeld is tot vaste vorm.
- Verwijder het mandje uit de frituurpan en vul deze met het gewenste friturbare product.
- Overschrijdt niet de maximale vulhoeveelheden die staan aangegeven in deze gebruiksaanwijzing (zie tabel).
- Plaats de mand voorzichtig terug in de frituurpan en plaatst het deksel op de pan.
- Een kijkglas is geïntegreerd in de deksel waarmee het frituren in de gaten kan worden gehouden.
- Tijdens het frituren dient u het mandje voorzichtig uit de pan te halen en de inhoud te schudden.

Na het frituren

- Na het frituren, verwijdert u de deksel en plaatst u het mandje hoog, zodat overtollig olie/vet uit kan druppelen.
- Verwijder het mandje voorzichtig uit de frituurpan. Mocht het nodig zijn kunt u deze nog even uitschudden boven de frituurpan.
- Plaats het gefrituurde product in een schaal of in een vergiet (met keukenpapier op de bodem).
- Schakel de frituurpan uit bij de aan/uit schakelaar en draai de thermostaat tot het laagste niveau (draai de thermostaat tegen de klok in).
- Als de frituurpan niet regelmatig wordt gebruikt. Wordt aangeraden om de olie/vet nadat deze is afgekoeld te bewaren in een kan op een koele plaats. Filter de olie door een fijne zeef om voedseldeeltjes uit de olie te verwijderen. Om de frituurpan te legen verwijdert u het deksel, het mandje en het hitte element. Verwijder de binnenste kom uit de frituurpanen giet de olie/vet eruit (zie sectie 'schoonmaken').
- Als de frituurpan is gevuld met vast vet, laat dit vaste vet dan hard worden in de pan en berg het vet op in de frituurpan (zie sectie 'vast frituurvet').

Schoonmaken

- Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact.
- Wacht totdat de olie/ het vet koud is voor het schoonmaken. Vast vet mag niet helemaal hard worden.
- Verwijder de deksel, het mandje en het hitte element.
- Berd het hitte element in een veilige droge plaats op.
- Het hitte/controle element mag nooit in water worden ondergedompeld of worden schoongemaakt onder stromend water. Deze onderdelen dienen schoongemaakt te worden met een vochtige doek.
- Verwijder het mandje en laat het olie en vet leeglopen.
- Maak de deksel, de kom, het mandje en het lichaam in een warm sop. Spoel af met schoon water en droog grondig. Gebruik geen grondige of hardnekkige schoonmaakmiddelen zoals staalwol.
- Zet de frituurpan opnieuw in elkaar, door eerst de kom dan het hitte/controle element en vervolgens het mandje te plaatsen.
- Bevestig het handvat door deze te vouwen in het mandje.
- Rol de stroomkabel op en plaats deze samen met de stekker terug in het opslag ruimte.
- Til de frituurpan op door de hendels aan zijkant te gebruiken.
- Berg de frituurpan op met gesloten deksel. Dit zorgt ervoor dat de frituurpan van binnen schoon en stofvrij blijft.

TIPS

Huisgemaakte patat

Hoe u heerlijke, knapperige patat maakt:

- Aardappelen voor het frituren dienen goed verzorgd te zijn en dienen niet te ontkiemen.
- Stevige aardappels dienen gebruikt te worden voor het frituren.
- Na het pellen van de aardappels, kunt u deze snijden in de gewenste vorm.
- Leg de aardappels in water gedurende de tijd van een uur voor gebruik. Een deel van de suikers, een van de voornaamste redenen van acrylamide wordt dan afgescheiden.
- Laat de aardappels grondig drogen.
- Frituur huisgemaakt patat altijd twee maal.
- Eerst van 4-6 minuten op 160°C en dan van 2-4 minuten op het maximum van 175°C.
- Bij het frituren voor de tweede keer, tilt u het mandje uit de frituurpan en schudt u deze een paar keer om de inhoud los te maken. Hierdoor zal elk patatje dezelfde goudbruine kleur krijgen.
- Diepvries patat zijn voorgekookt en hoeven daarom maar 1 keer gefrituurd te worden. Volg de instructies op de verpakking.
- Diepvries producten (-16 tot -18°C) koelen de olie dermate af zodat de frituurtijd langer is, waardoor er ook meer vet wordt geabsorbeerd door het voedsel.
- Dit kan als volgt verholpen worden:
- Frituur geen grote hoeveelheden in een keer (zie tabel).
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat het voedsel wordt toegevoegd.
- Stel de thermostaat in zoals aangegeven staat in deze instructies of zoals op de verpakking van het voedsel.
- Indien mogelijk laat u het diepvries product op kamertemperatuur ontdooien. Verwijder zoveel mogelijk water en ijsdeeltjes als mogelijk.
- Plaats het voedsel langzaam en voorzichtig in de frituurpan, vanwege het feit dat diepvriesproducten de olie gewoonlijk sterk laten bubbelen.

Ongewenste smaken verwijderen.

Enkele voedselsoorten. Voornamelijk vis, scheiden vloeistoffen af tijdens het frituren. Deze vloeistoffen blijven in de olie zitten en tasten daardoor de smaak aan van andere gefrituurde producten. De smaak van de olie kan als volgt geneutraliseerd worden:

*Verhit de olie of het vet tot 160°C en voeg twee dunne sneetjes brood of wat peterselie toe in de

frituurpan. Wacht tot de olie of het vet stopt met bubbelen en verwijder vervolgens het brood en de peterselie met een schuimspaan. De smaak van de olie of het vet is weer neutraal.

Gezond eten

Voedingsdeskundigen raden het gebruik van plantaardige olie en vetten aan, vanwege de onverzadigde vetten die deze dragen. Echter verliezen deze olies en vetten sneller dan andere olies hun positieve aspecten, waardoor de deze vaker vervast dient te worden. De volgende informatie geldt als richtlijn:

- Ververs olie of vet regelmatig. Als de frituurpan voornamelijk wordt gebruikt voor het frituren van patat, en de olie wordt regelmatig gezeefd, kan de olie 10 tot 12 keer gebruikt worden.
- Gebruik de olie niet langer dan 6 maanden. Leef de instructies na op de verpakking.
- Olie of vet kan niet zo lang worden gebruikt als deze vaak proteïne rijke producten frituren zoals vlees en vis.
- Mix verse olie niet met gebruikte olie.
- Ververs de olie of het vet indien deze begint te schuimen bij het verhitten, deze een vreemde smaak of geur afscheidt, de donker kleurt en/of stroopachtig aanvoelt.

Wegwerpen

Gebruikte olie of vet kan het best worden weggegooid door het terug te gieten in de originele verpakking en deze goed te sluiten. Vast vet dient in vaste vorm uitgelept te worden en weggegooid te omgewikkeld in een krant. Flessen of kranten dienen dan in een prullenbak geplaatst te worden of volgens regionale regeling te worden weggeworpen.

Tabel

Deze tabel laat geschikte voedselhoeveelheden zien en de daarbij horende temperatuur and frituurtijd. Als de instructies op de verpakking van het voedsel afwijken van de tabel, dan hebben de verpakkingsvoorschriften voorrang.

Temperatuur	Type product	Maximale hoeveelheid per sessie		Frituurtijd (minuten)	
		Fresco	Congelado	Fresco o descongelado	Congelado
160°C	Huisgemaakte patat (eerste sessie) Versie vis	700g 500g	-- --	4-5 5-7	-- --
170°C	Kippen vleugels Kaas krokketten Kleine aardappel partjes Gefrituurde groentes (Champignons, bloemkool) Huisgemaakt patat (tweede sessie) max. 175° Diepvries patat max 175°	4-6 5 -- 10-12 700g --	4-5 4 4 -- -- 550g	12-15 4-5 -- 2-3 3-4 --	15-20 6-7 3-4 -- -- 5-6
180°C	Loempia's Kipnuggets Mini snacks Gehaktballen Fishsticks Mosselen Gepanneerde inktvisringen Gepanneerde vis Garnalen Appelringen	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 -- 8 15 10 10 10 --	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 --
190°C	Chips Aubergine Aardappelkrokketten	700g 600g 5	550g -- 4	3-4 3-4 4-5	5-6 -- 6-7

	Vlees/Vis kroketten	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	--	5-6	--
	Gebakte camembert	2-4	--	2-3	--
	Cordon blue	2	--	4-5	--
	Wiener Schitzel	2	--	3-4	--

MILIEU



ATTENTIE:

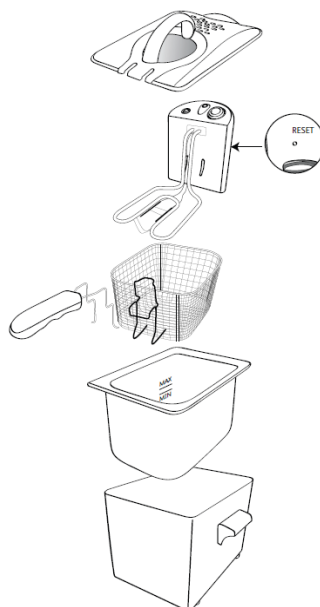
Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Geproduceerd en geïmporteerd door : Adeva SAS 8, Rue Marc Seguin 77290, Mitry-Mory FRANKRIJK

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com – Telefoon: 01 64 67 00 01

ESPAÑOL

- Por favor, lea las instrucciones para su uso y consulte los diagramas de control de calentamiento antes de usar el freidora.
- Compruebe que la tensión indicada en la placa de características de la freidora corresponde con la red de tensión de su casa.
- Conecte la freidora únicamente a una toma de corriente de pared con conexión a tierra.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie las piezas individuales a fondo (véase la sección "Limpieza" y siga las instrucciones)
- No sumerja nunca la freidora o el control de calentamiento en agua y no limpie estas partes con agua corriente.
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- Se recomienda el uso de aceite para freír o grasa líquida para freír. La grasa sólida para freír también se puede utilizar. En este caso, se debe tomar un especial cuidado para asegurarse de que la grasa no salpique y el dispositivo de calentamiento no se caliente en exceso (ver sección "freír con grasa sólida " y " Consejos ").
- Nunca encienda la freidora si no está llena con aceite o grasa líquida.
- Utilice únicamente aceite o grasa que no produzca espuma y que sean adecuados para freír. Esta información se muestra en el envase o etiqueta.
- La freidora debe llenarse con aceite o grasa entre las dos marcas en el interior del recipiente, Antes de encender la freidora, asegúrese siempre de que está lleno de grasa o aceite suficiente.
- Un limitador térmico de seguridad desconecta la freidora en caso de sobrecalentamiento (véase la sección "Seguridad")
Estas instrucciones muestran las cantidades máximas para freír y no deberán ser superadas en ningún caso (véase el cuadro).
- El vapor caliente se libera durante la fritura. Mantenga una distancia segura lejos del vapor para evitar cualquier daño a su persona.
- Cuando la freidora está en uso, se debe mantener fuera del alcance de los niños. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo en el que la freidora está ubicada .
- Después del uso, coloque el termostato en la posición más baja (gire el termostato completamente en sentido anti horario). Desconecte el cable de alimentación y permita que el aceite o la grasa se enfríen. No mueva la freidora hasta que ella y sus contenidos se han enfriado hacia por completo.
- Las piezas dañadas sólo deben ser sustituidas por un centro de servicio técnico autorizado.
- La garantía será invalidada en el caso de reparaciones no autorizadas.
- Por favor, guarde estas instrucciones para referencia futura.



SEGURIDAD

Protección térmica de seguridad

En caso de sobrecalentamiento, la protección térmica hace que se desconecte la freidora. Esto puede suceder si la freidora no está llena con suficiente aceite o si la grasa sólida se funde en la freidora. En el caso de que la grasa sólida esté fundida, el elemento de calentamiento no es capaz de irradiar el calor producido con la suficiente rapidez. Si la protección térmica de seguridad desconecta la freidora, haga lo siguiente:

- Deje que el aceite o la grasa se enfríen.
- Pulse el interruptor de Reset en la parte trasera del elemento de control con un destornillador pequeño. La freidora estará lista para usar de nuevo.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad en el elemento de control asegura que el elemento de calentamiento sólo se pueda encender cuando el elemento de control de asegure con un clic.

Consejos de manejo

No utilice el dispositivo en un lugar donde la temperatura sea inferior a 5 ° C.

No sumerja los componentes eléctricos del aparato en el agua o en el lavavajillas, lavar con una esponja.

No superar el nivel MAX cuando se llena el tanque de freidora.

Ponga todos los ingredientes para cocinar en la canasta y no en el tanque.

Conecte el dispositivo sólo una vez que se llena el tanque.

Una vez que el dispositivo está conectado, seleccione la temperatura de cocción y esperar 10 minutos antes de hundir los alimentos.

No toque el aparato cuando esté en uso puede seriamente quemaduras. Maneje freidora sólo con el mango.

No sumerja objetos metálicos en el tanque.

Antes de desenchufar el equipo, deje que se enfríe durante diez minutos.

Zona fría

Durante el proceso de fritura, las partículas de alimentos se acumulan en la parte inferior del recipiente. A medida que el elemento de calentamiento está dispuesto por debajo del recipiente y se calienta el aceite / grasa en la zona superior de la freidora, el aceite / grasa entre la base y el elemento de calentamiento permanece relativamente fría (zona fría). Esto evita que las partículas de alimentos en esta zona se quemen y ofrece la ventaja de poder utilizar el aceite o la grasa más de una vez.

Freír con grasa sólida

Se recomienda el uso de aceite para freír o grasa líquida para freír en esta freidora. Aunque la grasa sólida también se puede utilizar. Para evitar las salpicaduras de grasa y que la freidora se caliente demasiado, se deben tomar las siguientes precauciones:

- Cuando se utiliza la grasa fresca, deje que los bloques de grasa se derritan lentamente a fuego moderado en una sartén normal de fritura. Luego, cuidadosamente, vierta la grasa derretida en la freidora. Enchufe y encienda la freidora (véase sección " freír ").
- Después de usar, almacene la freidora con la grasa re solidificada a temperatura ambiente. Si el aceite está demasiado frío, puede salpicar cuando este sea recalentado.

Para impedir que esto suceda, pinche un poco la grasa sólida con un tenedor varias veces, Tenga cuidado de no dañar el dispositivo.

Antes de freír

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, debe limpiar todas las partes individuales y secarlas completamente (Ver sección "Limpieza").
- Coloque la freidora en una superficie horizontal. Superficie nivelada y estable para prevenir derramamientos de aceite o que el dispositivo se caiga.
- Si se coloca la freidora debajo de una campana extractora de cocina, hay que asegurarse de que la cocina este apagada.
- Saque el cable de alimentación completamente fuera del emplazamiento de cable.
- Saque la tapa.
- Saque el cesta.

- Despliegue el asa y colóquela con cuidado en la cesta.
- Llene la freidora, que debe de estar completamente seca y vacía, hasta la marca superior en el recipiente (aceite 3 litros o de 2,5 kg se grasa) con grasa o aceite líquido o grasa sólida derretida (ver secciones "grasa sólida para freír" y "consejos").
- Nunca mezcle diferentes tipos de grasa o aceite.
- Enchufe la freidora.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora.

Freír

- Encienda la freidora con el interruptor de ON / OFF. La luz LED verde se encenderá.
- Ajuste el termostato a la temperatura deseada. La temperatura de fritura correcta se encuentra en el empaque de la comida congelada o en la tabla de instrucciones.
- La luz de control de temperatura es de color rojo. La grasa o aceite se calienta a la temperatura requerida en 10 a 15 minutos.
- Si bien la freidora se calienta a la temperatura, la luz de control se enciende y se apaga varias veces. La luz LED permanece encendida mientras el elemento calentador está calentando. Si esta no se enciende durante un espacio de tiempo algo prolongado es porque la materia grasa ha alcanzado la temperatura deseada.
- Continúe friendo la siguiente cesta sólo cuando la luz LED no se haya encendido durante un momento.
- Cuando se utiliza el aceite o grasa líquida, la cesta puede permanecer en la freidora mientras esta se calienta. La cesta también puede dejarse en la freidora si la grasa alrededor de esta se ha solidificado.
- Retirar la cesta de la freidora y llénela con el producto que va a freír.
- No exceda las cantidades de llenado máximos especificados en estas instrucciones (véase el cuadro).
- Cuando haya puesto los alimentos que va a freír en la cesta, colóquela cuidadosamente en la freidora y coloque la tapa sobre el recipiente.
- En la tapa hay una pequeña ventana que le permitirá observar el proceso de fritura.
- Durante el proceso de fritura, de vez en cuando, saque la cesta del aceite, o grasa, y cuidadosamente agite el contenido.

Después de freír

- Después de freír, quite la tapa y coloque la cesta en la parte superior para permitir que el aceite se escurra.
- Con cuidado, levante la cesta del recipiente. Si es necesario, sacuda el exceso de aceite o grasa sobre la freidora.
- Coloque los alimentos que ya estén fritos en un plato o recipiente en el que haya colocado papel de cocina absorbente).
- Apague la freidora con el interruptor de ON / OFF y ajuste el termostato al mínimo (gire el termostato totalmente a la izquierda).
- Si la freidora no se utiliza regularmente, se recomienda almacenar la grasa o aceite después de enfriar en un recipiente preferentemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Filtre el aceite o la grasa para eliminar las partículas de comida que hayan quedado en el aceite o grasa. Para vaciar la freidora, saque la tapa, cesta y el elemento de control de calentamiento. Retire el recipiente de la freidora y vierta el aceite o la grasa (ver sección "Limpieza").
- Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y almacene la grasa directamente en la freidora (véase la sección "grasa sólida").

Limpieza

- Desenchufe el dispositivo.
- Espere hasta que el aceite o la grasa estén fríos antes de limpiar el dispositivo. No deje que la grasa sólida se solidifique por completo.
- Saque la tapa, la cesta y el elemento de control de calentamiento.
- Guarde el elemento de control de calentamiento en un lugar seco y seguro.
- El elemento de control de calentamiento no debe ser sumergido en agua o ser limpiado con agua. Estas piezas se deben ser limpiadas con un paño húmedo, si es necesario.

- Saque la cesta y drene el aceite o grasa del recipiente.
- Limpie la tapa, el recipiente, la cesta y el cuerpo del dispositivo con agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia y seque bien.
- No utilice ningún tipo de productos de limpieza y menos si son abrasivos, ni estropajos de acero o crema limpiadora, esto dañará el dispositivo y su acabado.
- Vuelva a montar la freidora insertando el recipiente, el control de calentamiento y, finalmente, la cesta.
- Coloque la manija en la cesta.
- Enrolle el cable de alimentación e insértelo junto con el enchufe en su respectivo compartimiento.
- Levante la freidora con la ayuda de las asas laterales.
- Guarde la freidora con la tapa cerrada. Esto mantendrá el interior de la freidora limpia y libre de polvo.

CONSEJOS

Patatas fritas caseras

Cómo hacer deliciosas patatas fritas:

- Las patatas que se van a usar para la fritura deben de ser frescas y no mostrar brotes.
- Las patatas harinosas también pueden usarse para freír.
- Después de pelar las patatas, córtelas como prefiera (tiras o rodajas).
- Coloque las patatas en agua durante aprox. una hora antes de freírlas. Gran parte del azúcar, una de las sustancias primarias responsable de la formación de acrilamida, se liberará a continuación.
- Deje que las patatas se sequen por completo.
- Siempre fría las patatas caseras dos veces.
- La primera vez durante 4-6 minutos a 160 °C y la segunda vez durante 2-4 minutos a un máximo de 175 °C.
- Al freír por segunda vez, saque la cesta de la freidora un par de veces y agite para separar las patatas. De esta manera todas tendrán un atractivo y uniforme color dorado.
- Las patatas congeladas son pre cocidas y, por tanto, sólo deben ser fritas una vez. Asegúrese de leer las instrucciones detalladas en el envase del producto.
- Productos congelados
Los productos congelados (-16 a -18 °C) enfrían el aceite o la grasa considerablemente y por lo tanto no se fríen con la suficiente rapidez y puede absorber demasiado aceite o grasa.
- Esto se puede prevenir de la siguiente manera:
- No freír grandes cantidades de una sola vez (véase la tabla).
- Calentar el aceite por lo menos 15 minutos antes de añadir el producto.
- Ajuste el termostato a la temperatura especificada en estas instrucciones o en el envase del producto.
- De preferencia permita que el producto congelado se descongele a temperatura ambiente. Quite todo el hielo y el agua como sea posible antes de colocar el producto en la freidora.
- Coloque el producto poco a poco y con cuidado en la freidora ya que los productos congelados tienen la tendencia a causar que el aceite caliente o grasa burbujeen abruptamente.

Cómo eliminar gustos no deseados

Algunos productos alimenticios, especialmente el pescado, sueltan líquidos cuando son fritos. Estos líquidos se acumulan en el aceite o grasa para freír y afectan el olor y el sabor de otros alimentos fritos posteriormente en el mismo aceite o grasa. El sabor del aceite o la grasa puede ser neutralizado de la siguiente manera:

* Calentar el aceite o grasa a 160 °C y añadir dos rebanadas finas de pan o un poco de perejil a la freidora. Espere hasta que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con una espumadera. Después de hacer esto el sabor y olor de la grasa y el aceite es neutral de nuevo.

Siga una alimentación saludable

Los nutricionistas recomiendan el uso de aceites vegetales y grasas que contienen ácidos grasos insaturados (por ejemplo, ácido linoleico). Estos aceites y grasas, sin embargo, pierden sus propiedades positivas más rápidamente que otros tipos de aceites y, por tanto, deben de ser cambiados con más frecuencia. La siguiente información sirve de orientación:

- Cambie el aceite o grasa con regularidad. Si la freidora se utiliza principalmente con patatas fritas y el aceite o la grasa con colados después de cada uso, estos pueden ser usados de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite o grasa por más de seis meses. Tenga en cuenta las instrucciones del envase.
- El aceite o la grasa no pueden, en general, ser utilizados por mucho tiempo si siempre se utilizan principalmente para freír proteínas que contienen los productos alimenticios como las carnes o pescados.
- Se recomienda no mezclar un aceite nuevo con un aceite que ya ha sido usado.
- Cambie el aceite o la grasa si se empieza a formar espuma cuando se calienta, si tiene un raro gusto u olor, o si se vuelve oscuro y / o tiene un textura tipo jarabe.

Eliminación de residuos

El aceite usado o grasa líquida pueden ser mejor almacenados para deshacerse de ellos vertiéndolos de nuevo en la botella de plástico original y sellarla bien. Deje que la grasa sólida se solidifique en la freidora y luego retírela por completo con la ayuda de una cuchara o espátula y envuélvalo en periódico. Las botellas o periódico deben ser eliminados de acuerdo con la normativa nacional aplicable.

Tabla

Esta tabla muestra las cantidades de productos alimenticios y la temperatura requerida así como los tiempos de fritura.

Si las instrucciones en el envase del producto no concuerdan con las instrucciones especificadas en esta tabla, se recomienda seguir las instrucciones detalladas en el envase del producto a freír.

Temperatura	Tipo de producto	Cantidad máxima por ciclo de fritura		Tiempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelado	Fresco o descongelado	Congelado
160°C	Patatas caseras (primer ciclo de fritura)	700g	--	4-5	--
	Pescado fresco	500g	--	5-7	--
170°C	Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5	4	4-5	6-7
	Buñuelos de patata	--	4	--	3-4
	Verduras fritas (zetas, coliflor)	10-12	--	2-3	--
	Chips caseros (2do ciclo de fritura)	700g	--	3-4	--
	max.175°C Chips congelados max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Rollitos de primavera	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de pollo	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10	--	3-4	4-5
	Palitos de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	Muslitos	15-20	15	3-4	4-5
	Anillos de calamar	10-12	10	3-4	4-5
	Pescado empanado	10-12	10	3-4	4-5
	Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	Aros de cebolla	5	--	3-4	--
190°C	Patatas fritas	700g	550g	3-4	5-6
	Berenjena	600g	--	3-4	--
	Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	Croquetas de carne o pescado	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	--	5-6	--
	Queso empanado	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

MEDIO AMBIENTE



ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

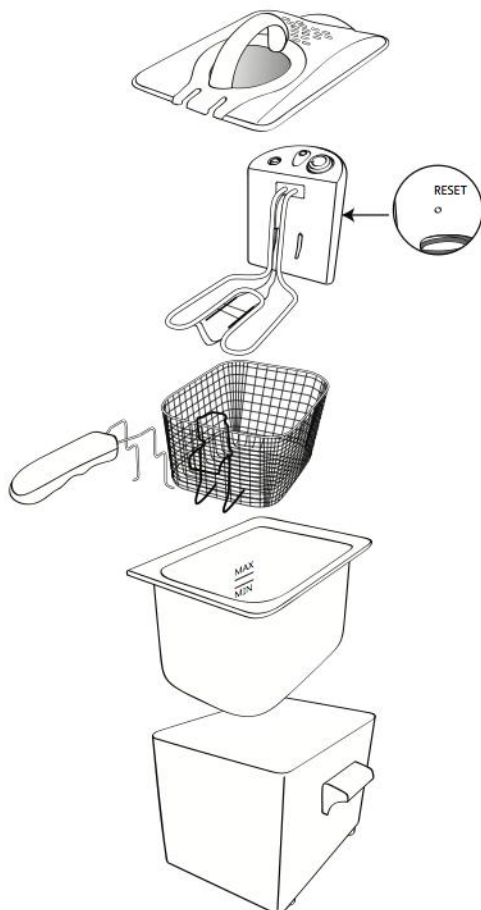
Fabricado e importado por : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

ITALIANO

- Si prega di leggere le seguenti istruzioni e far riferimento agli schemi di controllo/resistenza prima di usare la friggitrice .
- Controllare che la tensione indicata sulla targhetta della friggitrice corrisponda alla tensione di rete della vostra casa.
- Collegare la friggitrice solo a una presa con messa a terra.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente le singole parti (vedere la sezione "Pulizia").
- Non immergere mai l'unità centrale dell'apparecchio in acqua o metterla sotto acqua corrente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso liquido.
- Si consiglia di utilizzare l'olio di frittura o grasso di frittura liquido. Grassi di frittura solidi possono essere utilizzati ma bisogna prestare particolare attenzione. Delle precauzioni extra devono essere prese per garantire che il grasso non spruzzi e la resistenza non si surriscaldi (vedere la sezione "frittura con grassi solidi" e "Suggerimenti").
- Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso liquido.
- Utilizzare solo olio o grasso che non fa schiuma, adatto per friggere. Questa informazione viene mostrata sulla confezione o sull'etichetta.
- Prima di accendere la friggitrice, riempirla con olio o grasso rispettando i limiti MAX e MIN riportati sul contenitore.
- Assicurarsi che nella friggitrice ci sia sempre grasso o olio sufficiente.
- Un dispositivo termico di sicurezza spegne la friggitrice in caso di surriscaldamento (vedi la sezione "Sicurezza").

Queste istruzioni mostrano la quantità massima che si può friggere la quale non deve essere mai superata (vedi tabella).

- Del vapore caldo viene rilasciato durante la frittura. Mantenere una distanza di sicurezza dal vapore.
- Quando la friggitrice è in uso, deve essere tenuta fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui la friggitrice è appoggiata.
- Dopo l'utilizzo, impostare il termostato al valore più basso (ruotare il termostato completamente in senso antiorario). Togliere la spina e consentire all'olio o al grasso di raffreddarsi. Non spostare la friggitrice finché essa e il suo contenuto si sono raffreddati.
- Le parti danneggiate devono essere sostituite solo da un centro di assistenza autorizzato.
- La garanzia sarà invalidata in caso di riparazioni non autorizzate.
- Si prega di conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.



SICUREZZA

Dispositivo termico di sicurezza

In caso di surriscaldamento, un dispositivo termico di sicurezza spegne automaticamente la friggitrice. Questo può accadere se la friggitrice non è riempita a sufficienza con olio o grasso o se ci sono problemi col grasso solido. In quest'ultimo caso l'apparecchio non è in grado di irradiare il calore necessario abbastanza rapidamente. Se questo dispositivo di sicurezza spegne la friggitrice, procedere come segue:

- Consentire all'olio o al grasso di raffreddarsi.
- Con un piccolo cacciavite spingere con cautela il tasto reset posto sul retro dell'apparecchio.

La friggitrice è ora pronta per l'uso.

Interruttore di sicurezza

L'interruttore di sicurezza assicura che la friggitrice si riscaldi solo quando l'unità base è correttamente chiusa (quando si sente un "click").

Consigli di utilizzo

Non utilizzare il dispositivo in un luogo dove la temperatura è inferiore a 5 ° C.

Non immergere le parti elettriche dell'apparecchio in acqua o in lavastoviglie, pulito con una spugna.

Non superare il livello MAX quando si riempie il serbatoio friggitrice.

Mettete tutti gli ingredienti per cucinare nel cestino e non nel serbatoio.

Collegare il dispositivo solo quando il serbatoio è pieno.

Una volta che il dispositivo è connesso, selezionare la temperatura di cottura e attendere 10 minuti prima di tuffarsi cibo.

Non toccare l'apparecchio quando è in uso che si può bruciare seriamente. Maneggiare friggitrice solo utilizzando la maniglia.

Non immergere oggetti metallici nel serbatoio.

Prima di scollegare la macchina, lasciate raffreddare per una decina di minuti.

Zona fredda

Durante il processo di frittura, le particelle di cibo si raccolgono sul fondo del recipiente. Poiché l'elemento riscaldante è posto sotto il contenitore, esso riscalda l'olio/grasso nella zona superiore della friggitrice, quindi l'olio/grasso posato tra la base e l'elemento riscaldante rimane relativamente freddo (zona fredda). Ciò impedisce alle particelle di cibo in questa zona di bruciarsi e offre il vantaggio di poter utilizzare l'olio o grasso per più di una volta.

Frittura con grasso solido

Si consiglia l'uso di olio o grasso specifico per frittura. È possibile anche utilizzare il grasso di frittura solido ma, in quel caso, devono essere prese le seguenti precauzioni al fine di evitare schizzi o surriscaldamenti:

- Quando si utilizza il grasso fresco, consentire ai blocchi di grasso di sciogliersi lentamente a fuoco moderato in una normale padella. Accuratamente versare il grasso fuso nella friggitrice. Collegare la spina e accendere la friggitrice (vedi sezione "come friggere").
- Dopo l'uso, riporre la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente. Se il grasso è troppo freddo, esso può schizzare una volta riscaldato!

Per evitare che ciò accada, punzecchiare il grasso solido con una forchetta più volte, facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchio.

Prima di friggere

- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, le singole parti devono essere pulite e asciugate accuratamente (Vedi sezione "Pulizia").
- Collocare la friggitrice su una superficie piana, orizzontale e su un piano stabile.

- Se la friggitrice è posta sotto una cappa di aspirazione sul fornello, accertarsi che il fornello sia spento.
- Srotolare il cavo di alimentazione completamente fuori dall'avvolgicavo.
- Togliere il coperchio.
- Rimuovere il cestello.
- Piegare la maniglia e fissarla con attenzione al cestello.
- Riempire la friggitrice con olio o grasso fuso fino al segno superiore nel contenitore (3 litri di olio o 2,5 kg di grasso). Si prega di vedere i paragrafi "frittura con grasso solido" e "suggerimenti".
- Mai mischiare tipi diversi di grasso o olio!
- Collegare la spina alla presa.
- Il cavo di alimentazione non deve mai entrare in contatto con parti calde della friggitrice.

Come friggere

- Accendere la friggitrice con l'interruttore on/off. La spia verde si accende.
- Impostare il termostato alla temperatura desiderata. La temperatura di frittura corretta si trova sull'etichetta del prodotto surgelato o nella tabella su questo manuale.
- La spia di controllo della temperatura mostra il colore rosso. Il grasso/olio viene riscaldato alla temperatura desiderata entro 10 a 15 minuti.
- Mentre la friggitrice si sta riscaldando alla temperatura, la spia di controllo si accende e si spegne più volte. La spia luminosa resta accesa finché non è stata raggiunta la temperatura desiderata. Quando la spia si spegne, quindi, significa che l'olio o il grasso ha raggiunto la temperatura impostata.
- Immergere il cestello successivo solo quando la spia è spenta.
- Durante il riscaldamento, il cestello può rimanere immerso nell'olio o fuori.
- Togliere il cestello dalla friggitrice e riempirlo con il prodotto che si vuole friggere.
- Non superare le quantità massime di riempimento indicate in questo manuale (vedi tabella).
- Rimuovere con cautela il cestello della friggitrice e mettere il coperchio sul contenitore.
- Una finestra di visualizzazione è presente sul coperchio per osservare il processo di frittura.
- Durante la frittura, di tanto in tanto, alzare il cestello dall'olio e scuotere il cibo.

Dopo la frittura

- Dopo la frittura, togliere il coperchio e disporre il cestello nella parte superiore per consentire all'olio di sgocciolare.
- Sollevare delicatamente il cestello fuori dal contenitore. Se necessario, scrollare l'olio in eccesso.
- Disporre il prodotto fritto in una ciotola o setaccio (con un tovagliolo o panno da cucina assorbente).
- Spegnerla friggitrice tramite l'interruttore on/off e impostare il termostato al livello più basso (ruotare completamente il termostato in senso antiorario).
- Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si raccomanda di conservare l'olio o il grasso liquido (una volta raffreddato) in un contenitore, preferibilmente in frigorifero o in un altro luogo fresco. Filtrare l'olio o il grasso attraverso un colino o un setaccio fine, per rimuovere le particelle di cibo. Per svuotare la friggitrice, rimuovere il coperchio, il cestello e l'elemento riscaldante. Togliere il contenitore dalla friggitrice e versare l'olio o il grasso (vedi la sezione "Pulizia").
- Se la friggitrice contiene grasso solido, permettere al grasso di solidificarsi nella friggitrice e conservare il grasso direttamente nella friggitrice (vedi la sezione "frittura con grasso solido").

Pulizia

- Staccare la spina dalla presa.
- Attendere che l'olio o il grasso sia freddo prima della pulizia. Il grasso solido non deve solidificarsi completamente.
- Togliere il coperchio, il cestello e l'elemento di controllo/resistenza.
- Conservare l'elemento di controllo/resistenza in un luogo sicuro e asciutto.
- L'elemento di controllo/resistenza non deve mai essere immerso in acqua o lavato sotto acqua corrente! Queste parti, se necessario, devono essere pulite con un panno umido.
- Togliere il cestello e rimuovere l'olio o il grasso.
- Pulire il coperchio, il contenitore e il cestello con del detersivo in acqua calda. Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare detergenti caustici o abrasivi come le spugne abrasive o metalliche come la paglia di ferro.
- Rimontare la friggitrice inserendo il contenitore, il controllo/resistenza e infine il cestello.
- Fissare la maniglia piegandola nel cestello.
- Avvolgere il cavo di alimentazione insieme alla spina nell'avvolgicavo.
- Sollevare la friggitrice aiutandosi con l'apposita maniglia per il trasporto.
- Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso in modo da mantenere l'interno del contenitore senza polvere.

SUGGERIMENTI

Patatine fatte in casa

Come fare deliziose patatine croccanti:

- Le patate destinate alla frittura devono essere fresche e non mostrare segni di germinazione.
- Le patate migliori per la frittura sono dure e farinose.
- Dopo la pelatura delle patate, tagliarle a piacere (strisce o fette).
- Disporre le patate in acqua per circa un'ora prima dell'uso. In questo modo viene rilasciato parte dello zucchero, una delle sostanze maggiormente responsabili della formazione di acrilamide.
- Lasciare le patate asciugare completamente.
- Friggere sempre le patatine fritte fatte in casa per due volte: prima per 4-6 minuti a 160°C e dopo per 2-4 minuti a un massimo di 175°C.
- Quando si frigge per la seconda volta, sollevare il cestello per un paio di volte e agitare le patatine. In questo modo tutte le patatine avranno un aspetto invitante, liscio e dorato.
- Le patatine surgelate sono pre-cotte e quindi hanno bisogno di essere fritte solo una volta. Si prega di seguire le istruzioni.
- I prodotti surgelati (da -16 a -18°C) raffreddano l'olio o il grasso notevolmente e quindi non friggono molto rapidamente. Di conseguenza spesso assorbono molto olio o grasso. Per evitare questo fenomeno, osservare quanto segue:
- Non friggere grandi quantità in una sola volta (vedi tabella).
- Scaldare l'olio almeno 15 minuti prima di aggiungere il cibo da friggere.
- Impostare il termostato alla temperatura indicata in queste istruzioni o sulla confezione del prodotto.
- È preferibile consentire al prodotto surgelato di sbrinare a temperatura ambiente. Rimuovere la maggior quantità di ghiaccio e acqua possibile prima dell'immissione del prodotto nella friggitrice.
- Inserire il prodotto da surgelare lentamente e con attenzione nella friggitrice come prodotti surgelati hanno la tendenza a causare pericolose e improvvise bolle.

Come rimuovere i gusti indesiderati

Alcuni prodotti alimentari, in particolare il pesce, rilasciano liquidi durante la frittura. Questi liquidi si accumulano nell'olio e condizionano l'odore e il sapore degli altri prodotti fritti in seguito nello stesso olio. Questo spiacevole sapore può essere neutralizzato come segue:

*Scaldare l'olio o il grasso a 160°C e aggiungere due fette sottili di pane o del prezzemolo per la friggitrice. Attendere che l'olio o il grasso smetta di ribollire, quindi rimuovere il pane o il prezzemolo. Il gusto del grasso dell'olio è ora di nuovo neutrale.

Cucinare sano

I nutrizionisti raccomandano l'uso di oli vegetali e grassi contenenti acidi grassi insaturi (ad esempio acido linoleico). Questi oli e grassi, tuttavia, perdono le loro caratteristiche positive più rapidamente rispetto ad altri tipi e quindi devono essere cambiati più frequentemente. È opportuno quindi osservare le seguenti informazioni:

- Cambiare l'olio o il grasso regolarmente. Se la friggitrice è usata principalmente per le patatine fritte, è possibile utilizzare l'olio (o il grasso) da 10 a 12 volte se esso viene setacciato dopo ogni utilizzo.
- Non usare l'olio o il grasso per più di sei mesi. Osservare le istruzioni riportate sulla confezione.
- L'olio o il grasso generalmente non possono essere utilizzati così a lungo se sono impiegati per friggere cibi ricchi di proteine come la carne o il pesce.
- Non mescolare mai l'olio fresco con quello usato.
- Cambiare l'olio o il grasso se: comincia a schiumare quando viene riscaldato, quando si avverte uno strano sapore e/o odore, quando diventa scuro e/o quando ha una consistenza simile a uno sciroppo.

Smaltimento

L'olio o il grasso liquido usato può essere meglio smaltito versandolo nuovamente dentro la bottiglia di plastica originale tenuta in buono stato. Il grasso solido dovrebbe essere lasciato solidificare nella friggitrice e poi rimosso con un cucchiaio o una spatola e avvolto in carta di giornale.

Le bottiglie e i giornali devono essere posti nella pattumiera o smaltiti secondo le normative nazionali vigenti.

Tavolo

Questa tabella mostra le quantità di prodotti alimentari, la temperatura adatta e i tempi di frittura.

Se le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto dovrebbero discostarsi dai valori indicati in questa tabella, le istruzioni sulla confezione hanno la precedenza.

Temperatura	Tipo di prodotto	Quantità massima per ciclo di frittura		Tempo di cottura (minuti)	
		Cibo fresco	Cibo congelato	Cibo fresco o scongelato	Cibo congelato
160°C	patatine fatti in casa (prima frittura ciclo) pesce fresco	700g	--	4-5	--
		500g	--	5-7	--
170°C	ali di pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	crocchette di formaggio	5	4	4-5	6-7
	frittelle di patate piccole	--	4	--	3-4
	verdure fritte (funghi, cavolfiore)	10-12	--	2-3	--
	patatine fatte in casa (secondo ciclo frittura)	700g	--	3-4	--
	max.175°C patatine surgelati max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	involtini primavera	3	2	6-7	10-12
	pepite di pollo	10-12	10	3-4	4-5
	mini snack	10-12	10	3-4	4-5
	polpette (piccole)	8-10	--	3-4	4-5
	bastoncini di pesce	8-10	8	3-4	4-5
	cozze	15-20	15	3-4	4-5
	anelli di calamari	10-12	10	3-4	4-5
	pesce panato	10-12	10	3-4	4-5
	gamberi	10-12	10	3-4	4-5
	anelli di mela	5	--	3-4	--
190°C	patatine fritte	700g	550g	3-4	5-6
	melanzane a fette	600g	--	3-4	--
	crocchette di patate	5	4	4-5	6-7
	crocchette di carne o pesce	5	4	4-5	6-7
	doughnuts	4-5	--	5-6	--
	formaggio impanato	2-4	--	2-3	--
	cordon bleu	2	--	4-5	--
	pollo panato	2	--	3-4	--

AMBIANTE



ATTENZIONE:

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Prodotto e importato da : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

WARNING : Extrem risk of burns !

Place the unit away from the edge, tidy rear cable, keep children away.

ATTENTION : Grand risque de brûlures !

Placez l'appareil loin du rebord, câble rangé à l'arrière, tenir les enfants éloignés.

ACHTUNG : Grosse Brandgefahr!

Stellen Sie das Gerät auf einem sicheren Platz ab und rollen Sie das Kabel hinter dem Gerät ein. Halten Sie es von Kindern fern.



ATTENTIE : Groot risico op brandgevaar!

Plaats het apparaat niet te dicht bij de tafelrand, hou de kabel aan de achterzijde van het apparaat, hou uit de buurt van kinderen

CAUIDADO : Gran peligro de quemaduras !

Poner el aparato lejos del bordo, cables guardados detras, mantener los ninos lejos.

ATTENZIONE : Elevato rischio di ustioni!

Disporre l'apparecchio lontano dai bordi del tavolo o del piano e avvolgere il cavo nella parte posteriore dell'apparecchio; tenere lontano dalla portata dei bambini.