

wëasy

**Instruction manual
Manuel d'utilisation
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Manual de Usuario
Manuale d'uso**



TB600

**Deep fryer and fondue set
Friteuse et fondue
Friteuse und foundue
Friteuse en fondue
Freidora y fondue
Friggitrice e funduta**

ENGLISH

By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.

This product is only for family use.

Thank you for choosing this fryer.

Please read these instructions carefully to get the best results from your appliance.

- **Before connecting the appliance, please check if the voltage indicated on the bottom of the appliance is in accordance with the main voltage in your home.**
- **Please locate the appliance and plug accessible to the power socket.**

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.

- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be
- replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This device is not intended for use by persons with reduced capacity on the physical, mental or sensory or lack of experience and knowledge (including children), unless he has them was asked to monitor or if they have had instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
- This unit is not intended for use with an external timer or a separate remote control system

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

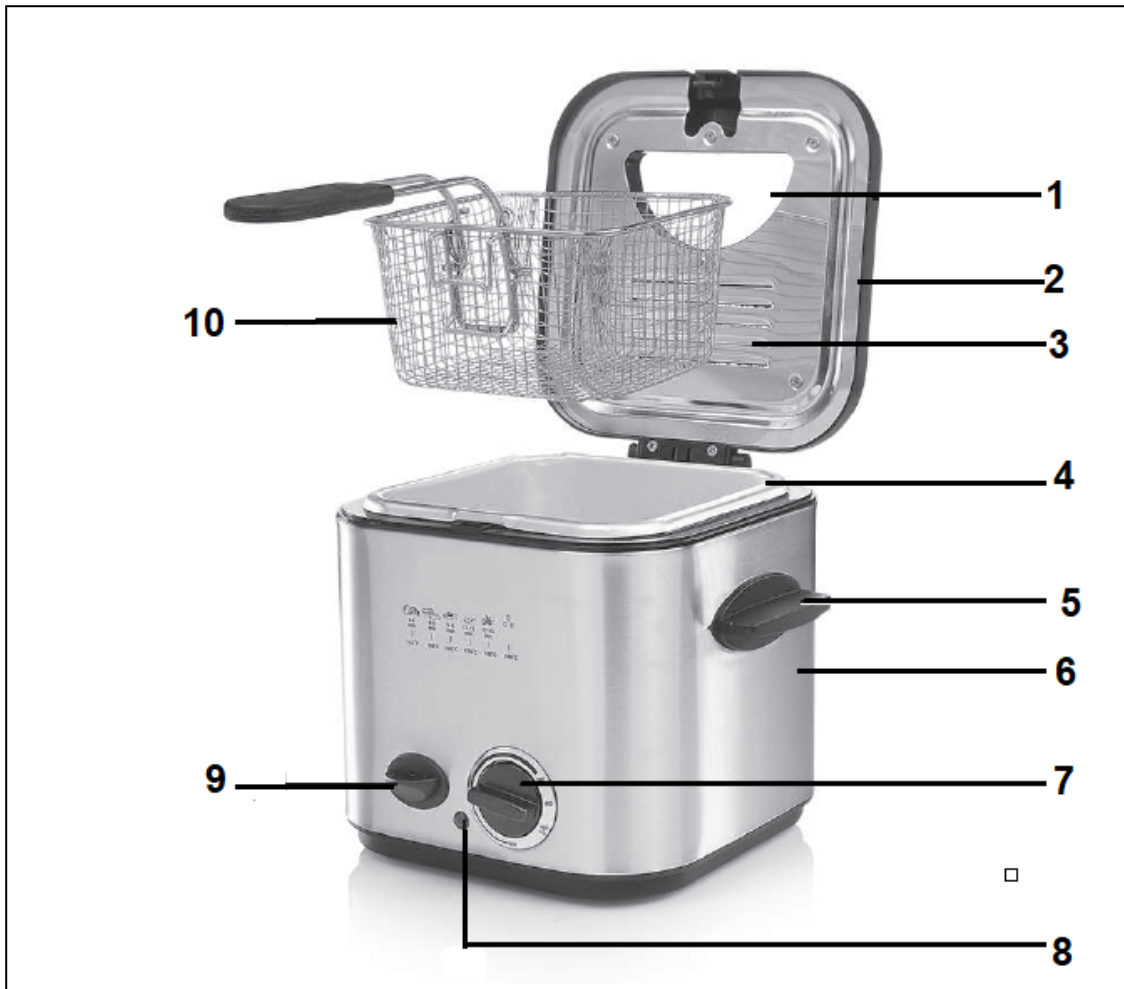


CAUTION HOT SURFACE

- **Keep the appliance away from children.**
- **The socket used should be in accordance with the plug of the appliance.**
- **Make sure that the temperature controller is on the position of “off” before plugging. After plugging into the power socket, the indicator “POWER” comes on, showing the appliance is powered. When only the indicator “POWER” comes on, the appliance is not heated. If the using temperature exceeds rated temperature after use, the indicator “POWER” still works and at this time, the appliance maybe very hot.**
- **Do not heat without food inside.**
- **Do not open the lid when frying.**
- **The surface is hot when frying. Never touch the fryer**

before it's cooled to avoid scald.

- Before first use, please check if forks and forks rack for fondue are provided. Please also check carefully if all the parts of the appliance are in good condition. If not, please contact the supplier or manufacturer. Never use this appliance if it is not in good condition.



1- Control window
2- cover
3- Permanent filter
4- Fixed tank
5- Handle
6- Corp of the device
7-Adjustable thermostat
8- Indicator light
9- Cover opening button
10- spawning basket

USING YOUR FRYER

1. INTRODUCING THE OIL OR FAT

- Open the top lid.
- Lift the basket using the handle.
- Place approximately 1.1 liters of oil or 0.7 kg of hard fat into the fryer body (the level must always be between the two marks on the oil container wall).
- If you use blocks of fat, cut them into pieces before placing them in the body.
- Set switch of the temperature controller to 140 °C (the red Indicator light comes on). To melt the fat needs roughly 8 minutes.
- Never attempt to melt fat in the basket.

2. COOKING

- Plug in the fryer; the indicator “POWER” comes on.
- Set the temperature controller to the desired temperature depending on what you are going to cook, the indicator “HEAT” comes on.
- When the indicator “HEAT” goes out (after approx. 5-7 minutes) the fryer has reached the corresponding temperature. Open the top lid.
- Attach the handle into basket and use the handle protection.
- Put the food in the basket.
- Lower the basket into the oil slowly; watching the oil level and foam in order to keep them from reaching the fringe of the oil container confirming the oil level is appropriate. Detach the handle. Close the lid.
- When the food is cooked, turn anticlockwise the temperature controller to the position “OFF”; the indicator “HEAT” goes out. Unplug the fryer or shut the power socket; the indicator “POWER” goes out. Open the lid. Attach the handle to basket’s support (at the top of the basket’s body), raise the basket and drain the oil.
- When cooking, the temperature controller will heat or stop heating according to the set temperature; the “HEAT” indicator light will flicker.

CLEANING

- Unplug the appliance when cleaning.
- Wait until the oil or fat is cold before cleaning.
- Solid fat should not be allowed to solidify completely.
- Remove the basket and drain the oil fat.
- Clean the outside of the fryer and the lid with a damp cloth.
- Never use abrasive pads or alcohol.
- Detach the handle from the basket.
- Wash the basket with hot water or washing-up liquid. Rinse and dry carefully.
- Never immerse the appliance in water or wash it directly

by water.

- 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.

PRACTICAL ADVICE

1. OILS AND FATS

- Always use oil and fats which can withstand high temperature.
- Do not mix different types of oil or fat.
- Change the oil or fat when it becomes brown after cooking.

2. PREPARING THE FOOD

- Whatever the recipe used, the food must be perfectly dry: this will avoid overflowing and make the oil or fat last longer.
- When preparing potato-based food (chips, crisps, etc.), cut them up and then wash them in cold water to remove the starch. Dry them carefully. This will stop them sticking together.

3. COOKING

- Do not overfill the basket. This will cause the oil temperature dropping and make the food greasy.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- Set the temperature controller to the lowest temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the cooked food in the basket in the draining position too long. The vapors could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be cooked in the basket without being defrosted.

4. AFTER COOKING

- Oil or fat can be left in the fryer with its basket and lid on. It will not lose its properties.
- Change the fat or oil regularly, after approximately 20 batches.

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 off 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
- If the deep fat fryer contains solid fat, allow the fat solidify in the deep fat fryer and

CARE AND MAINTENANCE

REPAIRING:

- If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by specialized people. Non-specialized people are not permitted to dismantle or repair the appliance.

GUARANTEE

This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For the detailed warranty conditions, please refer to our service website

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.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

En ignorant les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages.

Ce produit ne convient que pour un usage domestique.

Merci d'avoir choisi cette friteuse.

Veillez lire attentivement ces instructions pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre appareil.

- **Avant de brancher l'appareil, veuillez vérifier que la tension indiquée au bas de l'appareil est conforme au voltage principal de votre domicile.**
- **Veillez placer l'appareil avec sa fiche près d'une prise de courant facilement accessible.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire le mode d'emploi et vous reporter au schéma descriptif avant d'utiliser la friteuse.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de la friteuse corresponde à la tension principale de chez vous.
- Ne branchez la friteuse qu'à une prise murale reliée à la terre.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez soigneusement les différentes pièces (voir le chapitre *Nettoyage*).
- Ne plongez jamais le thermostat dans l'eau et ne nettoyez pas les pièces de la friteuse sous l'eau courante.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient complètement sèches avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse liquide.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile de friture ou de la

graisse de friture liquide. De la graisse de friture solide peut également être utilisée. Dans ce cas, il faut faire particulièrement attention à ce que la graisse n'éclabousse pas et que l'élément chauffant ne surchauffe pas (voir le chapitre *Graisse de friture solide* et *Astuces*).

- Ne mettez jamais la friteuse en marche si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse qui ne mousse pas et convient à la friture. Cette information est montrée sur l'emballage ou l'étiquette.
- La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse entre les deux marques à l'intérieur du récipient. Avant de mettre la friteuse en marche, assurez-vous qu'elle soit suffisamment remplie de graisse ou d'huile.
- Un coupe-circuit thermique de sécurité éteint la friteuse en cas de surchauffe (voir le chapitre *Sécurité*). Ces instructions indiquent les quantités maximales pour la friture et ne doivent pas être dépassées (voir tableau).
- De la vapeur chaude est libérée pendant la friture. Gardez une distance de sécurité loin de la vapeur.
- Lorsque la friteuse est utilisée, elle doit être tenue hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail sur laquelle se trouve la friteuse.
- Après utilisation, réglez le thermostat au minimum (en tournant le thermostat à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- Débranchez la prise de courant et laissez l'huile ou la graisse refroidir. Ne déplacez pas la friteuse jusqu'à ce qu'elle ait refroidi ainsi que son contenu.
- Les pièces endommagées ne doivent être remplacées

que par un service après-vente agréé.

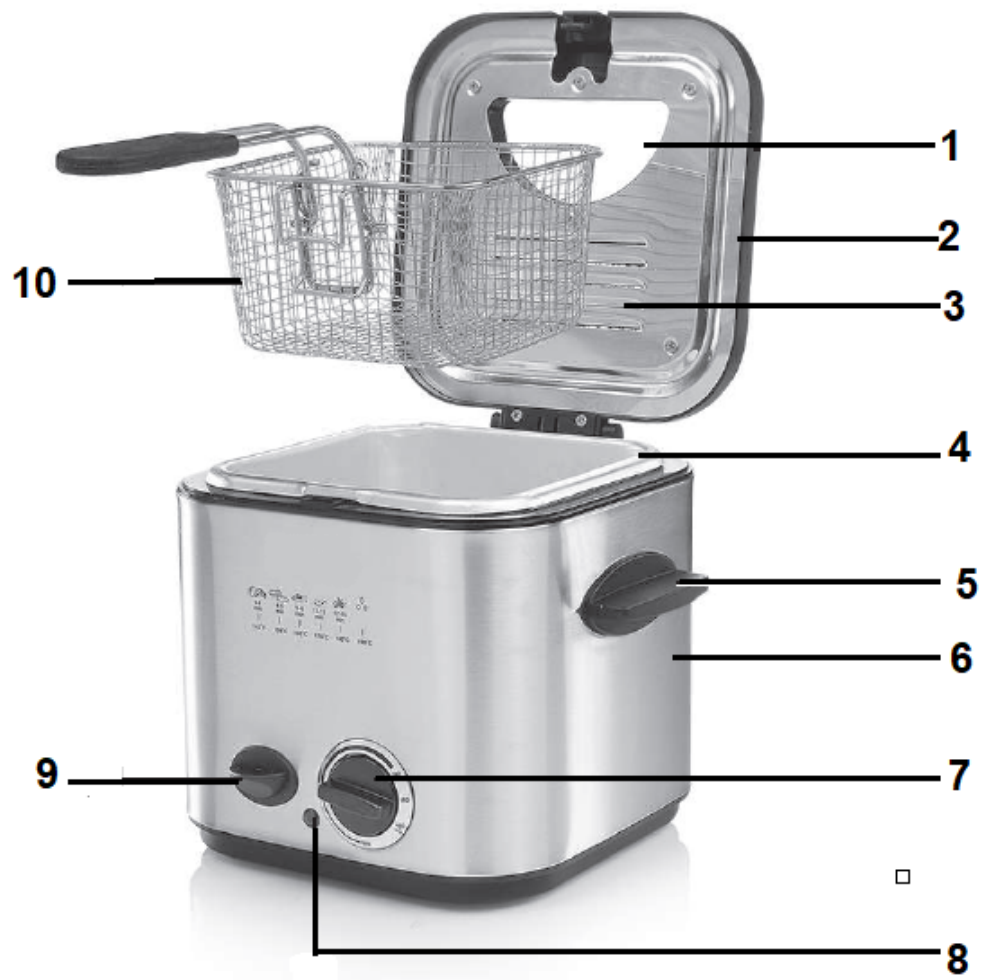
- La garantie sera annulée en cas de réparation non conforme.
- Conservez ces instructions en lieu sûr.
- N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation et/ou la fiche électrique sont endommagés, ou si le produit ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été abîmé, ou est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de même qualification afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant une capacité réduite sur le plan physique, mental ou sensoriel, un manque d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

AVERTISSEMENT - CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À TERRE



ATTENTION SURFACE CHAUDE

- **Gardez l'appareil à l'écart des enfants.**
- **La prise utilisée doit être conforme à la fiche de l'appareil.**
- **Assurez-vous que le thermostat soit sur la position «off» avant de brancher l'appareil. Après le branchement, l'indicateur «POWER» s'allume indiquant que l'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas encore. Si la température d'utilisation dépasse la température sélectionnée après utilisation, l'indicateur «POWER» reste allumé et à ce moment l'appareil peut être très chaud.**
- **Ne pas chauffer la friteuse sans nourriture à l'intérieur.**
- **Ne pas ouvrir le couvercle pendant la friture.**
- **La surface est très chaude pendant la friture. Ne touchez jamais la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi pour éviter de vous brûler.**
- **Avant la première utilisation, veuillez vérifier si les fourchettes et le support de fourchettes à fondue sont fournis. veuillez vérifier attentivement si toutes les pièces de l'appareil sont en bon état. Sinon, veuillez contacter le fournisseur ou le fabricant. N'utilisez jamais cet appareil s'il n'est pas en bon état.**



1. Hublot de contrôle
2. Couverture
3. Filtre permanent
4. Récipient fixe
5. Poignée
6. Coque de l'appareil
7. Thermostat réglable
8. Voyant lumineux
9. Commande d'ouverture du couvercle
10. Panier à friture

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

1. USAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Soulever le couvercle
- Soulever le panier à l'aide de la poignée.
- Placer environ 1,1 litre d'huile ou 700 g de graisse solide dans le récipient de la friteuse (le niveau doit toujours être compris entre les deux marques de la paroi interne du récipient).
- Si vous utilisez des blocs de graisse, coupez-les en morceaux avant de les placer dans la friteuse.
- Régler le thermostat sur 140°C (le voyant rouge s'allume). La fonte de la graisse nécessite environ 8 minutes.
- N'essayez jamais de faire fondre la graisse dans le panier.

2. CUISSON

- Brancher la friteuse; l'indicateur *POWER* s'allume.
- Régler le thermostat sur la température désirée en fonction de ce que vous allez faire cuire, le voyant *HEAT* s'allume.
- Lorsque l'indicateur *HEAT* s'éteint (après environ 5-7 minutes), la friteuse a atteint la température choisie.
- Soulever le couvercle.
- Fixer la poignée au panier et utilisez la protection fournie pour celle-ci.
- Mettre la nourriture dans le panier.
- Plonger lentement le panier dans l'huile en surveillant le niveau et la mousse pour les empêcher d'atteindre le bord du récipient, afin que le niveau d'huile soit approprié. Détacher la poignée et refermer le couvercle.
- Lorsque les aliments sont cuits, tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position *OFF*; l'indicateur *HEAT* s'éteint. Débrancher la friteuse ou éteindre la prise de courant : l'indicateur *POWER* s'éteint. Ouvrir le couvercle et fixer la poignée au support du panier (en haut du corps du panier), soulever le panier et vider l'huile.
- Lors de la cuisson, le thermostat chauffera ou arrêtera de chauffer en fonction de la température qui a été choisie; le voyant *HEAT* clignotera.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil lors du nettoyage.
- Attendez que l'huile ou la graisse soit froide avant de le nettoyer. Il ne faut pas laisser la graisse se solidifier complètement.
- Retirez le panier et égouttez-le.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse et le couvercle avec un chiffon humide.
- N'utilisez jamais de tampon abrasif ou d'alcool.

- Détachez la poignée du panier.
- Lavez le panier avec de l'eau chaude ou du liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas directement sous l'eau.
- Soulevez la friteuse à l'aide des poignées latérales.
- Rangez la friteuse avec le couvercle fermé. Ceci maintiendra propre l'intérieur de la friteuse.

CONSEILS PRATIQUES

1. HUILES ET GRAISSES

- Toujours utiliser des huiles et des graisses pouvant supporter des températures élevées.
- Ne pas mélanger différents types d'huile ou de graisse.
- Changer l'huile ou la graisse quand elle noircit après la cuisson.

2. PRÉPARATION DE LA NOURRITURE

- Quelle que soit la recette utilisée, l'aliment doit être parfaitement sec : cela évitera les débordements et fera durer plus longtemps l'huile ou la graisse.
- Lorsque vous préparez des aliments à base de pommes de terre (croustilles, chips, etc.), coupez-les puis lavez-les à l'eau froide pour éliminer l'amidon. Séchez-les soigneusement pour qu'ils ne se collent pas les uns aux autres.

3. CUISSON

- Ne pas trop remplir le panier. Cela ferait chuter la température de l'huile et rendrait les aliments gras.
- Ne pas conserver l'huile à haute température pendant de longues périodes. Cela lui ferait perdre ses propriétés.
- Régler le thermostat sur la température la plus basse entre deux cuissons.
- Ne pas laisser les aliments cuits dans le panier en position d'égouttage trop longtemps. Les vapeurs peuvent faire en sorte que les aliments perdent leur croquant et deviennent mous.
- Les aliments congelés peuvent être cuits dans le panier sans être décongelés.

4. APRÈS LA CUISSON

- Vous pouvez laisser de l'huile ou de la graisse dans la friteuse avec son panier et son couvercle. Elle ne perdra pas ses propriétés.
- Changer la graisse ou l'huile régulièrement, après environ 20 cuissons.

APRÈS LA FRITURE

- Soulever le couvercle et placer le panier en position haute pour permettre à l'huile de s'égoutter.
- Soulever délicatement le panier du récipient. Si nécessaire, secouer l'excès d'huile ou de graisse au-dessus de la friteuse.
- Placer les aliments frits dans un bol ou une passoire (tapisser de papier absorbant).
- Éteindre la friteuse avec l'interrupteur marche / arrêt et régler le thermostat au minimum (en le tournant complètement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Si la friteuse n'est pas utilisée régulièrement, il est recommandé de stocker l'huile ou la graisse après refroidissement dans un récipient de préférence au réfrigérateur ou dans un autre endroit frais.
- Filtrer l'huile ou la graisse avec une passoire fine dans le récipient pour éliminer les particules d'aliments.
- Pour vider la friteuse, retirer le couvercle, le panier, le thermostat et le récipient. Puis enlever l'huile ou la graisse.
- Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la friteuse.

SOINS ET ENTRETIEN

RÉPARATION

En cas de panne ou de dommage, l'appareil doit être réparé par du personnel spécialisé. Les personnes non spécialisées ne sont pas autorisées à démonter ou à réparer la friteuse.

GARANTIE

Ce produit est garanti 24 mois. Votre garantie est valable si la friteuse est utilisée conformément aux instructions et aux fins pour lesquelles elle a été conçue. En outre, la preuve d'achat (ticket, facture ou reçu) doit être présentée avec la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit. Pour les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Web.

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

Bei Nichtbeachtung von Sicherheitsanweisungen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Beschädigungen.

Dieses Produkt ist nur für die Familiennutzung geeignet.

Vielen Dank, dass Sie diese Fritteuse gewählt haben. Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um die beste Leistung Ihres Gerätes zu erzielen.

- **Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die auf dem Boden des Gerätes angegebene Spannung mit dem Netzstrom bei Ihnen zuhause übereinstimmt.**
- **Positionieren Sie bitte das Gerät und den Stecker erreichbar für die Steckdose.**

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisungen und achten Sie auf die Diagramme des Steuerungs-/Heizelements, bevor Sie die Fritteuse benutzen.
- Überprüfen Sie, dass die auf dem Typenschild der Fritteuse angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie die Fritteuse ausschließlich an eine geerdete Steckdose an.
- Vor der ersten Nutzung der Fritteuse, reinigen Sie die einzelnen Teile sorgfältig (siehe den Abschnitt „Reinigung“).
- Tauchen Sie das Steuerungs-/Heizelement niemals in Wasser und reinigen Sie diese Teile nicht unter laufendem Wasser.

- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile komplett trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder Fett befüllen.
- Es wird empfohlen, Bratöl oder flüssiges Fett zu verwenden. Festes Bratfett kann auch benutzt werden.
- In diesem Fall wird besondere Vorsicht geboten, um sicherzustellen, dass das Fett nicht spritzt und das Heizelement nicht überhitzt (siehe den Abschnitt „Festes Bratfett“ und „Hinweise“).
- Schalten Sie die Fritteuse niemals an, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett befüllt ist.
- Benutzen Sie ausschließlich das Öl oder Fett, das nicht schäumt und passend zum Braten ist. Diese Informationen finden Sie auf der Verpackung oder auf dem Etikett.
- Die Fritteuse muss mit Öl oder Fett zwischen zwei Markierungen in der Schüssel befüllt werden. Bevor Sie die Fritteuse anmachen, vergewissern Sie sich, dass diese ausreichend mit Fett oder Öl befüllt ist.
- Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer schaltet die Fritteuse im Falle einer Überhitzung aus (siehe den Abschnitt „Sicherheit“) Diese Anweisungen beinhalten die maximalen Mengen zum Braten und dürfen nicht überschritten werden (siehe Tabelle).
- Heißer Dampf wird während des Bratens entweicht. Halten Sie einen sicheren Abstand von dem Dampf.
- Die Fritteuse muss während der Nutzung von Kindern ferngehalten werden. Lassen Sie das Kabel die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche, wo sich die Fritteuse befindet, nicht herunterhängen.
- Nach dem Gebrauch stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Einstellung ein (drehen Sie den Thermostat komplett nach links).

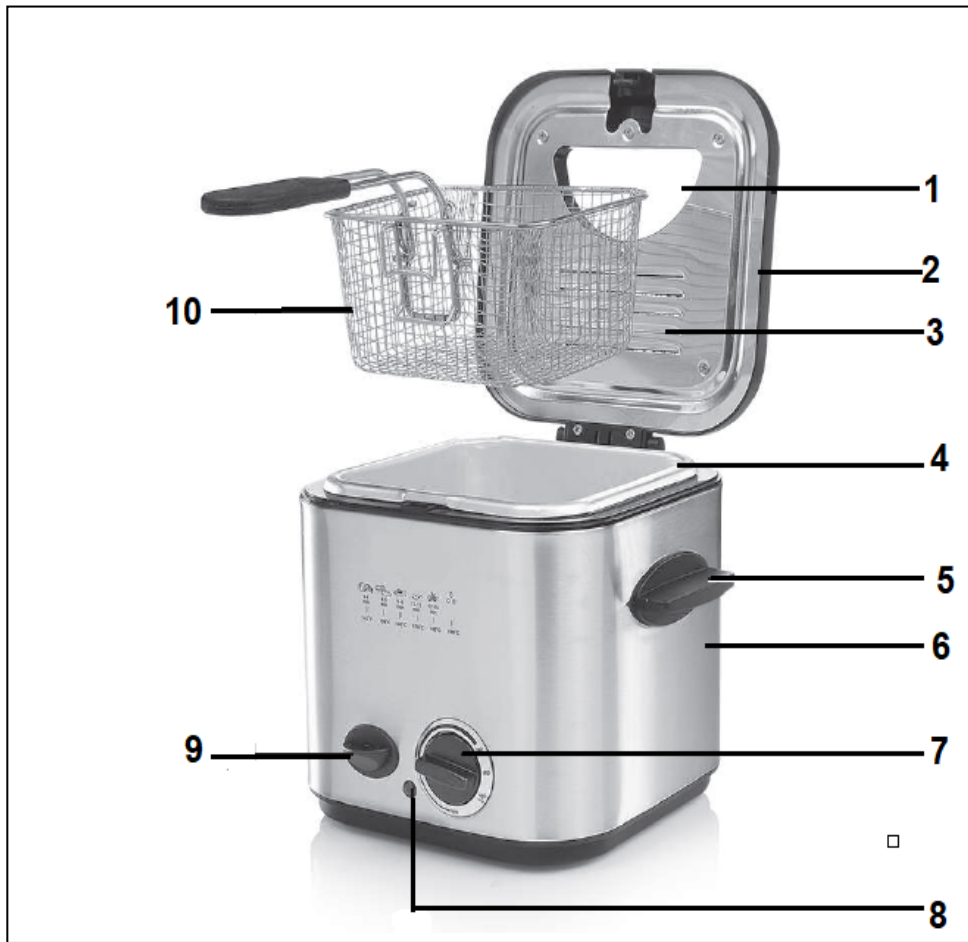
- Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Öl oder Fett komplett abkühlen.
- Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bis diese und ihre Inhalte komplett abgekühlt sind.
- Beschädigte Teile dürfen nur von einem autorisierten Servicezentrum ersetzt werden.
- Die Garantie wird im Falle einer unautorisierten Reparatur ungültig.
- Bitte bewahren Sie diese Anweisungen als künftige Referenz auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss dieses von dem Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen (einschließlich Kinder) benutzt zu werden, es sei denn sie werden beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist, von der für ihre Sicherheit zuständigen Person. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, mithilfe einer externen Schaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems benutzt zu werden.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.



ACHTUNG HEISSE OBERFLÄCHE

- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Die benutzte Steckdose muss dem Stecker des Gerätes entsprechen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler in der „OFF“ Position ist, bevor Sie das Gerät ans Netz schließen. Nachdem das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Anzeige „POWER“ auf, was bedeutet, dass das Gerät an ist. Wenn nur die Anzeige „POWER“ an ist, wird das Gerät nicht erhitzt. Wenn die Nutzungstemperatur die Nenntemperatur nach dem Gebrauch überschreitet, wird die Anzeige „POWER“ immer noch an sein und diesmal kann das Gerät sehr heiß werden.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Bratens.
- Die Oberfläche wird während des Bratens heiß. Berühren Sie niemals die Fritteuse, bevor diese abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Vor dem ersten Gebrauch überprüfen Sie, ob Gabeln und Gabelhalter für Fondue gegeben sind und ob alle Teile des Gerätes in einem guten Zustand sind. Wenn nicht, kontaktieren Sie bitte den Lieferanten oder den Hersteller. Benutzen Sie dieses Gerät niemals, wenn es nicht in einem guten Zustand ist.



1- Steuerungsfenster
2- Abdeckung
3- Dauerfilter
4- Fixierter Behälter
5- Griff
6-Korpus des Gerätes
7-Einstellbarer Thermostat
8- Lichtanzeige
9- Deckel-Öffnungstaste
10- Gitterkorb

NUTZUNG IHRER FRITTEUSE

1. DAS ÖL ODER FETT DAZUGEBEN

- Öffnen Sie den oberen Deckel.
- Heben Sie den Korb mithilfe des Griffes.
- Geben Sie ca. 1.1 Liter Öl oder 0,7 kg festes Fett in die Fritteuse (der Stand muss sich immer zwischen zwei Markierungen an der Wand des Ölbehälters befinden).
- Wenn Sie Fettblöcke verwenden, schneiden Sie diese in Stücke, bevor Sie sie in der Fritteuse platzieren.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 140 °C ein (die rote Lichtanzeige wird angehen). Das Fett braucht ungefähr 8 Minuten zum Schmelzen.
- Versuchen Sie niemals das Fett in dem Korb zu schmelzen.

2. KOCHEN

- Schließen Sie die Fritteuse an, die Anzeige „POWER“ wird angehen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur, abhängig von was Sie zubereiten möchten, die Anzeige „HITZE“ geht an.
- Wenn die Anzeige „HITZE“ ausgeht (nach ca. 5-7 Minuten) hat die Fritteuse die entsprechende Temperatur erreicht. Öffnen Sie den oberen Deckel.
- Befestigen Sie den Griff an dem Korb und benutze den Griffschutz.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Korb.
- Senken Sie den Korb langsam in das Öl; beobachten Sie den Öl- und Schaumstand, damit diese nicht den Rand des Ölbehälters erreichen und der Ölstand angemessen bleibt. Nehmen Sie den Griff ab. Schließen Sie den Deckel.
- Wenn die Lebensmittel fertig sind, drehen Sie den Temperaturregler linksläufig in die „OFF“ Position; die Anzeige „HITZE“ geht aus. Trennen Sie die Fritteuse vom Netz und schließen Sie die Steckdose; die Anzeige „POWER“ geht aus. Öffnen Sie den Deckel. Befestigen Sie den Griff an der Stütze des Korbs (oben auf dem Körper des Korbs), heben Sie den Korb und lassen Sie das Öl ablaufen.
- Während des Kochens wird der Temperaturregler die Hitze an und ausmachen, entsprechend der Eingestellten Temperatur; die „HITZE“ Anzeige wird flackern.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker während der Reinigung.
- Warten Sie vor der Reinigung, bis das Öl oder Fett komplett abgekühlt ist.
- Lassen Sie festes Fett nicht komplett verdichten.
- Entnehmen Sie den Korb und lassen Sie das Öl oder Fett ablaufen.
- Reinigen Sie die Außenfläche der Fritteuse und den Deckel mit einem feuchten Tuch.
- Benutzen Sie niemals abrasive Pads oder Alkohol.
- Nehmen Sie den Griff von dem Korb ab.
- Reinigen Sie den Korb mit heißem Wasser und Reinigungsflüssigkeit. Spülen Sie diesen ab und trocknen Sie ihn vorsichtig.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder waschen Sie es nicht unter laufendem Wasser.
- Heben Sie die Fritteuse mithilfe der Tragegriffe an den Seiten.
- Lagern Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel. Dies wird das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei halten.

PRAKTISCHE RATSCHÄGE

1. ÖL-UND FETTSORTEN

- Benutzen Sie immer Öl, das hohe Temperaturen aushält.
- Mischen Sie verschiedene Öl- und Fettsorten nicht.
- Tauschen Sie Öl oder Fett aus, sobald es nach dem Kochen braun wird.

2. VORBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

- Unabhängig von der Rezeptur müssen die Zutaten komplett trocken sein: dadurch können Sie das Überlaufen vermeiden und das Öl oder Fett länger haltbar machen.
- Wenn Sie ein Gericht auf Kartoffelbasis zubereiten (Chips oder ähnliches), schneiden und spülen Sie diese in kaltem Wasser ab, um die Stärke zu entfernen. Trocknen Sie diese vorsichtig. Dies wird dem Zusammenkleben vorbeugen.

3. KOCHEN

- Überfüllen Sie den Korb nicht. Dies wird zu dem Senken der Öltemperatur führen und das Essen fettig machen.
- Halten Sie das Öl nicht zu lange bei einer hohen Temperatur. Dadurch verliert es seine Eigenschaften.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Einstellung während Sie zwischen zwei Ladungen warten.
- Lassen Sie die zubereiteten Lebensmittel nicht zu lange in dem Korb in der Ablauf-Position. Durch die Dämpfe können Lebensmittel Ihre Knusprigkeit verlieren und weich werden.
- Tiefgefrorene Lebensmittel können in dem Korb vor dem Abtauen zubereitet werden.

4. NACH DEM KOCHEN

- Öl und Fett können in der Fritteuse gelassen werden, mit dem Korb und aufgesetzten Deckel. Es wird seine Eigenschaften nicht verlieren.
- Wechseln Sie das Fett oder Öl regelmäßig, nach ca. 20 Ladungen.

NACH DEM BRATEN

- Nach dem Braten entnehmen Sie den Deckel und platzieren Sie den Korb oben, um das Abfließen des Öls zu ermöglichen.
- Vorsichtig heben Sie den Korb aus der Schüssel. Wenn nötig, schütteln Sie das überschüssige Öl oder Fett über die Fritteuse ab.
- Platzieren Sie das gebratene Produkt in einer Schüssel oder einem Sieb (Legen Sie das Letzte mit saugfähigen Küchenpapier aus).
- Schalten Sie die Fritteuse auf dem ON/OFF Schalter aus und stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Stufe ein (drehen Sie den Thermostat komplett nach links).
- Wenn die Fritteuse nicht regelmäßig benutzt wird, wird es empfohlen, das Öl oder Fett nach dem Abkühlen in einem Behälter, vorzugsweise in einem Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Filtern Sie das Öl oder Fett durch ein feines Sieb in den Behälter, um Essenspartikeln davon zu entfernen. Um die Fritteuse zu entleeren, entnehmen Sie den Deckel, den Korb und Steuerungs-/Heizelement. Entnehmen Sie die Schüssel aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl oder Fett aus.
- Wenn die Fritteuse festes Fett enthält, lassen Sie das Fett verfestigen.

PFLEGE UND WARTUNG

REPARATUR:

Wenn es einen Ausfall oder eine Beschädigung gibt, muss das Gerät von spezialisierten Fachkräften repariert werden. Nicht-Spezialisten dürfen das Gerät nicht auseinanderbauen oder reparieren.

GARANTIE

Dieses Produkt hat 24 Monate Garantie. Die Garantie ist gültig, solange das Produkt gemäß den Anweisungen und zum dafür vorgesehenen Zweck benutzt wird. Zusätzlich muss der originale Kauf (Rechnung, Kassenbeleg oder Quittung) mit dem Kaufdatum, dem Namen des Verkäufers und der Artikelnummer des Produktes vorgelegt werden. Für die ausführlichen Garantiebedingungen besuchen Sie unsere Service-Webseite.

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.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

Als de veiligheidsinstructies worden genegeerd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de schade

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik.

Bedankt voor het kiezen van deze frituurpan.

Lees deze instructies zorgvuldig door voor de beste resultaten bij het gebruik van uw apparaat.

- **Voordat u het apparaat aansluit op een stopcontact dient u eerst te kijken of de spanning aangeven op de bodem van het apparaat overeenkomt met de spanning in uw huis.**
- **Plaats het apparaat zo dat de stekker in het stopcontact bereikbaar is.**

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees de instructies voor gebruik en gebruik de diagrammen op het bedienings-/verwarmingselement voor gebruik van de frituurpan.
- Controleer dat de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanningsbron.
- Sluit de frituurpan alleen aan op een stopcontact met randaarde.
- Voor het eerste gebruik van de frituurpan de onderdelen gronding schoonmaken (zie paragraaf 'Schoonmaken').
- Nooit het bedienings-/verwarmingselement in water onderdompelen en maak deze onderdelen niet schoon onder stromend water.
- Zorg dat alle onderdelen helemaal droog zijn voor het vullen van de frituurpan met olie of vloeibaar vet.

- Het wordt aanbevolen frituurolie of vloeibaar frituurvet te gebruiken. Vast vet kan ook worden gebruikt.
- In dat geval moet er goed opgelet worden dat het vet niet spettert en het verwarmingselement niet te heet wordt (lees paragraaf 'Vast frituurvet' en 'Tips').
- Nooit de frituurpan inschakelen als deze niet is gevuld met olie over vloeibaar vet.
- Gebruik olie of vet dat niet schuimt en geschikt is voor frituren. Deze informatie staat op de verpakking of het etiket.
- De frituurpan dient te worden gevuld met olie of vet tussen de twee markeringen aan de binnenzijde van het reservoir. Voor het inschakelen van de frituurpan altijd controleren of er genoeg olie of vet in zit.
- Een temperatuurbeveiliging schakelt de frituurpan uit mocht deze te heet worden (zie paragraaf 'Veiligheid'). Deze instructies tonen de maximale hoeveelheden voor het frituren en mogen niet overschreden worden (zie tabel).
- Heet stoom kan vrijkomen tijdens het frituren. Blijf op voldoende afstand van het stoom.
- Als de frituurpan gebruikt wordt, dient deze buiten bereik van kinderen te worden gehouden. Laat de kabel niet over de rand van tafel op werkoppervlak hangen waar de frituurpan op staat.
- Na gebruik de thermostaat op de laagste stand zetten (draai de thermostaat helemaal tegen de klok in).
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het vet of de olie helemaal afkoelen. Verplaats frituurpan niet tot deze en de inhoud helemaal is afgekoeld.
- Beschadigde onderdelen mogen alleen worden vervangen door een geautoriseerde klantenservice.

- De garantie zal vervallen als er ongeautoriseerde reparaties zijn uitgevoerd.
- Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.
- Gebruik dit apparaat niet als de stroomkabel of stekker beschadigd is, niet goed werkt, of beschadigd of gevallen is. Als de stroomkabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of onderhoudsmonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen met fysieke of mentale beperkingen of een gebrek aan ervaring en kennis (waaronder kinderen), tenzij er toezicht op ze wordt gehouden of ze instructies hebben gehad voor het gebruik van het apparaat door de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Men moet toezicht houden op kinderen om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of een apart besturingssysteem

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT DIEN TE WORDEN GEAARD.



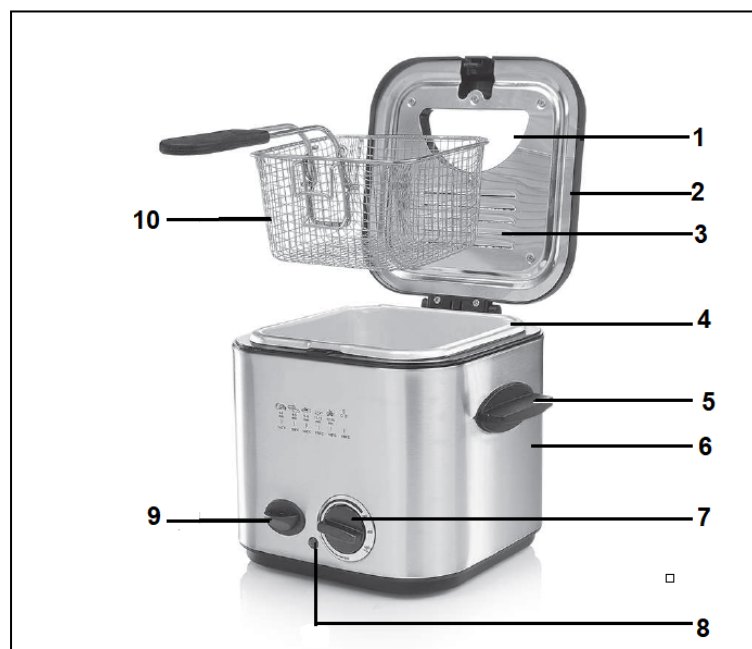
OPGEPAST HEET OPPERVLAK

- **Houd het apparaat weg bij kinderen.**
- **Het stopcontact dient bij de stekker van het apparaat te passen.**
- **Zorg dat de temperatuurinstelling op 'uit' voor het insteken van de stekker. Na het insteken van de stekker zal de indicator 'POWER' gaan branden, dit toont dat het apparaat voorzien is van stroom. Als alleen de indicator 'POWER' aangaat, wordt**

het apparaat niet verwarmd. Als de temperatuur de ingestelde temperatuur overtreft, zal de indicator 'POWER' branden en dit keer kan het apparaat erg heet zijn.

- Niet verwarmen zonder dat er voedsel in zit.
- Niet de deksel openen tijdens het frituren.
- De buitenkant wordt heet tijdens het frituren. Nooit de frituurpan aanraken voordat deze is afgekoeld om verbrandingen te vermijden.
- Goed bekijken of het vorkenrek en het vorken voor fondue aanwezig zijn.
- Voor het eerste gebruik goed bekijken of alle onderdelen in goede staat zijn. Is dit niet het geval, neem dan contact op met de leverancier of fabrikant. Nooit dit apparaat gebruiken als het niet in goede toestand verkeerd.

1- Controlevenster
2- Deksel
3- Permanent filter
4- Vast reservoir
5- Handgreep
6- Behuizing van het apparaat
7- Instelbare thermostaat
8- Indicator
9- Ontgrendeling deksel
10- Verwijderbaar mandje



GEBRUIK VAN UW FRITUURPAN

1. HET PLAATSEN VAN DE OLIE OF HET VET

- Open de deksel.
- Til het mandje eruit met behulp van de handgreep.
- Plaats ongeveer 1,1 liter olie of 0,7 kilo vast vet in de frituurpan (het niveau dient altijd tussen de twee markeringen te staan op het oliereservoir).
- Als u blokken vet gebruikt, snijd deze dan in stukken voor u ze in het reservoir plaatst.
- Stel de temperatuurinstelling in op 140 °C (de rode indicator zal gaan branden). Het laten smelten van vast vet duurt zo'n 8 minuten.
- Probeer nooit het vet te laten smelten in het mandje.

2. HET BAKKEN

- Steek de stekker in het stopcontact; de indicator 'POWER' zal gaan branden.
- Stel de temperatuurinstelling in op de gewenste temperatuur afhankelijk van hetgeen wat u gaat bereiden, de indicator 'HEAT' zal gaan branden.
- Als de indicator 'HEAT' uitgaat (na ongeveer 5-7 minuten), heeft de frituurpan de juiste temperatuur bereikt. Open de deksel.
- Plaats de handgreep aan het frituurmandje en gebruik de handgreep bescherming..
- Plaats het voedsel in het frituurmandje.
- Laat het frituurmandje langzaam in het olie zakken; kijk naar het olieniveau en het schuim zodat de rand van het oliereservoir niet bereikt wordt en dat het olieniveau op een geschikt niveau staat. Verwijder de handgreep. Sluit de deksel.
- Als het voedsel is bereid, draai dan de temperatuurinstelling tegen de klok in naar de stand 'OFF'; de indicator 'HEAT' zal uitgaan. Haal de stekker uit het stopcontact; de indicator 'POWER' zal uitgaan. Open de deksel. Plaats de handgreep aan het frituurmandje (aan de bovenkant van het frituur), til het mandje omhoog en laat het olie uitlekken.
- Tijdens de bereiding zal de temperatuurinstelling zorgen dat er verwarmd of niet verwarmd moeten worden, afhankelijk van de ingestelde temperatuur; de 'HEAT'-indicator zal aan- en uitgaan.

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
- Wacht tot de olie of het vet is afgekoeld voor het schoonmaken.
- Wacht niet tot vast vet helemaal hard is geworden.
- Verwijder het frituurmandje en laat de olie of het vet weglopen.
- Maak de buitenkant van de frituurpan en de deksel schoon met een vochtige doek.
- Gebruik nooit schuursponzen of alcohol.
- Haal de handgreep van het mandje af.
- Was het mandje met heet water of een sopje. Daarna afspoelen en goed laten drogen.
- Nooit het apparaat onderdompelen in water of met direct water schoonmaken.
- Til de frituurpan op met behulp van de handgrepen aan de zijkant.
- Sla de frituurpan op met de deksel gesloten. Zo blijft de binnenkant van de frituurpan schoon en stofvrij.

PRACTISCH ADVIES

1. OLIE EN VETTEN

- Gebruik altijd olie of vet dat tegen hoge temperaturen kan.
- Mix geen verschillende types olie of vet.
- Vervang de olie of het vet als het bruin wordt na het bakken.

2. VOORBEREIDING VAN HET VOEDSEL

- Bij elk recept dient het voedsel helemaal droog te zijn: dit vermijdt overstroming en zorgt dat de olie of het vet langer gebruikt kan worden.
- Bij de bereiding van aardappelproducten (bijv. Friet), snijd ze open en was ze in koud water om het zetmeel te verwijderen. Droog ze zorgvuldig. Zo blijven ze niet aan elkaar plakken.

3. HET BAKKEN

- Doe niet te veel in het frituurmandje. Dit zal de olietemperatuur laten dalen en dat maakt het voedsel vettig.
- Hou de olie niet langdurig op een hoge temperatuur. Dit verandert de eigenschappen ervan.
- Stel de temperatuur in op de laagste stand tijdens het wachten tussen twee ladingen.
- Laat het bereide voedsel niet te lang in het mandje zitten in de uitlekstand. De dampen kunnen zorgen dat het voedsel de knapperigheid verliest en slap wordt.
- Bevroren voedsel kan gebakken worden in het mandje zonder eerste te ontdooien.

4. NA HET BAKKEN

- Olie of vet kan in de frituurpan gelaten worden met het mandje erin en de deksel toe. Het zal niet zijn eigenschappen verliezen.
- Vervang regelmatig het vet of de olie, na ongeveer 20 ladingen.

NA HET FRITUREN

- Na het frituren dient u de deksel te openen en het mandje bovenin te hangen om het vet te laten uitlekken.
- Til voorzichtig het mandje uit het reservoir. Indien nodig het overmatige vet of olie af te schudden boven de frituurpan.
- Plaats het gefrituurde product in een schaal of op een zeef (voorzien van absorberend keukenpapier).
- Schakel de frituurpan uit met de on/off en stel de thermostaat in op de laagste stand (draai de thermostaat helemaal tegen de klok in).
- Als de frituurpan niet regelmatig gebruikt wordt, wordt het aanbevolen de olie of het vloeibare vet na het afkoelen in een bakje te bewaren, bij voorkeur in de koelkast of een andere koele plek. Filter de olie of het vet door een fijne zeef in het bakje om voedselresten te verwijderen uit de olie of het vet. Om de frituurpan te legen, verwijder de deksel, het mandje en de bedienings-/verwarmingselement. Verwijder de tank uit de frituurpan en giet de olie of het vet weg.
- Als de frituurpan is gevuld met vast vet laat het vet dan stollen in de frituurpan.

ZORG EN ONDERHOUD

REPARTIES:

Als het apparaat niet meer functioneert of er schade is, dient het apparaat meteen te worden gerepareerd door specialisten. Niet-specialisten zijn niet bevoegd het apparaat uit elkaar te halen of te repareren.

GARANTIE

Dit product heeft 24 maanden garantie. Uw garantie is geldig als het product is gebruikt volgens de instructies en voor het doel waarvoor het is gemaakt. Verder dient de originele aankoop (rekening, bon of ontvangstbewijs) te worden opgestuurd met de aankoopdatum, de naam van de verkoper en het nummer van het product. Voor de gedetailleerde garantievoorwaarden kunt u onze website raadplegen.

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.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPAÑOL

Pasar por alto las medidas de seguridad, exoneran al fabricante de la responsabilidad por los daños que puedan ocurrir. Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico.

Gracias por elegir nuestra freidora eléctrica.

Lea atentamente todas las instrucciones para obtener los mejores resultados.

- **Antes de encender el aparato, asegúrese de que el voltaje eléctrico de su hogar corresponde con el indicado en la placa de características.**
- **Asegúrese de que el tomacorriente esté accesible para enchufar el aparato.**

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

- Lea atentamente las instrucciones de uso y consulte los diagramas antes de usar la freidora.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características de la freidora corresponde con el voltaje principal de su hogar.
- El cable debe enchufarse a un tomacorriente de pared correctamente instalado y conectado a tierra.
- Antes de usar la freidora por primera vez, limpie bien las piezas individuales (consulte la sección "Limpieza").
- No sumerja el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.

- Se recomienda usar aceite para freír o grasa para freír líquida. También se puede utilizar grasa para freír sólida. En este caso, se debe tener especial cuidado para asegurarse de que la grasa no salpique el panel de control (consulte la sección “Instrucciones de uso” y “Consejos prácticos”).
- Nunca conecte la freidora al tomacorriente sin antes adicionar aceite o grasa en el depósito.
- Utilice solo aceite o grasa que no forme espuma y que sea adecuado para freír. Esta información se muestra en el envase o etiqueta.
- Antes de encender la freidora, asegúrese de que esté llena de grasa o aceite. Coloque aceite o grasa suficiente hasta alcanzar el medio de las dos marcas que se encuentran en el interior del depósito de aceite.
- En caso de sobrecalentamiento el interruptor de seguridad se disparará y apagará la freidora (consulte la sección "Seguridad"). No sobrepase las cantidades máximas para freír (consulte la tabla) mostradas en las instrucciones de seguridad.
- Durante el proceso de cocción se libera vapor caliente. Manténgase a una distancia segura del mismo.
- Cuando la freidora está en uso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños. No permita que el cable de alimentación cuelgue por donde se pueda tropezar o arrastrarlo de alguna manera (por ejemplo, sobre el borde de una mesa o mostrador).
- Después de cada uso, gire el termostato completamente en sentido antihorario. Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que el aceite o la grasa se enfríen. No mueva la freidora hasta que ésta y su contenido se

hayan enfriado completamente.

- Las piezas dañadas solo deben ser reemplazadas por el fabricante o su personal técnico.
- La garantía se invalidará en el caso de reparaciones no autorizadas.
- Guarde estas instrucciones para futuras referencias.
- No opere este aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato propiamente dicho no está funcionando como debería, está en mal estado o se ha caído. Si el cable de alimentación está deteriorado debe ser remplazado por el fabricante, su personal técnico o un especialista similar para evitar riesgos desnecesarios.
- Este electrodoméstico no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o hayan sido instruidas en el uso del aparato por una persona responsable por su seguridad. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo ni por sistemas de control remoto.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO TIENE QUE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

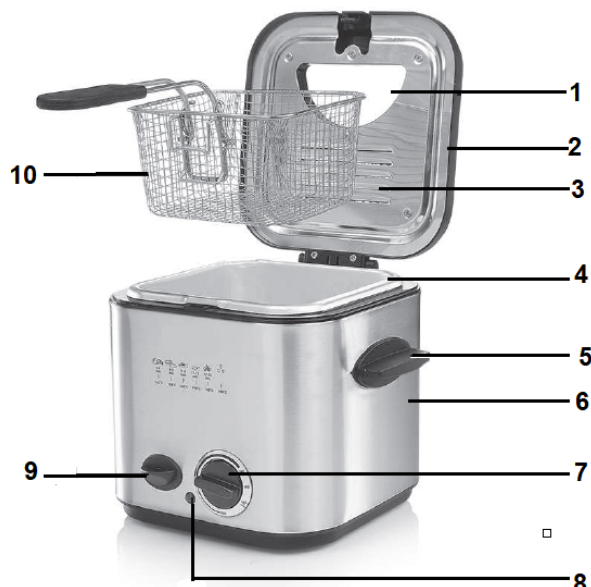


PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE

- **Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.**
- **El tomacorriente utilizado debe estar de acuerdo**

con el enchufe del aparato.

- **Asegúrese de que el termostato esté en la posición de "apagado" antes de enchufar el aparato. Después de enchufarlo al tomacorriente, se encenderá el indicador "ENCENDIDO", mostrando que el aparato está encendido. Cuando solo se enciende el indicador "ENCENDIDO", el aparato no se calienta, sin embargo, si la temperatura de uso excede la temperatura nominal, después de apagado el indicador "ENCENDIDO" seguirá encendido y el aparato podrá estar muy caliente.**
- **No calentar la freidora sin alimentos en el interior.**
- **No abra la tapa cuando esté friendo alimentos.**
- **La superficie se calentará cuando esté friendo alimentos. No toque la freidora antes de que se enfríe para evitar quemaduras.**
- **Antes del primer uso, compruebe cuidadosamente si se dan la rejilla para tenedores y tenedores están dados y compruebe cuidadosamente si todas las partes del aparato están en buenas condiciones. Si no es así, póngase en contacto con el proveedor o fabricante. Nunca utilice este aparato si no está en buenas condiciones.**



1- Panel de control
2- Tapa
3- Filtro permanente
4- Depósito del aceite
5- Manija
6- Carcasa principal
7- Termostato
8- Luz indicadora
9- Botón para abrir la tapa
10- Cesta para freír

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Llenando el depósito de aceite o grasa

- Abra la tapa y levante la cesta para freír.
- Coloque aproximadamente 1,1 litros de aceite o 0,7 kg de grasa sólida en el depósito de la freidora (el nivel siempre debe estar entre las dos marcas que se encuentran en el interior del depósito de aceite).
- Si usa bloques de grasa sólida, córtelos en trozos antes de colocarlos en el depósito.
- Gire el termostato a 140°C (la luz indicadora se iluminará). Para derretir la grasa se necesitan aproximadamente 8 minutos. Nunca intente derretir grasa en la cesta para freír.

2. Instrucciones para freír

- Enchufe la freidora; la luz indicadora de "ENCENDIDO" se iluminará.
- Ajuste el termostato a la temperatura deseada dependiendo de lo que va a freír, la luz indicadora de "CALENTANDO" se iluminará.
- Cuando la luz indicadora de "CALENTANDO" se apague (después de aproximadamente 5-7 minutos), la freidora ha alcanzado la temperatura ajustada. Abra la tapa.
- Coloque el mango en la cesta y usar la protección de la mango de la cesta.
- Coloque los alimentos en la cesta cuidadosamente.
- Sumerja la cesta en el depósito de aceite, con cuidado para no salpicar el aceite; observe el nivel de aceite y la espuma para evitar que alcancen la marca superior del depósito de aceite, lo que confirma que el nivel de aceite es adecuado. Retire el mango. Cierre la tapa.
- Cuando los alimentos estén fritos, gire el termostato en sentido antihorario hasta la posición "APAGADO". La luz indicadora "CALENTANDO" se apagará. Desenchufe la freidora del tomacorriente; La luz indicadora "ENCENDIDO" se apagará. Abra la tapa. Fije el mango al soporte de la cesta (en la parte superior del cuerpo de la cesta), levante la cesta y drene el aceite.
- Durante el uso, el termostato calentará o dejará de calentar según la temperatura establecida; la luz indicadora "CALENTANDO" parpadeará durante este proceso.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:

- Desenchufe el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo.

Espere hasta que el aceite o la grasa estén fríos.

La grasa sólida no debe dejarse solidificar completamente.

Retire la cesta y drene el aceite.

- Limpie el exterior de la freidora y la tapa con un paño ligeramente humedecido.
- No utilice limpiadores o estropajos abrasivos o alcohol.
- Retire el mango de la cesta.
- Lave la cesta con agua caliente y detergente. Enjuague y seque con cuidado.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido. Transporte la freidora con la ayuda de las manijas laterales.
- Almacene la freidora con la tapa cerrada. Esto mantendrá limpio y sin polvo el interior de la misma.

CONSEJOS PRÁCTICOS:

1. Aceites y grasas

- Siempre use aceite y grasas que soporten altas temperaturas.
- Nunca mezcle diferentes tipos de aceite o grasa.
- Sustituya todo el aceite cuando se ponga demasiado oscuro.

2. Preparando los alimentos

- Asegúrese de que los alimentos que desea freír estén secos, esto evitará el desbordamiento y hará que el aceite o la grasa dure más tiempo.
- Cuando prepare papas para freír, córtelas, lávelas en agua fría para eliminar el almidón y séquelas cuidadosamente. Esto evitará que se peguen.

3. Friendo alimentos

- No agregue muchos alimentos en la cesta, de lo contrario, la temperatura del aceite disminuirá y los alimentos pueden quedar grasosos.
- No mantenga el aceite a altas temperaturas durante largos períodos de tiempo o perderá sus propiedades.
- Ajuste el termostato a la temperatura más baja mientras espera entre dos tandas.
- Cuando drene el aceite, no deje los alimentos fritos en la cesta demasiado tiempo. El vapor puede hacer que los alimentos pierdan su frescura y se ablanden.
- Los alimentos congelados se pueden freír sin descongelarlos.

4. Después de freír

- Si deja aceite o grasa en la cesta con la tapa cerrada, no perderá sus propiedades.
- Asegúrese de cambiar la grasa o el aceite regularmente, después de aproximadamente 20 tandas fritas.

DESPUÉS DE CADA USO:

- Después de freír, retire 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 fritos en un recipiente con papel absorbente de cocina.
- Apague la freidora y gire el termostato completamente en sentido antihorario.
- Si la freidora no se usa regularmente, se recomienda almacenar en un recipiente el aceite o la grasa líquida después de enfriarla, preferiblemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Filtre el aceite o la grasa a través de un tamiz fino para eliminar las partículas de alimentos. Para vaciar la freidora, retire la tapa y la cesta, luego quite el recipiente de la freidora y vierta el aceite o la grasa.
- La grasa sólida no debe dejarse solidificar completamente dentro de la freidora.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO:

Solución de problemas:

Si se presenta alguna avería o daño el aparato debe ser reparado por personas especializadas. No se permite a personas no especializadas desmontar o reparar el aparato.

GARANTÍA:

Este producto está garantizado por 24 meses a partir de la fecha de entrega. Su garantía es válida si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones descritas en este documento y para los fines que fue diseñado. Además, la factura original o el recibo de compra debe presentarse con la fecha de compra, el nombre del minorista y el número de serie del producto. Para conocer las condiciones de garantía detalladas, consulte nuestro sitio web.

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.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

Se si ignorano le seguenti le istruzioni di sicurezza, il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni.

Questo prodotto è solo per uso familiare.

Grazie per aver scelto questa friggitrice.

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni per ottenere le migliori prestazioni dal vostro apparecchio.

- **Prima di collegare l'apparecchio, controllare che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio sia compatibile con la tensione di rete della vostra casa.**
- **Individuare una presa facilmente accessibile e collegare il dispositivo.**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Si prega di leggere le istruzioni per l'uso e fare riferimento agli schemi del controllo/riscaldamento prima di usare la friggitrice.
- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta della friggitrice corrisponda alla tensione principale.
- Collegare la friggitrice solo ad una presa con messa a terra.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente le singole parti
- (Vedi sezione "Pulizia").
- Non immergere mai l'elemento di comando/riscaldamento in acqua e non pulire questa parte sotto acqua corrente.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano asciutti prima di riempire la friggitrice con olio o liquido grassi.

- Si raccomanda di usare olio per friggere o il grasso liquido. È possibile utilizzare anche grasso per friggere solido.
- In questo caso è necessario prestare particolare attenzione per evitare che il grasso non spruzzi e l'elemento riscaldante si surriscaldi (vedere la sezione "Grasso Solido da frittura " e "Consigli").
- Non accendere mai la friggitrice se non è riempita con olio o grasso liquido.
- Utilizzare solo olio o grasso che non schiuma ed è adatto per friggere. Queste informazioni sono visualizzate sull'imballaggio o sull'etichetta.
- La friggitrice deve essere riempita con olio o grasso tra i due segni all'interno della ciotola. Prima di accendere la friggitrice, assicurarsi sempre che contenga sufficiente grasso o l'olio.
- Una protezione termica di sicurezza spegne la friggitrice in caso di surriscaldamento (vedi la sezione "Sicurezza"). Queste istruzioni mostrano le quantità massime che non devono essere superate (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 della superficie di un tavolo o un banco di lavoro su cui si trova la friggitrice.
- Dopo l'uso, impostare il termostato sul valore minimo (ruotare il termostato completamente in senso antiorario).
- Staccare la spina e permettere all'olio o al grasso di raffreddarsi. Non spostare la pfriggitrice fino a quando non è il suo contenuto non si è completamente raffreddato.

- Le parti danneggiate devono essere sostituite solo da un centro di assistenza clienti autorizzato.
- La garanzia decade in caso di riparazioni non autorizzate.
- Si prega di conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funzionano correttamente o se l'apparecchio è stato danneggiato o caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal suo servizio assistenza o da una persona qualificata al fine per evitare un pericolo.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte o senza esperienza e conoscenza (compresi i bambini), a meno che non siano controllati o se hanno avuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questa unità non è destinata all'uso con un timer esterno o un sistema di telecomando separato

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE AVERE MESSA A TERRA.

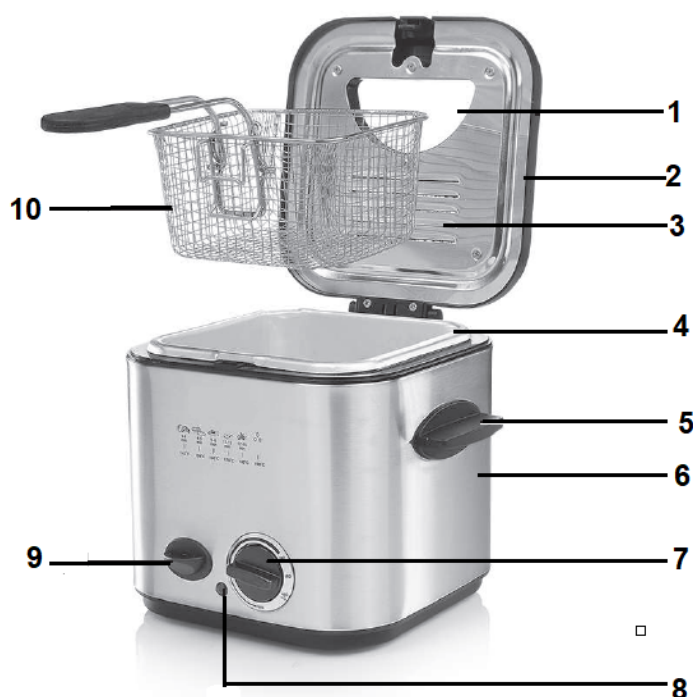


PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE

- **Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.**
- **La presa utilizzata deve essere compatibile con la spina dell'apparecchio.**
- **Assicurarsi che il regolatore di temperatura sia sulla posizione di “off” prima di collegare l'apparecchio.**

Dopo aver collegato alla presa di corrente, l'indicatore "POWER" si accende, l'apparecchio è collegato. Quando l'indicatore "POWER" si accende, l'apparecchio non viene riscaldato. Se la temperatura supera la temperatura nominale dopo l'uso, l'indicatore "POWER" rimane ancora acceso, l'apparecchio è molto caldo.

- **Non riscaldare senza cibo all'interno.**
- **Non aprire il coperchio durante la frittura.**
- **La superficie è calda durante la frittura. Non toccare mai la friggitrice prima che si sia raffreddata per evitare scottature.**
- **Prima del primo utilizzo, si prega di verificare con attenzione se la griglia per le forchettine e le forchettine se sono disponibili o si prega di verificare con attenzione se tutte le parti dell'apparecchio sono in buone condizioni. In caso contrario, si prega di contattare il fornitore o il produttore. Non utilizzare questo apparecchio se non è in buone condizioni.**



1- Finestra di controllo
2- Coperchio
3- Filtro fisso
4- Serbatoio fisso
5- Maniglia
6- Corpo del dispositivo
7- Termostato regolabile
8- Indicatore luminoso
9- Pulsante apertura coperchio
10- Cesto frittura

USO DELLA FRIGGITRICE

1. INSERIMENTO DELL'OLIO O DEL GRASSO

- Aprire il coperchio superiore.
- Sollevare il cestello utilizzando la maniglia.
- Collocare circa 1,1 litri di olio o 0,7 kg di grasso solido nel corpo friggitrice (il livello deve sempre essere compreso tra i due segni sul contenitore dell'olio).
- Se si utilizzano blocchi di grasso, tagliarli a pezzi prima di metterli nel corpo.
- Impostare il regolatore di temperatura a 140 °C (La spia rossa si accende). Per sciogliere il grasso servono circa 8 minuti.
- Non tentare mai di sciogliere il grasso nel cestino.

2. COTTURA

- Collegare la friggitrice; l'indicatore "POWER" si accende.
- Impostare il regolatore di temperatura alla temperatura desiderata a seconda di ciò che si sta per cucinare, l'indicatore "HEAT" si accende.
- Quando l'indicatore "HEAT" si spegne (dopo circa. 5-7 minuti) la friggitrice ha raggiunto la temperatura necessaria. Aprire il coperchio superiore.
- Fissare la maniglia sul cestello e utilizzare la protezione della maniglia.
- Mettere il cibo nel cestello.
- Abbassare il cestello nell'olio lentamente; monitorando il livello dell'olio e della schiuma per impedire loro di raggiungere la frangia del contenitore dell'olio. Staccare la maniglia. Chiudere il coperchio.
- Quando il cibo viene cotto, ruotare in senso antiorario il regolatore di temperatura in posizione "OFF"; l'indicatore "HEAT" si spegne. Scollegare la friggitrice o spegnere la presa di corrente; l'indicatore "POWER" si spegne. Aprire il coperchio. Fissare la maniglia per il sostegno del cestello (nella parte superiore del corpo del cestello), sollevare il cestello e svuotare l'olio.
- Durante la cottura, il regolatore di temperatura si riscalda o interrompe il riscaldamento in base alla temperatura impostata; la spia "HEAT" lampeggia.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio durante la pulizia.
- Attendere che l'olio o il grasso si raffreddi prima della pulizia.
- Il grasso solido non dovrebbe essere fatto solidificare completamente.
- Togliere il cestello e svuotare il grasso o l'olio.
- Pulire l'esterno della friggitrice e il coperchio con un panno umido.
- Non utilizzare spugne abrasive o alcool.
- Staccare la maniglia dal cestello.

- Lavare il cestello con acqua calda o detersivo. Risciacquare e asciugare con cura.
- Non immergere l'apparecchio in acqua e non lavarlo direttamente con acqua.
- Sollevare la friggitrice con l'aiuto delle maniglie di trasporto.
- Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso. Ciò manterrà l'interno del grasso friggitrice pulito e privo di polvere.

CONSIGLI PRATICI

1. OLII E GRASSI

- Utilizzare sempre olii e grassi in grado di resistere alle alte temperature.
- Non mischiare tipi diversi di olio o grasso.
- Cambiare l'olio o il grasso quando diventa marrone dopo la cottura.

2. PREPARAZIONE IL CIBO

- Qualunque sia la ricetta utilizzata, il cibo deve essere perfettamente asciutto: questo eviterà schizzi e renderà l'olio o grasso più duraturo.
- Durante la preparazione di cibi a base di patate (patate, patatine, ecc), tagliarli e poi lavarli in acqua fredda per rimuovere l'amido. Asciugarli con cura. Questo fermerà gli schizzi.

3. COTTURA

- Non riempire troppo il cestello. Questo farà abbassare la temperatura dell'olio e renderà il cibo troppo grasso.
- Non mantenere l'olio ad alta temperatura per lunghi periodi. Altrimenti perderà le sue proprietà.
- Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura più bassa durante l'attesa tra due cotture.
- Non lasciare il cibo cotto nel cestello troppo a lungo. I vapori potrebbero far perdere la freschezza e renderli molli.
- I surgelati possono essere cotti nel cestello senza essere scongelati.

4. DOPO COTTURA

- L'olio o il grasso possono essere lasciati nella friggitrice con il cestino e il coperchio. Non perdono le loro proprietà.
- Cambiare il grasso o olio con regolarità, dopo circa 20 cotture.

DOPO LA FRITTURA

- Dopo la frittura, togliere il coperchio e posizionare il cestello nella parte superiore per consentire all'olio di sgocciolare.
- Sollevare con cautela il cestello fuori dalla ciotola. Se necessario, scrollare l'olio in eccesso o il grasso sopra la friggitrice.
- Posizionare il prodotto fritto in una ciotola o setaccio (con carta assorbente da cucina).
- Spegnerla friggitrice con l'interruttore on / off e impostare il termostato al minimo livello (girare il termostato completamente in senso antiorario).
- Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si raccomanda di conservare l'olio o il grasso liquido, dopo il raffreddamento, in un contenitore preferibilmente in frigorifero o qualche altro luogo fresco.
- Filtrare l'olio o il grasso attraverso un setaccio fine nel contenitore per rimuovere le particelle di cibo.
- Per svuotare la friggitrice, rimuovere il coperchio, cestello e controllo / riscaldamento elemento. Rimuovere la ciotola dalla friggitrice e versare l'olio o il grasso.
- Se la friggitrice contiene grasso solido, consentire al grasso di solidificarsi nella friggitrice.

CURA E MANUTENZIONE

RIPARAZIONE:

Se si verificano guasti o danni, l'apparecchio deve essere riparato da personale specializzato. Persone non specializzate non sono autorizzate a smontare o riparare l'apparecchio.

GARANZIA

Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La garanzia è valida solo se il prodotto viene utilizzato in conformità alle istruzioni e per lo scopo per cui è stato creato. Inoltre, l'acquisto originale (fattura, scontrino o ricevuta) deve essere presentato con la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice articolo del prodotto. Per le condizioni dettagliate sulla garanzia, si prega di fare riferimento al nostro sito web.

AMBIENTE

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).