

HKoenig

**Instruction manual
Manuel d'utilisation
Benutzerhandbuch
Gebruiksaanwijzing
Manual de usuario
Manuale d'uso**



DFX500

**DEEP FAT FRYER
FRITEUSE
FRITTEUSE
FRITUURPAN
FREIDORA ELÉCTRICA
FRIGGITRICE**



ENGLISH


IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read and save all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance
6. Do not put the appliance on a soft working surface or a desktop covered with table cloth, make sure the appliance is working on a rigid surface.
7. 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.
8. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not use this appliance when missing oil reservoir, oil and any other materials, or the oil is not enough.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.

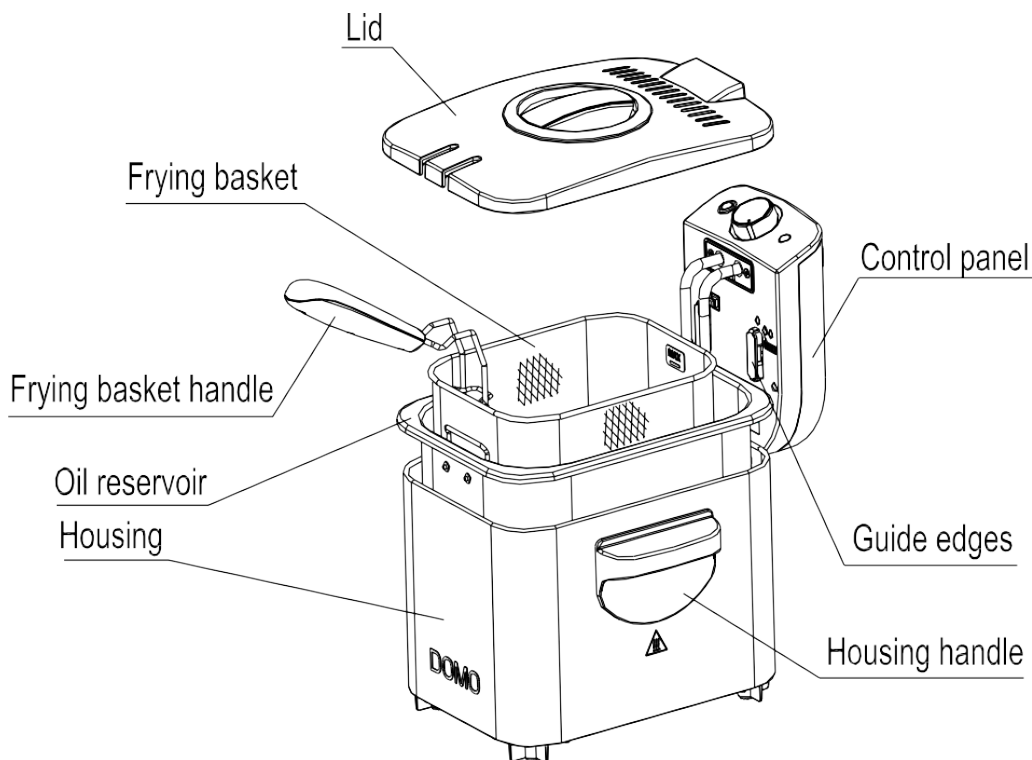
13. Make sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
14. Before use, always ensure that the oil reservoir is positioned correctly.
15. Never connect the fryer to the electricity supply without placing oil in the oil reservoir first
16. The oil in the oil reservoir will be still hot after it is switched off. Never attempt to move your fryer until it is completely cool down, lift the oil reservoir use the handles
17. Though the detachable oil reservoir can be completely immersed in water and clean, it must be thoroughly dried before next use to prevent electric shock
18. Never overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil reservoir.
19. Do not add food with ice crystals or if it is wet to the hot oil
20. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children
21. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids
22. These appliances are not intended to be operated by

means of an external timer or separate remote-control system.

23. On completion of frying, always raise the basket and wait a few seconds to allow steam pressure to subside.
24. Do not use appliance for other than intended use.
25. Do not use outdoors.
26. Store the appliance indoors to prevent electronic parts failure.
27. **WARNING:** Serious hot oil burns may result from a deep fryer being pulled off a countertop. Do not allow the power cord to hang over the edge of a counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.
28. This appliance must not be immersed.
29. The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
30. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments
31.  The surfaces are liable to get hot during use.

HOUSEHOLD USE ONLY

PRODUCT DESCRIPTION



FEATURE

The Temperature Control

The temperature control knob turns the deep fryer on and sets the desired temperature for frying.

The Power Light

The power light illuminates when the deep fryer is on.

The Ready Light

The ready light will off during frying. This indicates that the temperature is thermostatically maintained.

The Reset Feature

Your deep fryer is equipped with a feature that protects damage due to overheating. If for some reason the unit overheats, the deep fryer will automatically turn off. Once the deep fryer is reset, it can be turned on again.

USING FOR THE FIRST TIME

Remove all the packaging materials, labels and/or stickers from the deep fryer.

WARNING: Do not plug in the deep fryer when the control panel is not installed in the deep fryer body. Only plug in the deep fryer when the unit is fully assembled and the heating element is immersed in oil.

WARNING: Do not immerse the control panel, cord or plug in water.

WARNING: This unit should not be used to boil water.

Cleaning Prior To First Use

The body, oil reservoir, frying basket, frying basket handle and the lid can be washed in warm soap water. Dry thoroughly before use.

WARNING: Do not immerse the control panel, power cord, or plugs into liquid of any kind.

To wash the deep fryer:

1. **Lift the control panel with heating element out of its slots by pushing it up from the bottom with one hand while holding the body of the deep fryer with your other hand.**
2. Remove the oil reservoir from the body of the deep fryer.
3. Wash the oil reservoir and the frying basket with hot water, a nonabrasive sponge, and dishwashing liquid or other non-poisonous detergent.

Assembling the Deep Fryer

1. Place the oil reservoir into the deep fryer housing. (Fig. 1)
2. Insert the guide edges on the control panel into the guide rails mounted on the metal body. (Fig.2).
3. Slide the guide edges down as far as they can go.

Note: The deep fryer has an automatic safety switch to ensure that the unit will not operate unless the control panel has been inserted securely into the guide rails on the body of the deep fryer.

4. Attach the fryer basket handle to the fryer basket by squeezing the handle bars together and inserting them into the metal bracket on the basket. Make sure that the end of the bars are inserted into the bracket holes. Lift the handle up to lock in place. (Fig. 3).

Using the Deep Fryer

WARNING: Never plug in the deep fryer before filling the oil reservoir with oil. Always make sure that the control panel is securely in place in the housing of the deep fryer and that the heating element is inside the oil in the oil reservoir before plugging in.

Filling the Oil Reservoir:

1. Pour cooking oil into the oil reservoir making sure that it is between the “Min” and “Max” fill lines in the oil container.

Do not under fill or overfill. The oil levels must be maintained between the minimum (2.2 liters) and the maximum levels (3 liters) marked inside the oil container. (Fig. 4)

2. You can use blended vegetable oil, corn oil, or canola oil. **Do not use olive oil, margarine, lard or drippings.** Never mix old and new oil together or different oils and fat.

Using Solid Fat:

WARNING: Do not put solid shortening in the oil reservoir or the frying basket.

1. If using solid vegetable shortening, melt it first in a separate

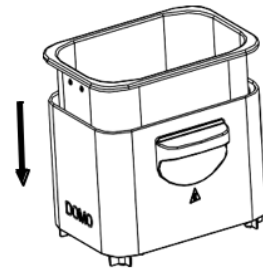


Fig. 1

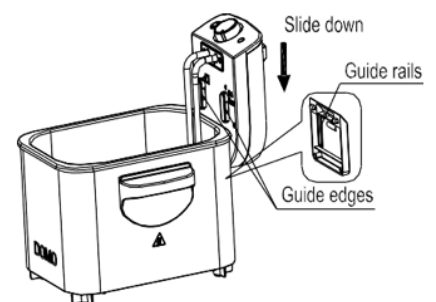


Fig. 2

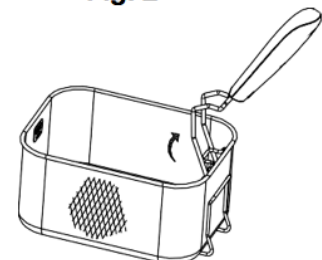


Fig. 3

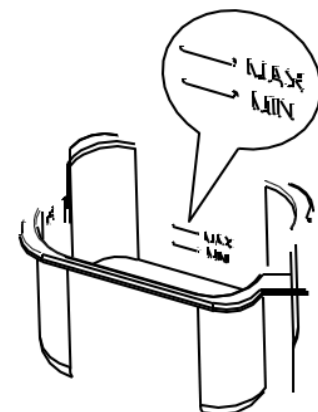


Fig. 4

container and then very carefully pour the melted fat into the oil reservoir.

2. Previously used solid vegetable shortening which has curdled and hardened in the oil reservoir should be removed from the oil reservoir and melted in a separate pan before reusing.

WARNING: If you try to melt the solidified fat in the oil reservoir, there is a risk of hot melted fat suddenly sputtering from below through the solid top layer of fat.

Use only the following procedure

when melting solid fat in your deep fryer:

1. Make sure the fat is at room temperature. If the fat is cold, then there is a greater risk of splashing.
2. Using a fork, carefully make some holes in the fat.
3. Make sure the lid is **always** securely closed while the fat is melting.
4. Set the temperature control to 170°C.

IMPORTANT: Setting the temperature will automatically turn the deep fryer “ON” and the ready light will **off**. The ready light will **on** when the fat or oil in the reservoir has reached the selected temperature.

PREHEATING:

WARNING: Never plug in the deep fryer before filling the oil reservoir with oil. Always unplug the appliance when it is not in use.

1. Make sure that the oil level in the oil reservoir is between the “MAX” and “MIN” fill lines inside the oil container.
2. Place the lid onto the deep fryer.
3. Insert the plug into the electrical wall outlet. The power on light will illuminate.
4. Turn the temperature control to the desired temperature. 9. The ready light will **on** when the set temperature is reached.

FILLING THE FRYING BASKET & FRYING

WARNING: When frying frozen foods, remove the frying basket from the deep fryer before filling because oil will spatter and cause burns.

CAUTION: When frying frozen foods such as French Fries, you should not exceed the 2/3 depth of the fryer basket. Clean off any ice from frozen food prior to frying. Failure to do so may cause fryer to overflow when food is placed in oil.

CAUTION: Never plug in the control panel when it is not assembled to the fryer body. **Do not** immerse the control panel, power cord or plug in water or any other liquid.

1. **Do not** fill the frying basket when it is immersed in the hot oil.
2. Place the food in the frying basket. **Do not** drop the food into the hot cooking oil. **Do not** overfill it and never exceed the 2/3 depth of the frying basket. For optimum results and shorter frying time, fry smaller quantities.

3. Immerse the frying basket into the oil reservoir carefully so that you do not splash the oil.
4. Replace the lid on the deep fryer while it is frying.
5. When the cooking period is over, carefully remove the deep fryer lid, lifting it up away from you to allow the steam to escape before removing the lid completely.

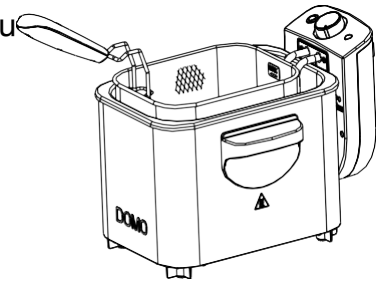
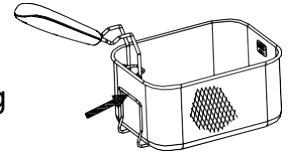


Fig. 5

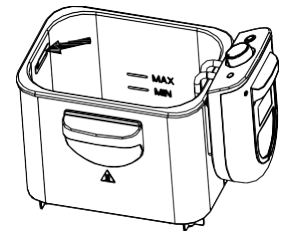
6. Keep your face away from the top of the appliance to avoid burns caused by escaping steam.
7. Turn the temperature control to the “MIN” position and remove the plug from the electrical wall outlet.



8. Lift up the frying basket by the handle and place it on the hook to allow the oil to drain.

(Fig. 5)

9. Once the oil has drained from the frying basket, the basket may be lifted off and the food served or placed in a dish.



WARNING: Always let the deep fryer cool completely (approximately 2 hours) before cleaning or storing. Never carry or move the appliance with hot oil inside. **CAUTION:** The metal surfaces of the deep fryer become hot during use. Do not touch the sides of the appliance while it is use.

FRYING TIPS

- Always use the frying basket to fry food.
- Always close the lid during frying.
- When the oil is pre-heated, the ready indicator light will **on**, indicating that the desired temperature is reached.
- Slowly lower the frying basket into the hot oil. Lowering the frying basket too quickly can result in the oil overflowing and splashing.
- Replace the lid carefully.
- It is normal for steam to escape through the sides of the lid while frying.
- Avoid standing too close to the deep fryer while it is working.
- **Do not** mix different oils or new and old oil together.
- Replace oil regularly. In general, oil will be tainted fast when frying food containing a lot of protein, (such as poultry, meat and fish). When oil is used mainly to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used up to 8 to 10 times, but **do not** use the same oil for more than 6 months.
- Always replace all oil as soon as it starts foaming when heated or when color becomes dark or when it has a rancid smell or taste or becomes syrupy.
- Make sure that the food to be fried is dry.

- Remove loose ice from frozen food before frying.
- To cook evenly, pieces should be the same size and thickness.
- Thicker pieces will take longer to cook.

The following cooking times reflect only the approximate time needed to fry one basket. The exact time may be different depending on actual quantity, personal cooking preferences, size and thickness of pieces, etc.

TEMPERATURE SETTINGS

In general, use lower settings for delicate foods (vegetables, fish) and higher settings for frozen foods, French Fries and chicken.

FOOD	COOKING TIME	TEMPERATURE
French fries	8-10 minutes	190°C
Fish fillets	3-5 minutes	150°C
Chicken fingers	6-8 minutes	170°C
Chicken legs	13-20 minutes	170°C
Fried Zucchini	3 minutes	150°C
Fried mushrooms	3 minutes	150°C
Onion rings	3 minutes	150°C
Donuts	3-5 minutes	170°C
Apple Beignets	4 minutes	170°C
Shrimp	4-6 minutes	150°C

FILTERING & CHANGING THE OIL

ATTENTION: Make sure the deep fryer is unplugged from the electrical socket and the oil has cooled (approximately 2 hours) before changing the oil, or cleaning and storing the deep fryer.

Note: The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the same oil for longer than 6 months.

To Filter the Oil:

1. Make sure the oil has cooled (approximately 2 hours) and then empty the oil from the oil reservoir into another container or bottle. (Fig. 6)
2. Wash and dry the oil reservoir and frying basket.
3. Refill the oil reservoir with the oil by pouring the oil through a wire strainer or paper filter.

(Fig. 7)



Fig. 6



Fig. 7

CLEANING INSTRUCTIONS

To ensure many years of service from your appliance, clean your deep fryer after every use.

WARNING: Always remove the plug from the electrical wall outlet before cleaning. Allow the deep fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning.

Never immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.

- **Do not** place the control panel, cord or plug in the dishwasher.
- Clean the control panel with a damp cloth **only**.
- The body, oil reservoir, frying basket, and lid can be washed on the top rack of a dishwasher.

THE RESET FEATURE

Your deep fryer is equipped with a reset feature. If for some reason the deep fryer stops heating, the reason may be that the reset switch has tripped.

To reset the deep fryer:

1. Unplug the appliance from the electrical wall outlet.
2. Let the appliance and the oil in the oil reservoir cool completely.
3. After the appliance has cooled completely, lift the control panel and using the tip of a ball point pen or pencil, push the thermostat reset

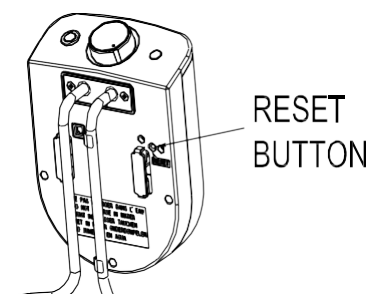


Fig. 8

button that is located on the inside of the control panel (Fig. 8)

4. Re-assemble the control panel to the housing of the deep fryer and then you may resume frying.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE	CAUSE
The fryer is not operating	<ol style="list-style-type: none"> 1. The control assembly is not installed correctly. 2. The plug is not connected to the electrical wall outlet. 3. The electrical outlet is not energized. 4. The reset switch has tripped. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Re-attach the control panel assembly 2. Insert the plug into the electrical wall outlet. 3. Reset circuit breaker or replace fuse. 4. Turn the appliance off and let it cool completely. Then remove the control panel and press the thermostat reset button
Oil is spilling out of the deep fryer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much oil in the oil reservoir. 2. The food basket is overfilled. 3. Oil has been used too often and is foaming. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the deep fryer off. Let the oil cool completely and remove some of the excess oil. 2. Remove some of the food from the basket. 3. Turn the deep fryer off. Let the oil cool completely and refill the oil reservoir with new oil.
Food is tasting soggy or greasy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oil is not hot enough. 2. The food basket is overfilled. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the temperature control dial to appropriate temperature for food being fried. 2. Remove some of the food from the basket.
Food not cooked completely	<ol style="list-style-type: none"> 1. Food pieces too large. 2. Cooking time too short. 3. Oil temperature too hot. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cut the food into smaller pieces. 2. Continue frying and check the process continually. 3. Lower the temperature of the oil to allow the food to cook completely.
The cooking oil is foaming or emitting smoke	<ol style="list-style-type: none"> 1. The oil has been used too often. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Let the oil cool completely and replace with new oil.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il est important de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :


1. Lisez toutes les instructions et conservez le manuel.
2. Ne touchez pas la surface chaude. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter une décharge électrique.
4. Une attention particulière est requise lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne placez pas l'appareil sur une surface de travail souple ou sur un bureau recouvert d'une nappe. Assurez-vous qu'il fonctionne sur une surface rigide.
7. N'utilisez pas l'appareil si son câble d'alimentation ou sa prise est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abimé ou s'il est tombé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent ou encore par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
9. Ne laissez jamais le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. N'utilisez pas cet appareil lorsque le réservoir d'huile

est manquant, ainsi que de l'huile ou tout autre matériau.

11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
12. Une extrême prudence doit être employée lors du déplacement d'une friteuse contenant de l'huile chaude.
13. Assurez-vous que les poignées soient correctement fixées à l'appareil. Voir les instructions de montage détaillées.
14. Avant utilisation, assurez-vous toujours que le réservoir d'huile soit correctement positionné.
15. Ne connectez jamais la friteuse à l'alimentation électrique sans avoir préalablement placé de l'huile dans le réservoir d'huile.
16. L'huile dans le réservoir sera encore chaude après avoir éteint la friteuse. N'essayez jamais de déplacer votre friteuse avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Soulevez le réservoir d'huile à l'aide des poignées.
17. Après avoir nettoyé le réservoir d'huile amovible, il doit être parfaitement sec avant la prochaine utilisation pour éviter une décharge électrique.
18. Ne remplissez jamais trop d'huile la friteuse. Ne remplissez qu'entre les niveaux minimum et maximum, comme indiqué à l'intérieur du réservoir d'huile.
19. N'ajoutez pas d'aliments contenant des cristaux de glace ou s'ils sont mouillés dans l'huile chaude.
20. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, si

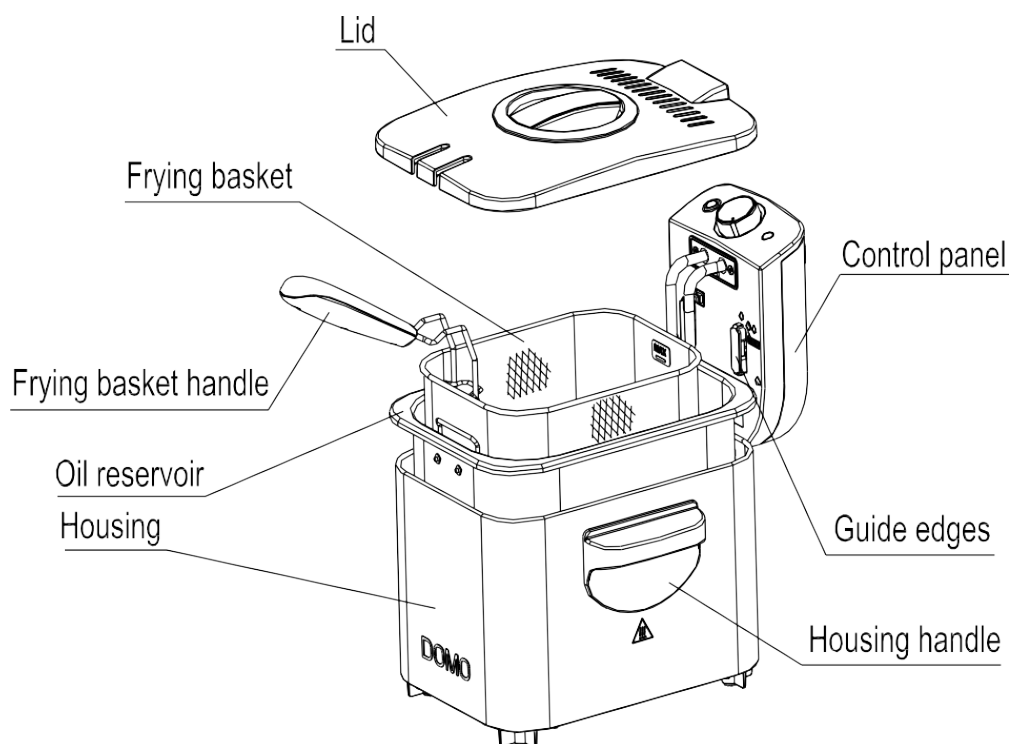
elles sont sous surveillance ou si elles ont été instruites de l'utilisation correcte de l'appareil et si elles comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

21. Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable et les poignées (le cas échéant) placées de manière à éviter tout déversement de liquides chauds.
22. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou bien un système à télécommande.
23. À la fin de la cuisson, soulevez toujours le panier et attendez quelques secondes pour permettre à la vapeur de se dissiper.
24. N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle prévue.
25. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
26. Rangez l'appareil à l'intérieur pour éviter toute défaillance des composants électroniques.
27. **AVERTISSEMENT** : une friteuse tombant d'un plan de table peut provoquer de graves brûlures à cause de l'huile chaude. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'un comptoir car il pourrait être saisi par des enfants ou être percuté par l'utilisateur
28. L'appareil ne doit pas être immergé.
29. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite
30. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des contextes similaires tels que :

- coin-cuisine réservé au personnel dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - Fermes
 - Par les clients dans les hôtels, les motels et les autres lieux à caractère résidentiel.
 - hébergements chez l'habitant ;
31.  Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

DESCRIPTION DU PRODUIT



CARACTÉRISTIQUES

Contrôle de la température

Le bouton de contrôle de la température allume la friteuse et règle la température souhaitée pour la friture.

Le voyant d'alimentation

Le voyant d'alimentation s'allume lorsque la friteuse est sous tension.

Le voyant *Ready*

Le voyant *Ready* s'éteint pendant la cuisson. Cela indique que la température est stabilisée par le thermostat.

La fonction *Reset*

Votre friteuse est équipée d'une fonction de réinitialisation qui protège des dommages provoqués par une surchauffe. Si, pour une raison quelconque, l'appareil surchauffe, la friteuse s'éteindra automatiquement. Une fois la friteuse réinitialisée, vous pouvez la rallumer.

PREMIERE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et / ou les autocollants de la friteuse.

AVERTISSEMENT: ne pas brancher la friteuse lorsque le panneau de commande n'est pas installé dans le bloc de la friteuse. Ne branchez la friteuse que lorsque l'appareil est complètement assemblé et que l'élément chauffant est immergé dans l'huile.

AVERTISSEMENT: ne pas plonger le panneau de commande, le cordon ou la fiche dans

l'eau.

ATTENTION : cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

Nettoyage avant la première utilisation

Le bloc, le réservoir d'huile, le panier à friture, la poignée du panier et le couvercle peuvent être lavés complètement à l'eau savonneuse tiède avant l'utilisation.

AVERTISSEMENT: ne pas plonger le panneau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche dans un liquide quelconque.

Pour laver la friteuse :

1. Soulevez le panneau de commande avec l'élément chauffant en le poussant d'une main vers le haut par le bas tout en tenant le boîtier de la friteuse de l'autre main.
2. Retirez le réservoir d'huile du boîtier de la friteuse.
3. Lavez le réservoir d'huile et le panier de friture à l'eau chaude, à l'aide d'une éponge non abrasive et d'un liquide-vaisselle ou autre détergent non toxique.

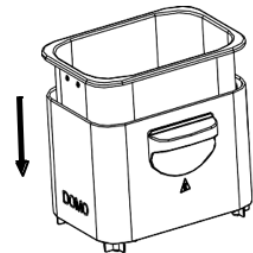


Fig. 1

Montage de la friteuse

1. Placez le réservoir d'huile dans le boîtier de la friteuse. (Fig. 1)
2. Insérez les arêtes de guidage du panneau de commande dans les rails de guidage montés sur le corps métallique. (Fig.2).
3. Faites glisser les bords de guidage aussi loin que possible vers le bas.

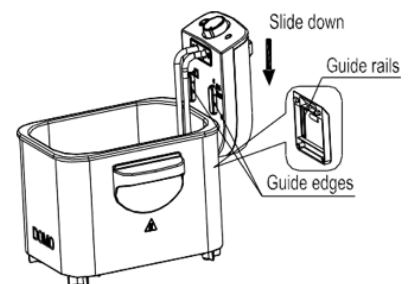


Fig. 2

Remarque : La friteuse est équipée d'un interrupteur de sécurité automatique pour garantir que l'appareil ne fonctionnera pas si le panneau de commande n'a pas été inséré correctement dans les rails de guidage dans le boîtier de la friteuse.

Fixez la poignée du panier de la friteuse en serrant les 2 barres ensemble et en les insérant dans le support métallique du panier. Assurez-vous que l'extrémité des barres est insérée dans les trous des supports. Soulevez la poignée vers le haut pour la verrouiller. (Fig. 3).

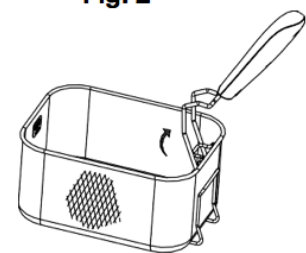


Fig. 3

Utilisation de la friteuse

AVERTISSEMENT : ne branchez jamais la friteuse avant de remplir le réservoir d'huile avec de l'huile. Assurez-vous toujours que le panneau de commande soit bien en place dans le boîtier de la friteuse et que l'élément chauffant soit immergé dans l'huile du réservoir avant de brancher la friteuse.

Remplissage du réservoir d'huile

Versez de l'huile de cuisson dans le réservoir en veillant à ce qu'elle se trouve entre les niveaux "Min" et "Max". Ne pas remplir en-dessous ou au-dessus des niveaux. L'huile doit être entre les niveaux minimum (2,2 litres) et maximum (3 litres) indiqués à l'intérieur du réservoir. (Fig. 4)



Fig. 4

Vous pouvez utiliser de l'huile végétale mixte, de l'huile de maïs ou de l'huile de colza. Ne pas utiliser d'huile d'olive, de margarine, de saindoux ou de graisse. Ne mélangez jamais de l'huile usagée et de l'huile neuve ou des huiles et des graisses différentes.

Utilisation de graisse solide

AVERTISSEMENT : ne mettez pas de graisse solide dans le réservoir d'huile ou dans le panier de friture.

1. Si vous utilisez de la graisse végétale solide, faites-la fondre d'abord dans un récipient séparé, puis versez très soigneusement la graisse fondue dans le réservoir d'huile.
2. La graisse végétale solide déjà utilisée, qui a caillé et durci dans le réservoir d'huile, doit être retirée du réservoir et fondue dans une poêle séparée avant réutilisation

AVERTISSEMENT : si vous essayez de faire fondre la graisse solidifiée dans le réservoir d'huile, il y a un risque que la graisse fondue jaillisse soudainement par le bas à travers la couche supérieure de graisse solide.

Utilisez uniquement la procédure suivante pour faire fondre de la graisse solide dans votre friteuse :

1. Assurez-vous que la graisse soit à température ambiante. Si la graisse est froide, le risque d'éclaboussures est plus grand.
2. À l'aide d'une fourchette, faire soigneusement quelques trous dans le gras.
3. Assurez-vous que le couvercle soit toujours bien fermé lorsque la graisse fond.
4. Régler la température à 170°C.

IMPORTANT : en réglant la température, la friteuse s'allume automatiquement et le voyant *Ready* s'éteint. Il s'allume à nouveau lorsque la graisse ou l'huile dans le réservoir a atteint la température sélectionnée.

PRÉCHAUFFAGE :

1. **AVERTISSEMENT** : ne branchez jamais la friteuse avant de remplir le réservoir d'huile avec de l'huile. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Assurez-vous que le niveau d'huile dans le réservoir se trouve entre les niveaux de remplissage "MAX" et "MIN"
3. Placez le couvercle sur la friteuse.
4. Insérez la fiche dans la prise électrique murale. Le voyant de mise sous tension s'allume.
5. Tourner la commande de température à la température désirée. Le voyant *Ready* s'allume lorsque la température choisie est atteinte.

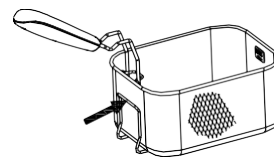
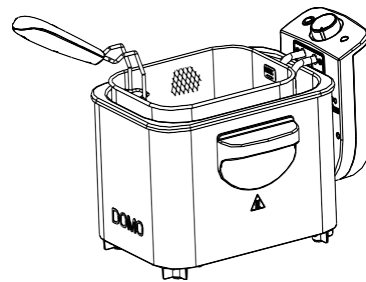
REPLISSAGE DU PANIER ET CUISSON

AVERTISSEMENT : lorsque vous faites frire des aliments congelés, retirez le panier de friture de la friteuse avant de les remplir parce que l'huile va éclabousser et causer des brûlures.

ATTENTION : lorsque vous faites frire des aliments congelés comme des frites, vous ne devez pas dépasser les 2/3 de la hauteur du panier. Enlevez la glace des aliments congelés avant de les frire. Si vous ne le faites pas, l'huile risque de déborder lorsque les aliments y sont placés.

ATTENTION : ne branchez jamais le panneau de commande lorsqu'il n'est pas monté sur le boîtier de la friteuse. Ne pas immerger le panneau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Ne remplissez pas le panier de friture lorsqu'il est immergé dans l'huile chaude.
2. Placez les aliments dans le panier de friture. Ne laissez pas tomber les aliments dans l'huile de cuisson chaude. Ne le remplissez pas trop et ne dépassez jamais les 2/3 de la hauteur du panier. Pour des résultats optimaux et un temps de friture plus court, faites frire de plus petites quantités.
3. Immergez soigneusement le panier de friture dans le réservoir d'huile pour que l'huile n'éclabousse pas.
4. Replacez le couvercle de la friteuse pendant la cuisson.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez soigneusement le couvercle de la friteuse en le soulevant vers le haut pour permettre à la vapeur de s'échapper avant de le retirer complètement.
6. Tenez votre visage à l'écart de l'appareil pour éviter les brûlures causées par la vapeur qui s'échappe.
7. Tourner le bouton de température sur la position "MIN" et débrancher la fiche de la prise murale.
8. Soulevez le panier à friture par la poignée et placez-le sur le crochet pour permettre à l'huile de s'égoutter. (Fig. 5)
9. Une fois que l'huile s'est égouttée du panier de friture, celui-ci peut être vidé et les aliments servis ou placés dans un plat.



AVERTISSEMENT : laissez toujours la friteuse refroidir complètement (environ 2 heures)

avant le nettoyage ou le rangement, ne jamais transporter ou déplacer l'appareil avec de l'huile chaude à l'intérieur.

ATTENTION : les surfaces métalliques de la friteuse deviennent chaudes pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les côtés de l'appareil pendant son utilisation.

CONSEILS DE CUISSON

- Toujours employer le panier pour frire de la nourriture.
- Toujours fermer le couvercle durant la cuisson.
- Lorsque l'huile est préchauffée, le voyant *Ready* est allumé, indiquant que la température désirée est atteinte.
- Abaissez lentement le panier dans l'huile chaude. Abaisser le panier trop rapidement peut entraîner un débordement d'huile et des éclaboussures.
- Remplacez le couvercle avec soin.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle pendant la cuisson.
- Évitez de vous tenir trop près de la friteuse pendant qu'elle fonctionne.
- **Ne pas** mélanger différentes huiles ou des huiles neuves et anciennes.
- Remplacez l'huile régulièrement. En général, l'huile est rapidement contaminée lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup de protéines (comme la volaille, la viande et le poisson). Lorsque l'huile est utilisée principalement pour frire les pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée jusqu'à 8 à 10 fois, mais **ne pas** utiliser la même huile pendant plus de 6 mois.
- Remplacez toujours toute l'huile dès qu'elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, lorsque la couleur devient foncée ou lorsqu'elle a une odeur ou un goût de rance ou devient sirupeuse.
- Assurez-vous que les aliments à frire soient secs.
- Enlevez la glace des aliments congelés avant de les frire.
- Pour cuire uniformément, les morceaux doivent avoir la même taille et la même épaisseur.
- Les morceaux plus épais prendront plus de temps à cuire.

Les temps de cuisson suivants ne reflètent que le temps approximatif nécessaire pour frire un panier. L'heure exacte peut varier en fonction de la quantité réelle, des préférences personnelles de cuisson, de la taille et de l'épaisseur des morceaux, etc.

Réglages de température

En général, utilisez des réglages plus bas pour les aliments délicats (légumes, poissons) et des réglages plus élevés pour les aliments surgelés, les frites et le poulet.

NOURRITURE	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE
Frites	8 à 10 minutes	190°C
Filets de poisson	3 à 5 minutes	150°C
Pattes de poulet	6 à 8 minutes	170°C
Cuisses de poulet	13-20 minutes	170°C
Courgettes	3 minutes	150 °C
Champignons	3 minutes	150°C
Rondelles d'oignon	3 minutes	150°C
Donuts	3 à 5 minutes	170°C
Beignets de pomme	4 minutes	170°C
Crevette	4 à 6 minutes	150°C

FILTRAGE ET CHANGEMENT DE L'HUILE

ATTENTION : assurez-vous que la friteuse soit débranchée de la prise électrique et que l'huile soit refroidie (environ 2 heures) avant de changer l'huile ou de nettoyer et ranger la friteuse.

Remarque : l'huile n'a pas besoin d'être changée après chaque utilisation. En général, l'huile se dégrade assez rapidement lorsque vous faites frire des aliments contenant beaucoup de protéines (comme de la volaille, de la viande ou du poisson). Lorsque l'huile est principalement utilisée pour frire les pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être employée 8 à 10 fois. Cependant, n'utilisez pas la même huile pendant plus de 6 mois.

Pour filtrer l'huile :

1. Assurez-vous que l'huile soit refroidie (environ 2 heures), puis videz l'huile du réservoir dans un autre récipient ou une autre bouteille. (Fig. 6)

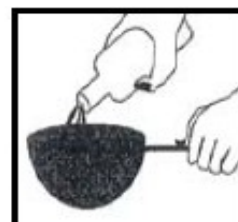
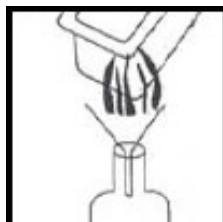


Fig. 6

Fig. 7

2. Lavez et séchez le réservoir d'huile et le panier à friture.

3. Remplissez le réservoir d'huile avec de l'huile en la versant à travers une passoire métallique ou un filtre en papier. (Fig.7)

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Pour assurer de nombreuses années d'utilisation de votre appareil, nettoyez votre friteuse après chaque utilisation.

ATTENTION : toujours débranchez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse.

Laissez-la refroidir complètement (environ 2 heures) ainsi que l'huile avant de la nettoyer.

Ne jamais plonger le panneau de commande, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

Ne jamais placer le panneau de commande, le cordon ou la fiche dans le lave-vaisselle.

Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide **seulement**.

Le réservoir d'huile, le panier de friture et le couvercle

peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

La fonction de réinitialisation

Votre friteuse est équipée d'une fonction de réinitialisation. Si, pour une raison quelconque, la friteuse cesse de chauffer, il se peut que le commutateur de réinitialisation se soit déclenché.

Pour réinitialiser la friteuse :

1. Débranchez l'appareil de la prise.
2. Laissez l'appareil et l'huile dans le réservoir refroidir complètement.
3. Une fois l'appareil complètement refroidi, soulevez le panneau de commande et, à l'aide de la pointe d'un stylo à bille ou d'un crayon, appuyez sur le bouton de réinitialisation du thermostat situé à l'intérieur du panneau de commande (fig. 8).
4. Replacez le panneau de commande sur le boîtier de la friteuse et vous pourrez reprendre la cuisson.

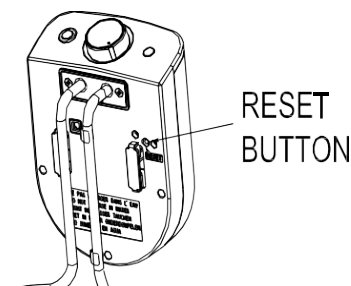


Fig. 8

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	5. Le panneau de contrôle n'est pas installé correctement. 6. La fiche n'est pas connectée à la prise murale. 7. Il n'y a pas de courant. 8. Le commutateur de réinitialisation est déclenché.	5. Installez le panneau de commande 6. Insérez la fiche dans la prise murale. 7. Réenclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible. 8. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ensuite, retirez le panneau de commande et appuyez sur le bouton de réinitialisation du thermostat.
De l'huile s'écoule de la friteuse	4. Il y a trop d'huile dans le réservoir d'huile. 5. Le panier est trop rempli. 6. L'huile a été utilisée trop souvent et est en train de mousser.	4. Éteignez la friteuse. Laissez l'huile refroidir complètement et éliminer une partie de l'huile en excès. 5. Retirez une partie de la nourriture du panier. 6. Éteignez la friteuse. Laissez l'huile refroidir complètement puis videz et remplissez le réservoir d'huile neuve.
La nourriture est molle ou grasse	3. L'huile n'est pas assez chaude 4. Le panier est trop rempli.	3. Réglez sur une température appropriée pour les aliments frits. 4. Retirez une partie de la nourriture du panier.
La nourriture n'est pas complètement cuite	4. Morceaux de nourriture trop gros. 5. Temps de cuisson trop court. 6. Température de l'huile trop chaude.	4. Couper la nourriture en petits morceaux. 5. Continuez à frire et vérifiez le processus continuellement. 6. Baisser la température de l'huile pour permettre à la nourriture de cuire complètement.
L'huile mousse ou fait de la fumée	L'huile a été utilisée trop souvent	Laissez l'huile refroidir complètement et la remplacer par une nouvelle huile

LÉGENDE DU SCHÉMA DE LA FRITEUSE

Lid/Couvercle – Frying basket/Panier à friture - Frying basket/ handle/Poignée du panier – Oil reservoir/Réservoir d'huile

Housing/Boîtier – Housing handles/Poignées du boîtier – Guide edges/Rails de guidage – Control panel/Panneau de commande

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

DEUTSCH


WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Während der Nutzung von elektrischen Geräten müssen immer grundlegende Sicherheitsanweisungen befolgt werden, einschließlich den folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Flächen. Benutzen Sie dafür Griffe und Knöpfe.
3. Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Eine enge Aufsicht wird benötigt, wenn jegliches Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
5. Trennen Sie das Gerät vom Netz beim Nichtgebrauch und während der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder abbauen, und vor der Reinigung des Gerätes.
6. Platzieren Sie das Gerät nicht auf einer weichen Arbeitsfläche oder auf einer Tischplatte, die mit einer Tischdecke bedeckt ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät auf einer festen Oberfläche während des Betriebs befindet.
7. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde. Wenn das Stromkabel in jeglicher Weise beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Die Nutzung des nicht von dem Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Verletzungen verursachen.
8. Lassen Sie das Kabel über die Kante eines Tisches oder

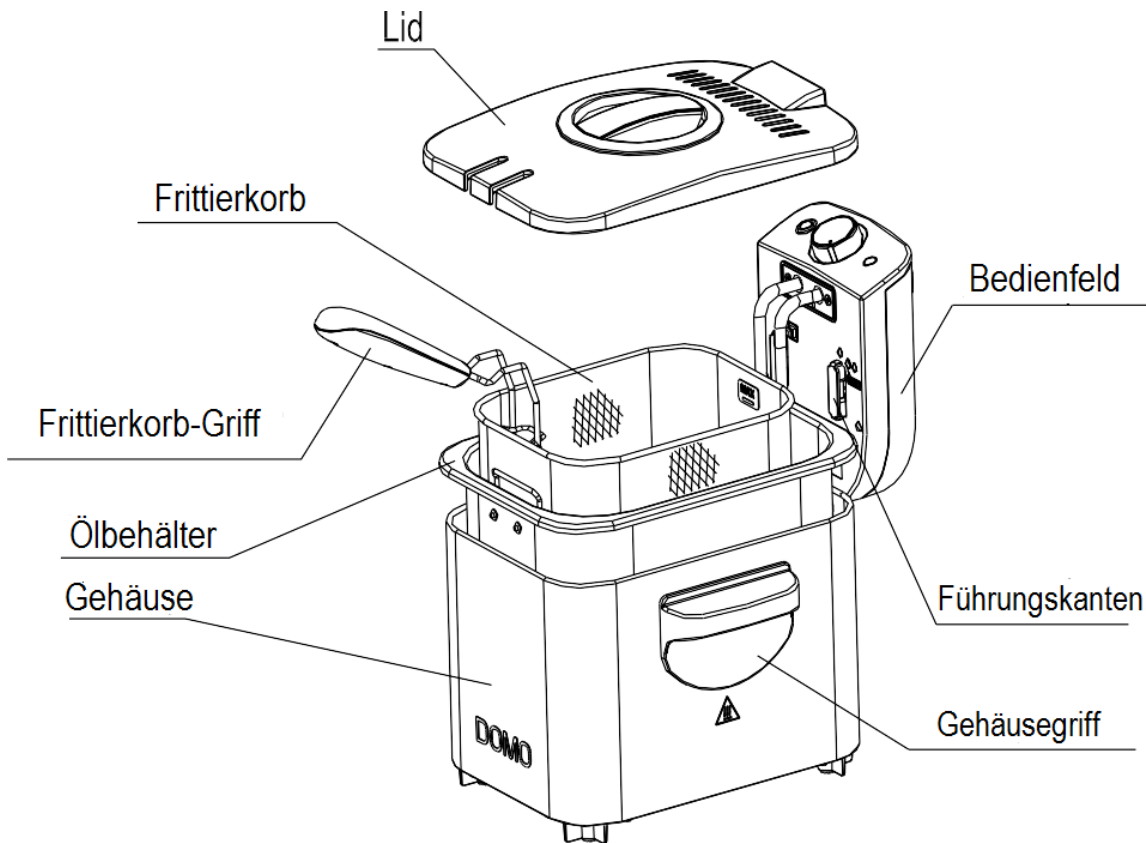
- einer Theke hängen, oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Ölbehälter, das Öl oder andere Komponente fehlen, oder wenn nicht genug Öl vorhanden ist.
 10. Platzieren Sie das Gerät nicht auf den/ oder in der Nähe von einem heißen Gas- oder Elektrobrennern, oder in einem erhitzten Ofen.
 11. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Fritteuse bewegen, die heißes Öl beinhaltet.
 12. Stellen Sie sicher, dass die Griffe ordnungsgemäß an dem Korb befestigt und eingerastet sind. Siehe detaillierte Montageanweisungen.
 13. Vor dem Gebrauch stellen Sie immer sicher, dass der Ölbehälter richtig positioniert ist.
 14. Schließen Sie die Fritteuse nicht an der Stromversorgung an, ohne zuerst das Öl in den Ölbehälter zu gießen.
 15. Das Öl in dem Ölbehälter wird immer noch heiß bleiben, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu bewegen, bevor dieses komplett abgekühlt ist, benutzen Sie die Griffe, wenn Sie den Ölbehälter hochheben.
 16. Obwohl der abnehmbare Ölbehälter komplett in Wasser getaucht und gereinigt werden kann, muss er vor der nächsten Nutzung sorgfältig getrocknet werden, um ein Stromschlag zu vermeiden.
 17. Überfüllen Sie die Fritteuse nicht mit Öl. Befüllen Sie das Gerät ausschließlich zwischen der minimalen und der maximalen Stufe, wie in dem Ölbehälter angezeigt wird.
 18. Fügen Sie keine nassen Lebensmittel oder Lebensmittel mit Eiskristallen in heißes Öl hinzu.

19. Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahre benutzt werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, wenn sie ununterbrochen beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist, und kennen die damit verbundenen Gefahren. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
20. Das kochende Gerät muss auf einer stabilen Fläche platziert werden, mit den Griffen so ausgerichtet, dass das Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden werden kann.
21. Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, mithilfe einer externen Schaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems bedient zu werden.
22. Nach dem Bratvorgang, heben Sie immer den Korb an und warten Sie einige Sekunden, um den Dampfdruck abklingen zu lassen.
23. Benutzen Sie das Gerät nur zum dafür vorgesehenen Zweck.
24. Benutzen Sie das Gerät nicht draußen.
25. Bewahren Sie das Gerät in Innenräumen auf, um einer Fehlfunktion von elektrischen Teilen vorzubeugen.
26. **WARNUNG:** Schwere Verbrennungen von heißem Öl können durch das Abziehen der Fritteuse von der Arbeitsplatte entstehen. Lassen Sie nicht das Stromkabel von der Kante der Arbeitsplatte runterhängen, wo dieses für Kinder erreichbar ist und

- wo sich Nutzer in diesem verfangen können
27. Das Gerät darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.
 28. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde, wenn auffällige Zeichen von Beschädigungen sichtbar sind oder wenn es undicht ist
 29. Das Gerät ist dafür geeignet, im Haushalt und ähnlichen Einrichtungen benutzt zu werden, wie z.B.
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros, und anderen Arbeitsumgebungen.
 - Bauernhäuser
 - Bei Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Bed and Breakfast Einrichtungen
 30.  Die Flächen werden während der Nutzung heiß.
 31. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

NUR HAUSHALTSNUTZUN

PRODUKTBESCHREIBUNG



FUNKTION

Die Temperaturkontrolle

Der Temperaturkontrolle-Regler schaltet die Fritteuse an und wählt die zum Braten gewünschte Temperatur.

Die Power-Lichtanzeige

Die Power-Lichtanzeige leuchtet, wenn die Fritteuse an ist.

Die Fertig- Lichtanzeige

Die Fertig- Lichtanzeige wird während des Bratens ausgehen. Dieses bedeutet, dass die Temperatur thermostatisch aufrechterhalten wird.

Die Reset-Funktion

Ihre Fritteuse ist mit einer Funktion ausgestattet, um eine Beschädigung des Gerätes durch Überhitzung zu verhindern. Wenn das Gerät aus irgendwelchem Grund überhitzt, wird die Fritteuse automatisch ausgehen. Sobald die Fritteuse zurückgesetzt ist, kann diese wieder angemacht werden.

ERSTE NUTZUNG

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiquette und/oder Aufkleber von der Fritteuse.

WARNUNG: Schließen Sie die Fritteuse nicht ans Netz, wenn das Bedienfeld in dem Fritteuse-Gehäuse nicht installiert ist.

WARNUNG: Tauchen Sie das Bedienfeld, das Kabel oder den Stecker **nicht** in Wasser.

WARNUNG: Dieses Gerät darf nicht zum Kochen von Wasser benutzt werden.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Das Gehäuse, der Ölbehälter, der Frittierkorb, die Korbgriffe und der Deckel können in warmem Seifenwasser gewaschen werden. Trocknen Sie diese sorgfältig vor dem Gebrauch.

WARNUNG: Tauchen Sie das Bedienfeld, das Kabel oder die Stecker **nicht** in jegliche Flüssigkeiten.

Fritteuse waschen:

1. Heben Sie das Bedienfeld mit dem Heizelement aus seinen Schlitzen, indem Sie dieses von dem Boden mit einer Hand hochschieben während Sie das Gehäuse der Fritteuse mit Ihrer anderen Hand halten.
2. Entnehmen Sie den Ölbehälter aus dem Gehäuse der Fritteuse.
3. Waschen Sie den Ölbehälter und den Frittierkorb mit heißem Wasser, einem nichtscheuernden Schwamm und einem Spülmittel oder einem anderen, nicht toxischen Reinigungsmittel.

Die Fritteuse montieren

1. Platzieren Sie den Ölbehälter in dem Fritteuse-Gehäuse. (Abb. 1)
2. Setzen Sie die Führungskanten auf dem Bedienfeld in die Führungsschienen auf dem Metallkörper ein. (Abb. 2).
3. Schieben Sie die Führungskanten soweit es geht runter.

Hinweis: Die Fritteuse verfügt über einen automatischen Sicherheitsschalter, um zu sichern, dass das Gerät nicht funktionieren wird, bis das Bedienfeld sicher in die Führungsschienen auf dem Gehäuse des Gerätes eingesetzt worden ist.

4. Befestigen Sie den Frittierkorb-Griff an dem Frittierkorb, indem Sie die Griff-Stangen zusammendrücken und diese in die Metallbügel auf dem Korb einsetzen. Stellen Sie sicher, dass die Endstücke der Stangen in die Bügellöcher eingesetzt sind. Ziehen Sie die Griffe hoch, bis diese einrasten. (Abb.3).

Nutzung der Fritteuse

WARNUNG: Schließen Sie die Fritteuse niemals ans Netz, bevor Sie den Ölbehälter mit Öl befüllen. Stellen Sie immer sicher, dass das Bedienfeld richtig in dem Gehäuse der Fritteuse befestigt ist und dass das Heizelement sich im Öl in dem Ölbehälter befinden, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.



Fig. 1

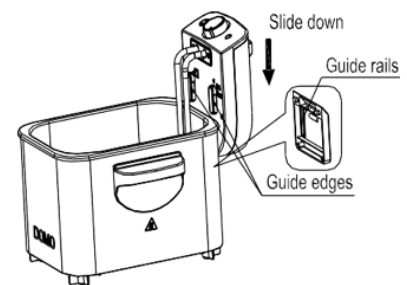


Fig. 2

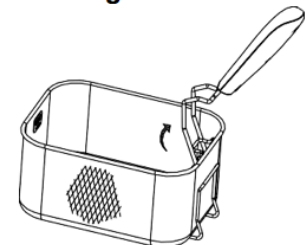


Fig. 3



Fig. 4

Den Ölbehälter befüllen:

1. Gießen Sie Speiseöl in den Ölbehälter, vergewissern Sie sich dabei, dass der Ölstand zwischen den „Min“ und „Max“ Markierungen in dem Ölbehälter ist.

Gießen Sie nicht weniger und überfüllen Sie den Behälter nicht.

Der Ölstand muss zwischen dem minimalen (2.2 Liter) und dem maximalen Stand (3 Liter), die auf der Innenseite des Ölbehälters markiert sind, aufrechterhalten werden.

3. Sie können gemischtes Pflanzenöl, Maiskeimöl, oder Rapsöl benutzen. **Benutzen Sie kein Olivenöl, keine Margarine, keinen Schmalz oder kein Bratenfett.** Vermischen Sie niemals das alte und das frische Öl, oder verschiedene Ölsorten und Fett.

Verwendung von festem Fett:

WARNUNG: Legen Sie kein festes Fett in den Ölbehälter oder in die Pfanne.

1. Wenn Sie festes Pflanzenfett benutzen, schmelzen Sie dieses zuerst in einem getrennten Behälter und dann gießen Sie vorsichtig das geschmolzene Fett in den Ölbehälter.

2. Das vorher benutzte feste Pflanzenfett, das in dem Ölbehälter geronnen und gehärtet ist, muss aus dem Ölbehälter entfernt und in einer getrennten Pfanne vor der wiederholten Nutzung geschmolzen werden.

WARNUNG: Wenn Sie versuchen, verfestigtes Fett in dem Ölbehälter zu schmelzen, besteht die Gefahr, dass das heiße geschmolzene Fett plötzlich von unten durch die feste Oberschicht des Fettes brutzeln wird.

Folgen Sie ausschließlich den folgenden Schritten, wenn Sie festes Fett in Ihrer Fritteuse schmelzen:

Stellen Sie sicher, dass das Fett eine Zimmertemperatur hat. Wenn das Fett kalt ist, besteht es ein höheres Risiko vom Spritzen.

1. Mithilfe einer Gabel, machen Sie vorsichtig einige Löcher in das Fett.

2. Stellen Sie sicher, dass der Deckel immer richtig geschlossen ist, während das Fett schmilzt.

3. Stellen Sie die Temperaturkontrolle auf 170°C ein.

WICHTIG: Die Einstellung der Temperatur wird die Fritteuse automatisch anmachen und die Fertig-Lichtanzeige wird **ausgehen**. Die Fertig-Lichtanzeige wird **angehen**, sobald das Fett oder das Öl in dem Behälter die gewünschte Temperatur erreicht hat.

VORHEIZEN:

WARNUNG: Schließen Sie die Fritteuse niemals ans Netz, bevor Sie den Ölbehälter mit Öl befüllt haben. Beim Nichtgebrauch, trennen Sie das Gerät immer vom Netz.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Ölstand in dem Ölbehälter sich zwischen den „MAX“ und „MIN“ Markierungen auf der Innenseite des Ölbehälters befindet.

2. Platzieren Sie den Deckel auf der Fritteuse.

3. Setzen Sie den Stecker in die Steckdose ein. Die Power-Lichtanzeige wird leuchten.

4. Drehen Sie die Temperaturkontrolle auf die gewünschte Temperatur.

5. Die Fertig-Lichtanzeige wird angehen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

DEN FRITTIERKORB BEFÜLLEN & BRATEN

WARNUNG: Wenn Sie gefrorene Lebensmittel braten, entnehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse bevor Sie diesen befüllen, weil das Öl spritzen wird und Verbrennungen verursachen kann.

ACHTUNG: Beim Braten von tiefgefrorenem Lebensmittel wie z.B. Pommes frites, dürfen Sie die 2/3 Tiefe des Frittierkorbes nicht überschreiten. Entfernen Sie jegliches Eis von gefrorenem Lebensmittel vor dem Braten.

ACHTUNG: Schließen Sie das Bedienfeld niemals an die Stromversorgung, wenn es an das Gehäuse des Gerätes nicht montiert ist. Tauchen Sie das Bedienfeld, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

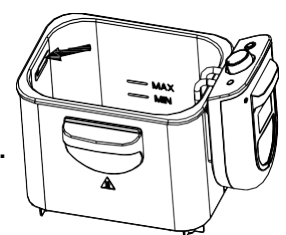
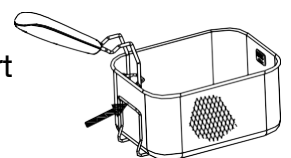
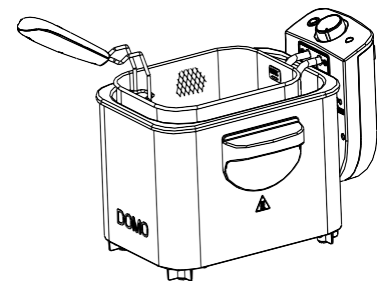
1. Befüllen Sie den Frittierkorb **nicht**, wenn dieser in das heiße Öl eingetaucht ist.
2. Platzieren Sie das Lebensmittel in dem Frittierkorb. Lassen Sie das Lebensmittel **nicht** in heißes Speiseöl fallen. Überfüllen Sie diesen **nicht** und überschreiten Sie niemals die 2/3 Tiefe des Frittierkorbes.
3. Tauchen Sie den Frittierkorb vorsichtig in den Ölbehälter, so dass das Öl nicht spritzt.
4. Setzen Sie den Deckel der Fritteuse während des Bratvorgangs erneut auf.
5. Wenn der Zubereitungsprozess abgeschlossen ist, entnehmen Sie vorsichtig den Fritteuse-Deckel, indem Sie diesen umgedreht von Ihnen hochheben, um den Dampf entweichen zu lassen, bevor Sie den Deckel komplett entfernen.

Halten Sie Ihr Gesicht von der Oberfläche des Gerätes fern, um Verbrennungen durch ausströmenden Dampf zu vermeiden.

6. Drehen Sie die Temperaturkontrolle auf die „MIN“ Position, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
7. Heben Sie den Frittierkorb am Griff und platzieren Sie diesen auf dem Hacken, um das Öl ablaufen zu lassen. (Abb. 5)
8. Sobald das Öl von dem Frittierkorb abgelaufen ist, kann der
9. Korb abgenommen und das Essen serviert oder auf einen Teller platziert werden.

WARNUNG: Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung oder Lagerung immer komplett abkühlen (ca. 2 Stunden). Halten oder bewegen Sie das Gerät niemals, wenn dieses heißes Öl beinhaltet.

ACHTUNG: Die Metallflächen der Fritteuse werden während der Nutzung heiß. Berühren Sie die Seiten des Gerätes nicht, wenn dieses im Betrieb ist.



Abb

BRATEN-TIPPS

- Benutzen Sie stets den Frittierkorb, um Lebensmittel zu braten.
- Schließen Sie immer während des Bratens den Deckel.
- Wenn das Öl erhitzt ist, wird die Fertig-Lichtanzeige **angehen**, was bedeutet, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Senken Sie den Frittierkorb langsam in das heiße Öl. Das zu schnelle Herunterlassen des Frittierkorbes kann zum Überlaufen und Spritzer vom Öl führen. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
- Es ist normal, dass der Dampf während des Bratens durch die Seiten des Deckels entweicht.
- Vermeiden Sie es, zu nah an der Fritteuse zu stehen, während diese im Betrieb ist.
- **Vermischen** Sie verschiedene Öle, oder alte und neue Öle **nicht**.
- Tauschen Sie Öl regelmäßig aus. Im Allgemeinen, wird Öl schnell verunreinigt, wenn das gebratene Lebensmittel viel Protein beinhaltet (wie z.B. Geflügel, Fleisch oder Fisch). Wenn Öl hauptsächlich zum Braten von Kartoffeln benutzt und nach jedem Gebrauch gefiltert wird, kann dieses 8 bis 10 Mal benutzt werden, **verwenden** Sie jedoch **nicht** das gleiche Öl für mehr als 6 Monate.
- Tauschen Sie Öl immer aus, sobald dieses anfängt beim Erhitzen zu schäumen, wenn die Farbe dunkel wird, wenn es einen ranzigen Geruch bekommt oder wenn dieses sirupartig riecht oder aussieht.
- Vergewissern Sie sich, dass die zu bratenden Lebensmittel trocken sind.
- Entfernen Sie loses Eis von tiefgefrorenem Lebensmittel vor dem Braten.
- Die Stücke werden gleichmäßig gebraten, wenn diese von einer Größe und Dicke sind.
- Dicke Stücke brauchen eine längere Garzeit.

Die folgenden Garzeiten spiegeln nur die ungefähre Zeit wieder, die zum Braten eines Korbes benötigt wird. Die genaue Zeit kann sich unterscheiden, abhängig von der tatsächlichen Menge, persönlichen Geschmacksvorlieben, Größe und Dicke von Stücken, usw.

TEMPERATUR-EINSTELLUNGEN

Im Allgemeinen, benutzen Sie die unteren Einstellungen für feine Lebensmittel (Gemüse, Fisch) und höhere Einstellungen für gefrorene Lebensmittel, Pommes frites und Hähnchen.

LEBENSMITTEL	BRATZEIT	TEMPERATUR
Pommes frites	8-10 Minuten	190°C
Fischfilets	3-5 Minuten	150°C
Brathähnchenfinger	6-8 Minuten	170°C
Hähnchenkeule	13-20 Minuten	170°C
Gebratene Zucchini	3 Minuten	150°C
Gebratene Pilze	3 Minuten	150°C
Zwiebelringe	3 Minuten	150°C
Donuts	3-5 Minuten	170°C
Apfelbeignets	4 Minuten	170°C
Garnelen	4-6 Minuten	150°C

FILTERN & DAS ÖL AUSTAUSCHEN

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse von der Stromversorgung getrennt und das Öl abgekühlt ist (ca. 2 Stunden), bevor Sie das Öl austauschen, oder die Fritteuse reinigen und lagern.

Hinweis: Das Öl muss nicht nach jedem Gebrauch ausgetauscht werden. Im Allgemeinen, wird Öl schnell verunreinigt, wenn das gebratene Lebensmittel viel Protein beinhaltet (wie z.B. Geflügel, Fleisch oder Fisch). Wenn Öl hauptsächlich zum Braten von Kartoffeln benutzt und nach jedem Gebrauch gefiltert wird, kann dieses 8-10 Mal benutzt werden, **verwenden** Sie jedoch **nicht** das gleiche Öl für mehr als 6 Monate.

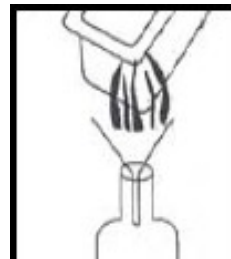


Abb. 6



Abb. 7

Um das Öl zu filtern:

Stellen Sie sicher, dass das Öl abgekühlt ist (ca. 2 Stunden), und dann entleeren Sie den Ölbehälter in einen anderen Behälter oder eine Flasche. (Abb.6)

1. Spülen und trocknen Sie den Ölbehälter und den Frittierkorb.
2. Befüllen Sie den Ölbehälter erneut mit Öl, indem Sie das Öl durch ein Drahtsieb oder einen Papierfilter gießen. (Abb.7)

REINIGUNGSANWEISUNGEN

Damit Ihr Gerät Ihnen viele Jahre dient, reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.

WARNUNG: Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose vor der Reinigung. Lassen Sie die Fritteuse und das Öl vor der Reinigung komplett abkühlen (für ca. 2 Stunden).

Tauchen Sie das Bedienfeld, das Kabel oder den Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Legen Sie das Bedienfeld, das Kabel oder den Stecker **nicht** in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Bedienfeld **ausschließlich** mit einem feuchten Tuch.
- Das Gehäuse, der Ölbehälter, der Frittierkorb und der Deckel können in der Spülmaschine auf dem oberen Rack gereinigt werden.

DIE RESET-FUNKTION

Ihre Fritteuse ist mit einer Reset-Funktion ausgestattet. Wenn aus irgendeinem Grund Ihre Fritteuse nicht mehr heizt, kann es sein, dass der Reset-Schalter aktiviert wurde.

Um die Fritteuse zurückzusetzen:

1. Trennen das Gerät von der elektrischen Stromversorgung.
2. Lassen Sie das Gerät und das Öl in dem Ölbehälter komplett abkühlen.
3. Nachdem das Gerät komplett abgekühlt ist, heben Sie das Bedienfeld und, mithilfe der Spitze eines Kugelschreibers

oder eines Stiftes, drücken Sie auf die Reset-Taste des Thermostats, die sich auf der Innenseite des Bedienfeldes befindet (Abb. 8)

4. Montieren Sie das Bedienfeld zurück auf das Gehäuse der Fritteuse, danach können Sie den Bratvorgang fortsetzen.

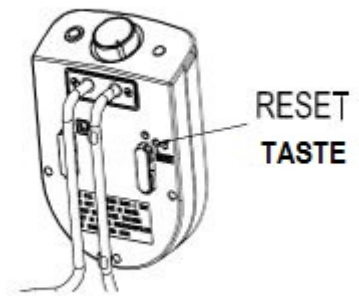


Abb. 8

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Die Fritteuse funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Steuerungs-Baugruppe wurde nicht richtig installiert. 2. Der Stecker ist nicht angeschlossen an die Steckdose. 3. An der Steckdose liegt keine Spannung an. 4. Der Reset-Schalter wurde aktiviert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installieren Sie die Bedienfeld-Baugruppe erneut. 2. Setzen Sie den Stecker in die Steckdose ein. 3. Setzen Sie den Leistungsschalter zurück oder ersetzen Sie die Sicherung. 4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie dieses komplett abkühlen. Dann entfernen Sie das Bedienfeld und drücken Sie auf die Reset-Taste des Thermostats.
Öl wird aus der Fritteuse verschüttet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viel Öl in dem Ölbehälter. 2. Der Lebensmittel-Korb ist überfüllt. 3. Das Öl wurde zu oft verwendet und schäumt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Fritteuse aus. Lassen Sie das Öl komplett abkühlen und entfernen Sie die überschüssige Menge. 2. Entfernen Sie einige Lebensmittel aus dem Korb. 3. Schalten Sie die Fritteuse aus. Lassen Sie das Öl komplett abkühlen und füllen Sie den Ölbehälter mit frischem Öl auf.
Das Essen schmeckt aufgeweicht und fettig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Öl ist nicht heiß genug. 2. Der Lebensmittel-Korb ist überfüllt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passen Sie den Temperaturregler auf eine zum Braten angemessene Temperatur an. 2. Entnehmen Sie einige Lebensmittel aus dem Korb.
Das Essen wird nicht fertig zubereitet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Lebensmittel-Stücke sind zu groß. 2. Die Zubereitungszeit ist zu kurz. 3. Das Öl ist zu heiß. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke. 2. Braten Sie weiter und kontrollieren Sie kontinuierlich den Vorgang. 3. Verringern Sie die Öltemperatur und lassen Sie die Lebensmittel vollständig braten.
Das kochende Öl schäumt und gibt Rauch ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Öl wurde zu oft verwendet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lassen Sie das Öl komplett abkühlen und ersetzen Sie dieses durch frisches Öl.

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSREGELS

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de standaard veiligheidsregels worden opgevolgd, inclusief de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen en knoppen.
3. Ter bescherming tegen een elektrische schok, nooit de kabel, stekker of behuizing onderdompelen in water of in een andere vloeistof.
4. Toezicht is noodzakelijk bij of door gebruik van kinderen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als het niet gebruikt wordt en voor het schoonmaken. Laat het eerst afkoelen voordat uw onderdelen verwijderd, en voor het schoonmaken van het apparaat.
6. Plaats het apparaat niet op een zachte ondergrond, of een ondergrond die is afgedekt met een kleed, zorg dat het apparaat op een stevige ondergrond staat.
7. Gebruik dit apparaat niet als het een beschadigde kabel of stekker heeft, het niet correct werkt of als het beschadigd is of is gevallen. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, klantenservice, servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon, om gevaren te vermijden.
8. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant kunnen verwondingen veroorzaken.
9. Laat de kabel niet hangen over de rand van een tafel of

aanrecht of boven een heet oppervlak.

10. Gebruik dit apparaat niet zonder oliereservoir, olie en of andere onderdelen, of als er niet voldoende olie in zit.
11. Plaats het niet op of vlakbij een hete gas of elektrisch fornuis, of in een hete oven.
12. Uitermate voorzichtigheid is altijd geboden bij het verplaatsen van een frituurpan met hete olie.
13. Zorg dat de handgreep aan het mandje juist is geplaatst en goed vastzit. Volg de assemblage-instructies.
14. Voor gebruik altijd controleren dat het oliereservoir juist is geplaatst.
15. Nooit de stekker in het stopcontact steken zonder dat er olie in het oliereservoir zit.
16. De olie in het oliereservoir zal nog heet zijn als het apparaat wordt uitgeschakeld. Nooit uw frituurpan proberen te verplaatsen voordat deze helemaal is afgekoeld, til het oliereservoir eruit met de handgrepen.
17. Het verwijderbare oliereservoir kan helemaal onder water worden gedompeld en worden schoongemaakt, echter dient deze wel helemaal droog te zijn voor het volgende gebruik om een elektrische schok te vermijden.
18. Vul de frituurpan nooit met te veel olie. Vul alleen tot tussen het minimum en maximum-niveau, zoals aangegeven in het oliereservoir.
19. Plaats geen voedsel in de hete olie dat ijskristallen bevat of nat is.
20. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder als er voortdurend toezicht is. Dit

apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze toezicht krijgen of instructies voor het veilig gebruik van dit apparaat hebben gehad en de bijbehorende gevaren begrijpen. Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.


Schoonmaken en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen.

21. Keukenapparatuur dient te worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) geplaatst om het morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
22. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of een apart besturingssysteem.
23. Als het frituren klaar is, altijd het mandje even een paar seconden omhoog houden om het stoom te laten afnemen.
24. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik.
25. Niet buiten gebruiken.
26. Bewaar het apparaat binnen om problemen met de elektronica te vermijden.
27. **WAARSCHUWING:** Men kan serieuze brandwonden oplopen als een frituurpan van een aanrecht wordt getrokken. Laat de stroomkabel niet over de rand van een aanrecht hangen waar kinderen eraan kunnen trekken of dat er iemand aan blijft hangen.
28. Het apparaat mag niet ondergedompeld worden.
29. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is

gevallen, er zijn duidelijke tekenen van schade zichtbaar of er zijn lekken.

30. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor dergelijke situaties zoals:

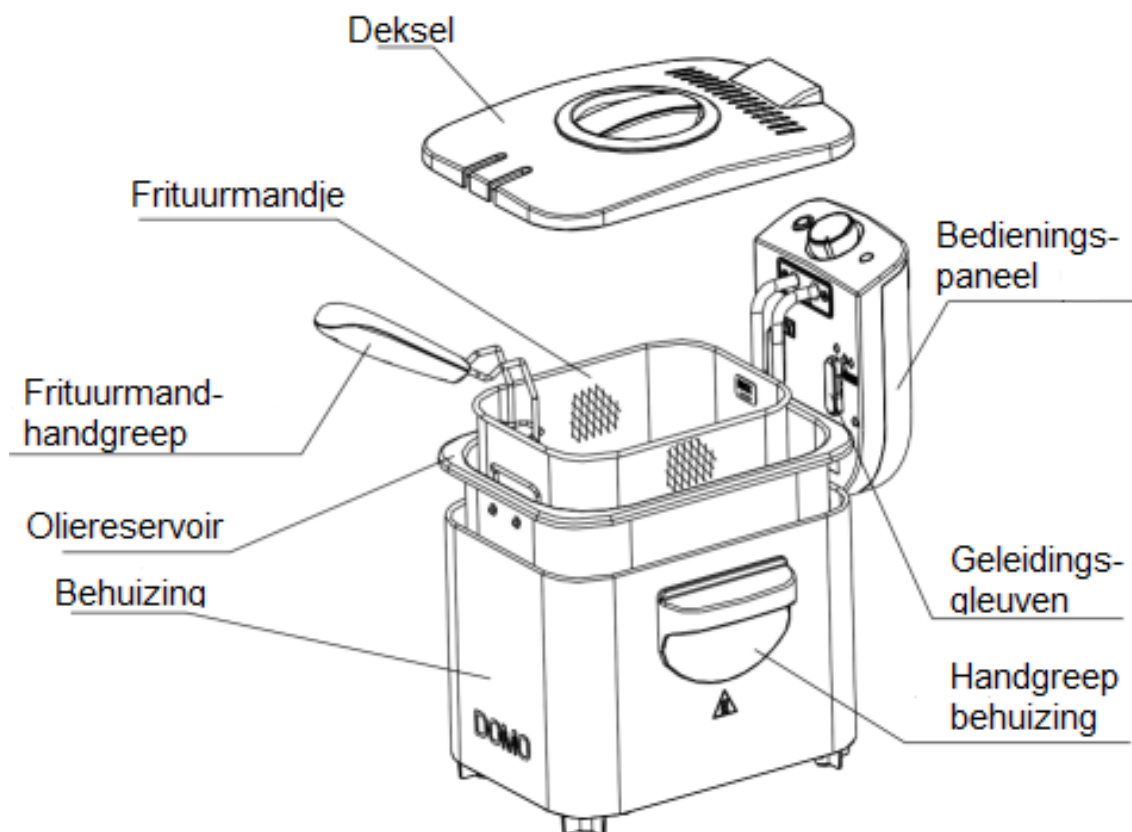
- personeelsruimte in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- jeugdherbergen
- bij cliënten in hotels, motels en andere woonomgevingen
- bed & breakfast-omgevingen

31.  De oppervlaktes kunnen heet worden tijdens gebruik.

32. Bewaar deze handleiding.

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

PRODUCTBESCHRIJVING



KENMERKEN

De temperatuurinstelling

De temperatuurinstellingsknop schakelt de frituurpan in en selecteert de gewenste temperatuur voor het frituren.

Hoofdindicator

De hoofdindicator brandt als de frituurpan is ingeschakeld.

Bereid-indicator

De bereid-indicator zal uitgaan tijdens het frituren. Dit geeft aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

De reset-functie

Uw frituurpan is voorzien van een bescherming tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt de frituurpan zichzelf uit. Als de frituurpan is gereset, kan deze weer worden ingeschakeld.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, labels, en/of stickers van de frituurpan.

WAARSCHUWING: Steek niet de stekker in het stopcontact als het bedieningspaneel niet geplaatst is in de behuizing. Steek alleen de stekker in het stopcontact als deze volledig geassembleerd is en het verwarmingselement in de olie zit.

WAARSCHUWING: Dompel niet het bedieningspaneel, stroomkabel of stekker onder in water.

WAARSCHUWING: Dit apparaat mag niet gebruikt worden om water te koken.

Schoonmaken voor het eerste gebruik

De behuizing, oliereservoir, frituurmand, frituurmandhandgreep en de deksel mogen gewassen

worden met een warm sopje. Goed drogen voor gebruik.

WAARSCHUWING: Dompel niet het bedieningspaneel, stroomkabel of stekker onder in een vloeistof.

Om de frituurpan te wassen:

1. Til het bedieningspaneel met het verwarmingselement uit de sleuven door het omhoog te tillen vanuit het onderste deel met één hand, terwijl u de behuizing van de frituurpan vasthoudt met uw andere hand.
2. Verwijder het oliereservoir uit de behuizing van de frituurpan.
3. Was het oliereservoir en het frituurmandje met heet water, een niet-schurende spons en afwasmiddel of een ander niet-giftig schoonmaakmiddel.

Assemblage van de frituurpan

1. Plaats het oliereservoir in de behuizing van de frituurpan. (Fig. 1)
2. Plaats de randen van het bedieningspaneel in de geleidingsgleuven die op de metalen behuizing zitten. (Fig.2).
3. Schuif de randen zo ver als ze kunnen naar beneden.

Opmerking: De frituurpan heeft een automatische veiligheidsschakelaar die zorgt dat het apparaat niet zal functioneren tenzij het bedieningspaneel correct in de geleidingsgleuven van de behuizing van de frituurpan is geplaatst.

4. Plaats de handgreep op het frituurmandje door de handgreep samen te knijpen en in de metalen haak van de frituurmand te plaatsen. Controleer dat de uiteinde van de staven in de gaten zitten. Til de handgreep en zet deze vast. (Fig. 3).

Gebruik van de frituurpan

WAARSCHUWING: Nooit de stekker in het stopcontact steken eer het oliereservoir is gevuld met olie. Zorg altijd dat het bedieningspaneel goed geplaatst is in de behuizing en dat het verwarmingselement in de olie zit in het oliereservoir voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Het vullen van het oliereservoir.

1. Vul het oliereservoir met frituurvet en zorg dat het olieniveau tussen de 'Min' en 'Max'-aanduidingen in het oliereservoir komt.

Doe er niet te weinig of te veel olie in. Het olieniveau dient te worden gehouden tussen minimaal (2.2 liter) en het maximum (3 liter), dit is gemarkeerd in het oliereservoir. (Fig. 4)

2. U kunt plantaardige olie, maïsolie of koolzaadolie gebruiken. **Gebruik geen olijfolie, margarine, varkensvet of dierlijk vet.** Vermeng nooit oud vet met nieuwe en ook niet verschillende oliën of vetten met elkaar.

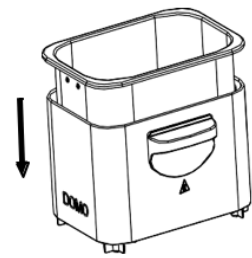


Fig. 1

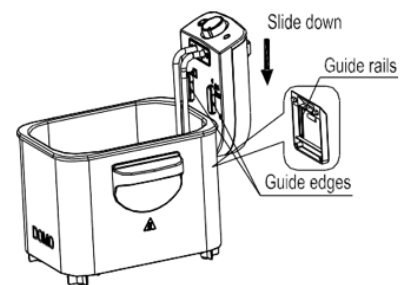


Fig. 2

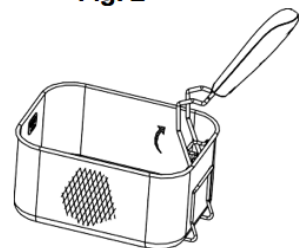


Fig. 3

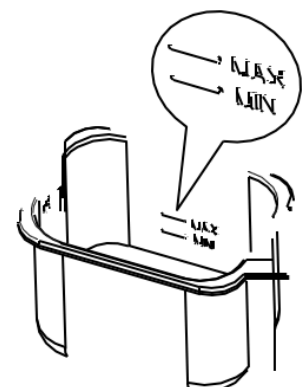


Fig. 4

Gebruik vast vet:

WAARSCHUWING: Plaats geen vast vet in het oliereservoir of het mandje.

1. Bij gebruik van vast vet dient u dit eerst in een pan te laten smelten en dan over te gieten in het oliereservoir.
2. Eerder gebruikt vast vet dat is hard geworden in het oliereservoir dient te worden verwijderd uit het oliereservoir en te worden gesmolten in een andere pan voor het her te gebruiken.

WAARSCHUWING: Als u vast vet in het oliereservoir probeert te laten smelten, is er een risico dat heet gesmolten vet opeens door de vaste bovenste laag vet gaat sputteren.

Volg alleen de volgende procedure als u vast vet smelt in uw frituurpan:

1. Zorg dat het vet op kamertemperatuur is. Als het vet koud is, is er een grotere kans op spetteren.
2. Gebruik een vork om wat gaten te maken in het vet.
3. Zorg dat de deksel **altijd** gesloten is terwijl het vet smelt.
4. Stel de temperatuur in op 170°C

BELANGRIJK: Het instellen van de temperatuur zorgt er meteen voor dat de frituurpan zich inschakelt en de bereid-indicator zal **uitgaan**. De bereid-indicator zal **aangaan** als het vet of olie op temperatuur is.

VOORVERWARMEN:

WAARSCHUWING: Nooit de stekker in het stopcontact steken voordat het oliereservoir is gevuld met olie. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.

1. Zorg dat het olieniveau in het oliereservoir tussen de 'MAX' en 'MIN'-markeringen staat.
2. Plaats de deksel op de frituurpan.
3. Steek de stekker in het stopcontact. De hoofdindicator zal gaan branden.
4. Draai de temperatuurinstelling naar de gewenste temperatuur.
5. De bereid-indicator zal **aangaan** als de ingestelde temperatuur is bereikt.

HET VULLEN VAN DE FRITUURMAND & FRITUREN

WAARSCHUWING: Bij het frituren van bevroren voedsel eerst het mandje uit de frituurpan halen voor het vullen, want het olie zal gaan spetteren, dat kan tot verbrandingen leiden.

LET OP: Bij het frituren van bevroren voedsel zoals friet, dient u het mandje niet verder te vullen 2/3. Verwijder aanwezig ijs van bevroren voedsel voor het frituren. Als u dit niet opvolgt, kan het gebeuren dat de frituurpan overstromt als het voedsel in de olie wordt geplaatst.

LET OP: Nooit de stekker in het stopcontact steken als het bedieningspaneel niet correct is geplaatst in de behuizing van de frituurpan. **Niet** het bedieningspaneel, stroomkabel of de stekker onderdompelen in water of een andere vloeistof.

1. **Niet** het frituurmandje vullen als deze in de hete olie is gedompeld.
2. Plaats het voedsel in het frituurmandje. **Niet** het voedsel in de hete olie stoppen. **Niet** te veel erin stoppen en nooit meer dan 2/3 van het frituurmandje vullen. Voor optimale resultaten en kortere frituurtijden, dient u kleinere hoeveelheden te frituren.
3. Plaats het frituurmandje voorzichtig in het oliereservoir zodat er geen olie spettert.
4. Plaats de deksel op de frituurpan terwijl deze frituurt.
5. Als het frituren klaar is, verwijder dan voorzichtig de deksel, til deze zo op dat de achterkant eerst omhoog komt, dan kan de stoom ontsnappen.
6. Houd uw gezicht bij het apparaat vandaan om verbrandingen te vermijden door vrijkomend stoom.
7. Draai de temperatuurinstelling naar de "MIN" -stand en haal de stekker uit het stopcontact.
8. het frituurmandje op bij de handgreep en plaats deze op de haak om het vet te laten uitlekken. (Fig. 5)
9. Als de olie is weggelekt uit het mandje, kan het mandje eruit worden getild en kan het voedsel op een schaal worden geplaatst.

WAARSCHUWING: Laat de frituurpan altijd helemaal afkoelen (ongeveer 2 uur) voordat u deze schoonmaakt of wegzet. Nooit het apparaat oppakken of verplaatsen terwijl er hete olie in zit. **LET OP:** De metalen oppervlaktes van de frituurpan worden heet tijdens gebruik. Raak de zijden van het apparaat niet aan als deze in gebruik is.

FRITUURTIPS

Altijd het frituurmandje gebruiken om voedsel te frituren.

- Altijd de deksel sluiten tijdens het frituren.
- Als de olie is voorverwarmd, zal de bereid-indicator **aangaan**, dat geeft aan dat de gewenste temperatuur is bereikt.
- Laat het frituurmandje langzaam in de hete olie zakken. Als het frituurmandje te snel zakt, kan de olie overstromen en spetteren.
- Plaats de deksel voorzichtig terug.
- Het is normaal dat stoom ontsnapt bij de zijkanten van de deksel tijdens het frituren.
- Vermijd te dicht bij de frituurpan te staan als deze in werking is.
- **Niet** verschillende oliën, of oude en nieuwe met elkaar vermengen.

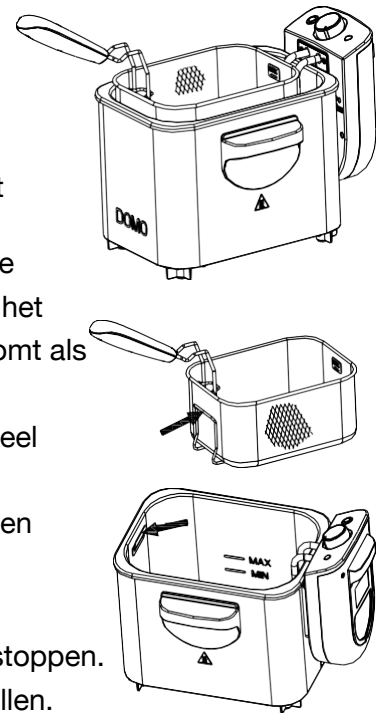


Fig. 5

- Vervang regelmatig de olie. Over het algemeen verkleurt olie sneller bij het frituren van proteïnerijk voedsel (zoals gevogelte, vlees en vis). Als de olie vooral wordt gebruikt voor het frituren van aardappelen, en wordt gefilterd na elk gebruik, kan het tot 8 of 10 keer worden gebruikt, maar gebruik het **niet** langer dan 6 maanden.
- Altijd de olie vervangen zodra het begint te schuimen als het opgewarmd wordt, als de kleur donker wordt, als het niet fris meer ruikt of smaakt, of als het siroopachtig wordt.
- Controleer dat het voedsel dat gefrituurd gaat worden droog is.
- Verwijder ijs dat op bevroren voedsel zit voor het frituren.
- Voor een gelijke gaarheid, dienen alle stukken dezelfde grootte en dikte te hebben.
- Dikkere stukken hebben langer nodig om te garen.

De volgende bereidingstijden geven slechts een schatting weer voor het frituren van één mandje. De precieze tijd hangt af van de hoeveelheid, persoonlijke voorkeuren, grootte en dikte van de stukken, etc.

TEMPERATUURINSTELLING

Gebruik over het algemeen lagere standen voor delicaat voedsel (groente, vis) en hogere standen voor bevroren voedsel (friet en kip).

VOEDSEL	BEREIDINGSTIJD	TEMPERATUUR
Friet	8-10 minuten	190°C
Visfilet	3-5 minuten	150°C
Kipvingers	6-8 minuten	170°C
Kippenpoten	13-20 minuten	170°C
Gefrituurde courgette	3 minuten	150°C
Gefrituurde champignons	3 minuten	150°C
Uienringen	3 minuten	150°C
Donuts	3-5 minuten	170°C
Appelbeignets	4 minuten	170°C
Garnalen	4-6 minuten	150°C

FILTEREN & VERVANGEN VAN DE OLIE

LET OP: Controleer dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en de olie is afgekoeld (ongeveer 2 uur) voor het vervangen van de olie, het schoonmaken en het wegzetten van de frituurpan.

Opmerking: De olie hoeft niet na elk gebruik vervangen te worden. Over het algemeen zal de olie snel verkleuren bij het frituren van voedsel met veel proteïne (zoals gevogelte, vlees of vis). Als de olie vooral gebruikt wordt voor het frituren van aardappelen en na gebruik steeds wordt gefilterd, kan die tot 8 of 10 keer worden gebruikt. Gebruik echter dezelfde olie niet langer dan 6 maanden.

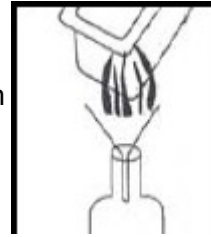


Fig. 6



Fig.7

Om het olie te filteren:

1. Zorg dat de olie is afgekoeld (ongeveer 2 uur) en leeg de olie uit het oliereservoir in een andere container of fles. (Fig. 6)
2. Was en droog het oliereservoir en het frituurmandje.
3. Hervul het oliereservoir met de olie door de olie door een zeef of papieren filter te gieten. (Fig. 7)

SCHOONMAAKINSTRUCTIES

Om te zorgen dat u uw apparaat vele jaren kunt gebruiken, dient u de frituurpan na elk gebruik schoon te maken.

WAARSCHUWING: Altijd de stekker uit het stopcontact halen voor het schoonmaken. Laat de frituurpan en de olie helemaal afkoelen (ongeveer 2 uur) voor het schoonmaken.

Nooit het bedieningspaneel, stroomkabel of de stekker onderdompelen in water of een andere vloeistof.

- **Niet** het bedieningspaneel, stroomkabel of stekker in de vaatwasser stoppen.
- Maak het bedieningspaneel **alleen** schoon met een vochtige doek.
- De behuizing, oliereservoir, frituurmandje en deksel kunnen worden gewassen op het bovenste rek van een vaatwasser.

DE RESET-FUNCTIE

Uw frituurpan is voorzien van een reset-functie. Als voor welke reden dan ook de frituurpan stopt met opwarmen, kan de reden zijn dat de reset-functie is ingeschakeld.

Om de frituurpan te resetten:

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat en de olie in het oliereservoir helemaal afkoelen.
3. Nadat het apparaat helemaal is afgekoeld kunt u het bedieningspaneel omhoog tillen en de punt van een pen of potlood gebruiken om de thermostaatknop te resetten die gesitueerd is aan de binnenkant van het bedieningspaneel (Fig. 8)
4. Plaats het bedieningspaneel weer in de behuizing van de frituurpan en u kunt weer verder frituren.

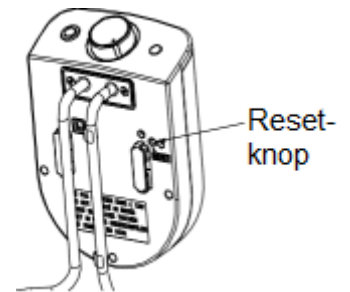


Fig. 8

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De frituurpan werkt niet	<ol style="list-style-type: none">1. Het bedieningspaneel is niet juist geplaatst.2. De stekker zit niet in het stopcontact.3. Er zit geen stroom op het stopcontact.4. De reset-knop is ingeschakeld.	<ol style="list-style-type: none">1. Plaat het bedieningspaneel juist terug.2. Steek de stekker in het stopcontact.3. Reset de stroomschakelaar of vervang de stop.4. Schakel het apparaat uit en laat deze helemaal afkoelen. Verwijder dan het bedieningspaneel en druk op de thermostaat-resetknop.
Olie spettert uit de frituurpan	<ol style="list-style-type: none">1. Te veel olie in het oliereservoir.2. Het frituurmandje zit te vol.3. De olie is te vaak gebruikt en schuimt.	<ol style="list-style-type: none">1. Schakel de frituurpan uit. Laat de olie helemaal afkoelen en haal het teveel aan olie eruit.2. Haal wat voedsel uit het mandje.3. Schakel de frituurpan uit. Laat de olie helemaal afkoelen en vul het oliereservoir met nieuwe olie.
Voedsel smaakt slap of vet	<ol style="list-style-type: none">1. De olie is niet heet genoeg.2. Het frituurmandje zit te vol.	<ol style="list-style-type: none">1. Pas de temperatuurinstelling aan aan het voedsel.2. Haal wat voedsel uit het mandje.
Voedsel niet helemaal gaar	<ol style="list-style-type: none">1. De stukken voedsel zijn te groot.2. De bereidingstijd is te kort.3. De olietemperatuur is te heet.	<ol style="list-style-type: none">1. Snij het voedsel in kleinere stukjes.2. Blijf verder gaan met frituren en controleer het regelmatig.3. Verlaag de temperatuur van de olie zodat het voedsel helemaal gaart.
De olie schuimt of er komt rook vrij	<ol style="list-style-type: none">1. De olie is te vaak gebruikt.	<ol style="list-style-type: none">1. Laat de olie helemaal afkoelen en vervang deze voor nieuwe.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para utilizar cualquier electrodoméstico, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad, dentro de las cuales se incluyen las siguientes:


1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie caliente de la freidora. Use las asas o la agarradera.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la carcasa en agua u otros líquidos.
4. Mantenga estrecha vigilancia cuando la freidora o cualquier otro electrodoméstico esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Espere que la freidora se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarla.
6. No coloque la freidora sobre superficies blandas o flexibles, ni sobre manteles. Asegúrese de apoyarla sobre una superficie rígida y plana durante su uso.
7. No use este aparato si su cable de alimentación o enchufe están dañados, si no está funcionando correctamente, está en mal estado o se ha caído. Si el cable de alimentación está deteriorado deberá ser reemplazado por el fabricante, su personal técnico o un especialista similar para evitar riesgos potenciales.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.

- 10.No use esta freidora sin el depósito de aceite, sin aceite en el depósito, sin la cesta, o con poco aceite en el depósito.
- 11.No coloque la freidora sobre o cerca de fogones, hornos o quemadores calientes, ya sean de gas o eléctricos.
- 12.Tenga mucho cuidado al mover la freidora conteniendo aceite caliente en el depósito.
- 13.Asegúrese de que la agarradera de la cesta y el asa estén correctamente instalados y bien apretados. Consulte las instrucciones específicas para el montaje.
- 14.Antes del uso, cerciórese de que el depósito de aceite esté colocado correctamente.
- 15.Nunca conecte la freidora al tomacorriente sin antes adicionar aceite en el depósito.
- 16.El aceite del depósito estará caliente aún después de apagar la freidora. No intente mover la freidora mientras no se haya enfriado por completo, levante el depósito de aceite por el asa.
- 17.Aunque el depósito de aceite se puede sumergir completamente en agua para limpiarlo, debe secarlo completamente antes del próximo uso, para evitar descargas eléctricas.
- 18.Nunca llene en exceso el depósito de aceite. Observe las marcas para los niveles mínimo y máximo por dentro del depósito.
- 19.No agregue alimentos congelados, con hielo o húmedos en el aceite caliente.
- 20.Esta freidora no debe ser utilizada por niños menores de 8 años. Podrá ser utilizada por niños de 8 años en adelante siempre que sean supervisados; o por personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que

sean supervisadas o hayan sido instruidas para el uso seguro de la freidora y hayan comprendido los peligros involucrados. Mantenga la freidora y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.

21. Los aparatos de cocción se deben colocar en posiciones favorables, con las asas (si las tiene) orientadas a fin de evitar el derrame o salpicaduras de líquidos calientes.
22. Estos aparatos no están diseñados para ser operados mediante un temporizador externo ni por sistemas de control remoto.
23. Cuando termine de freír sus alimentos, siempre levante la cesta y espere unos segundos para disminuir la presión del vapor del aceite caliente.
24. No use esta freidora con otro fin que no sea freír.
25. No use la freidora a la intemperie.
26. Mantenga el aparato en interiores para evitar el deterioro de los componentes electrónicos.
27. **ADVERTENCIA:** se pueden producir quemaduras graves si la freidora se vira o se cae del mostrador con aceite caliente en su interior. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o se extienda por donde los niños puedan agarrarlo o tropezar.
28. La carcasa de la freidora no se puede sumergir.
29. El dispositivo no debe utilizarse si se ha caído, si hay signos evidentes de daño o si hay fugas.
30. Esta freidora está prevista para el uso hogareño o aplicaciones domésticas similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

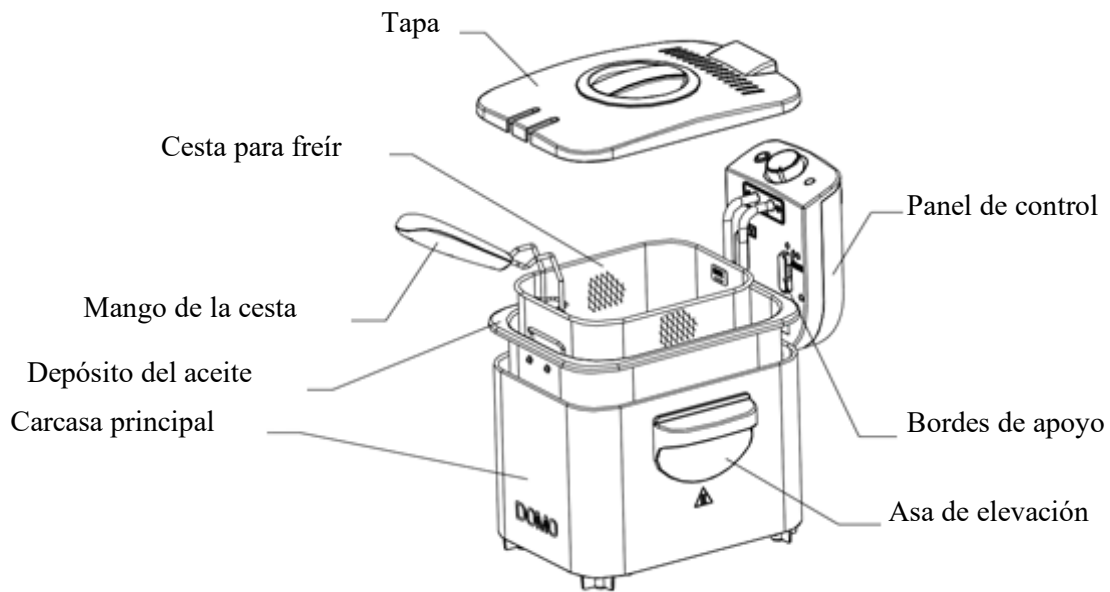
- casas de campo.
- a disposición de clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial.
- establecimientos como posadas y pensiones.

31.  Las superficies de la freidora pueden sobrecalentarse durante el uso.

32. Guarde este Manual de Instrucciones.

SOLAMENTE PARA USO EN EL HOGAR

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS

Termostato

La perilla del termostato permite encender la freidora y ajustar la temperatura del proceso.

Indicador “Encendido”

La luz del indicador “Encendido” se ilumina cuando la freidora está funcionando y el termostato está calentando.

Indicador “Listo”

La luz del indicador “Listo” estará apagada mientras se fríen los alimentos y se encenderá cuando estén fritos, indicando que la freidora está solamente manteniendo la temperatura.

Función reiniciar

Su freidora cuenta con un interruptor de seguridad contra daños por sobrecalentamiento. Si la freidora se sobrecalienta por cualquier motivo, el interruptor se dispara y la freidora se apaga automáticamente. La freidora encenderá de nuevo después de reiniciar.

INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje, las etiquetas y protecciones plásticas de la freidora.

ADVERTENCIA: no enchufe la freidora al tomacorriente sin haber instalado el panel de control. Solo enchufe la freidora cuando esté completamente ensamblada y la resistencia calefactora esté sumergida completamente en el aceite.

ADVERTENCIA: no sumerja el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA: esta freidora no debe ser utilizada para hervir agua.

Limpieza previa al primer uso

La carcasa principal, el depósito de aceite, la cesta de freír, el asa de la cesta y la tapa se pueden lavar con agua jabonosa tibia. Seque bien todas las partes antes de usar la freidora.

1. Levante el panel de control junto con la resistencia empujándolo hacia arriba con una mano por la parte inferior mientras sostiene la carcasa principal de la freidora con la otra mano.
2. Saque el depósito de aceite de la freidora.
3. Lave el depósito de aceite y la cesta con agua caliente, una esponja que no sea abrasiva y detergente líquido para lavar platos u otro limpiador suave.

MONTAJE DE LA FREIDORA

1. Coloque el depósito de aceite en el interior de la carcasa principal de la freidora (Fig. 1).
2. Inserte las correderas del panel de control en los carriles guía acoplados a la carcasa principal de la freidora (Fig. 2).
3. Deslice el panel de control hacia abajo por los carriles tanto como pueda.

Nota: la freidora tiene un seguro automático para garantizar que no funcione a menos que el panel de control esté insertado correctamente en los carriles guía de la carcasa principal.

4. Fije la agarradera a la cesta. Para eso apriete las barras de la agarradera con la mano para juntarlas e insértelas en el soporte metálico en la cesta. Asegúrese de que las puntas de las barras hayan entrado en los orificios del soporte. Ahora levante la agarradera para bloquearla en su lugar (Fig. 3).

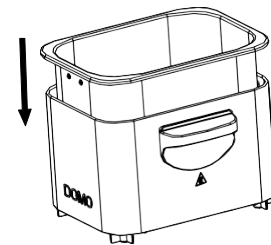


Fig. 1

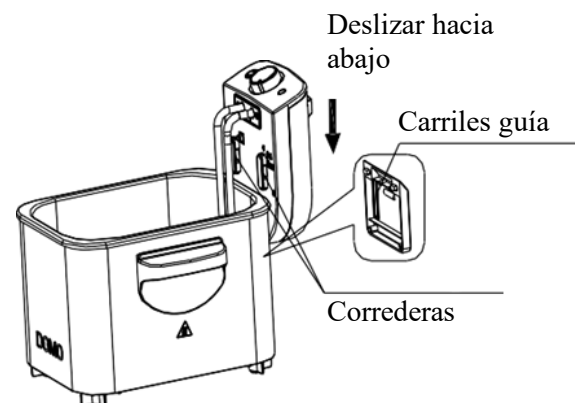


Fig. 2

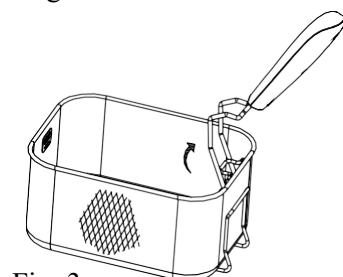


Fig. 3

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIA: nunca enchufe la freidora antes de verter aceite en el depósito. Antes de enchufar, asegúrese de que el panel de control esté colocado correctamente en la carcasa y de que la resistencia esté completamente sumergida en el aceite dentro del depósito.

Llenando el depósito de aceite

1. Vierta aceite de cocina en el depósito de aceite asegurándose siempre de que la cantidad final quede entre los niveles “Mín.” y “Máx.”

Nunca desborde o vierta demasiado aceite. La cantidad de aceite debe mantenerse entre los niveles mínimo (2,2 litros) y máximo (3 litros) marcados por dentro del depósito (Fig. 4).

2. Puede usar cualquier aceite vegetal mezclado, aceite de maíz o aceite de canola.

No utilice aceite de oliva, mantequilla, manteca de cerdo o grasas de goteo. Nunca mezcle el aceite viejo con el nuevo ni grasas de diferentes tipos.

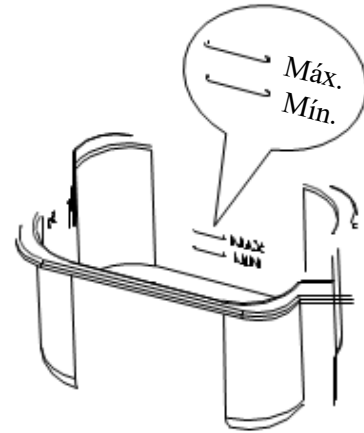


Fig. 4

Usando manteca sólida

ADVERTENCIA: no coloque manteca sólida en el depósito de aceite ni en la cesta.

1. Si desea usar manteca vegetal sólida, derrítala primero en un recipiente separado y luego viértala con mucho cuidado en el depósito, ya estando líquida.
2. La manteca vegetal remanente de usos anteriores que se haya cuajado y endurecido en el depósito de aceite deberá ser retirada, derrítala de nuevo en un recipiente separado antes de volver a utilizarla.

ADVERTENCIA: si intenta derretir la manteca sólida directamente en el depósito de aceite, existe el riesgo de que la grasa caliente fundida en el fondo del depósito atreviese la capa superior aún sólida y salpique de forma repentina.

Procedimiento para derretir la manteca en la freidora si es necesario

1. Asegúrese de que la manteca esté a temperatura ambiente. Si la manteca está fría existe un mayor riesgo de salpicaduras.
2. Con mucho cuidado, abra algunos agujeros en la manteca usando un tenedor.
3. Asegúrese de mantener la tapa de la freidora bien cerrada mientras derrite la manteca.
4. Gire la perilla del termostato a 170°C.

IMPORTANTE: al girar la perilla del termostato la freidora se encenderá automáticamente, la luz del indicador “Encendido” se iluminará y la del indicador “Listo” se apagará. Esta última se encenderá de nuevo cuando la manteca (o el aceite) en el depósito haya alcanzado la temperatura ajustada.

Pre calentamiento

ADVERTENCIA: nunca enchufe la freidora antes de verter aceite en el depósito. Siempre desconecte la freidora del tomacorriente cuando no esté en uso.

1. Asegúrese de que el aceite se encuentre siempre entre las marcas “Máx.” y “Mín.”.
2. Coloque la tapa sobre la freidora.
3. Enchufe el cable de alimentación al tomacorriente. La luz de “Encendido” se iluminará.
4. Gire el termostato a la temperatura deseada. La luz de “Listo” se encenderá cuando se alcance la temperatura establecida.

INSTRUCCIONES PARA FREÍR

ADVERTENCIA: cuando vaya a freír alimentos congelados, saque la cesta de la freidora y luego añada los alimentos. Adicionar los alimentos directamente puede hacer que el aceite salpique y provocar quemaduras.

PRECAUCIÓN: al freír alimentos congelados tales como papas fritas, no debe llenar más de 2/3 de la profundidad de la cesta y elimine el exceso de hielo en los alimentos congelados antes de freír. De lo contrario, el aceite se puede desbordar al agregar los alimentos.

PRECAUCIÓN: nunca enchufe la freidora con el panel de control desmontado fuera de la carcasa principal. No sumerja el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

1. **No adicione** alimentos en la cesta estando sumergida en el aceite caliente.
2. Coloque los alimentos en la cesta cuidadosamente, **no los arroje** encima del aceite caliente. **No agregue** muchos alimentos en la cesta y **no supere** 2/3 de su profundidad. Para un mejor resultado en un menor tiempo, fría en pocas cantidades.
3. Sumerja la cesta en el depósito de aceite, con cuidado para no salpicar el aceite.
4. Vuelva a colocar la tapa en la freidora y manténgala cerrada mientras está friendo.
5. Cuando termine el fritado, abra la tapa con cuidado apartándola de su cuerpo para que salga el vapor antes de retirarla por completo.
6. Mantenga su rostro lo más alejado posible de la parte superior de la freidora para evitar quemaduras con el vapor.
7. Gire la perilla del termostato a la posición "MIN" y retire el enchufe del tomacorriente.
8. Levante la cesta por el asa de la carcasa y colóquela en el gancho del depósito para que se escurra el exceso de aceite en los alimentos fritos (Fig. 5).
9. Una vez que haya drenado todo el aceite, puede levantar la cesta y retirarla de la freidora para servir en un plato.

ADVERTENCIA: siempre espere que la freidora se enfríe por completo (aproximadamente 2 horas) para limpiarla o guardarla. Nunca cargue o mueva este aparato con aceite caliente en el depósito.

PRECAUCIÓN: las superficies metálicas de la freidora se calientan durante el uso. No toque la carcasa de la freidora mientras esté en uso.

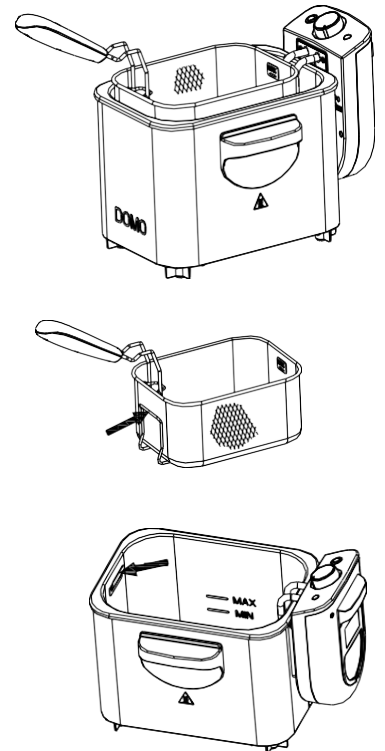


Fig. 5

CONSEJOS PARA FREÍR

- Utilice siempre la cesta para freír sus alimentos.
- Cierre siempre la tapa mientras se fríen los alimentos.
- Cuando el aceite esté caliente, se encenderá la luz de “Listo”, lo que indica que la freidora llegó a la temperatura ajustada y está lista para freír.
- Sumerja lentamente la cesta dentro del aceite caliente. Bajar la cesta demasiado rápido puede hacer que el aceite se desborde y salpique. Vuelva a colocar la tapa con cuidado.
- Es normal que se escape algo de vapor por los bordes de la tapa mientras se fríe.
- Evite pararse muy cerca de la freidora mientras esté friendo alimentos.
- No mezcle aceites de diferentes tipos o aceites nuevos con viejos.
- Reemplace el aceite regularmente. Por lo general, el aceite se contamina más rápido cuando se fríen alimentos ricos en proteínas (tales como aves, carne, pescado, etc.). El aceite usado principalmente para freír papas, si se filtra después de cada uso, puede rendir de 8 a 10 fritadas. No obstante, no use el mismo aceite por más de 6 meses.
- Sustituya todo el aceite tan pronto como empiece a formar espuma durante el calentamiento, cuando se ponga demasiado oscuro, adquiera un olor o sabor rancios, o cuando su consistencia se vuelva almibarada.
- Asegúrate de que los alimentos que desea freír estén secos.
- Retire el exceso de hielo suelto en los alimentos congelados antes de freírlos.
- Para una fritada uniforme, todas las piezas deben ser del mismo tamaño y grosor.
- Las piezas más gruesas tardarán más en freírse.

TIEMPO Y TEMPERATURA

En la tabla siguiente se relacionan los tiempos aproximados y la temperatura sugerida para freír algunos alimentos usando una sola fritada. El tiempo exacto varía dependiendo de la cantidad, el tamaño y la forma de las porciones, así como de sus preferencias personales.

Por lo general, use el ajuste más bajo para alimentos delicados (vegetales, pescado) y el ajuste más alto para alimentos congelados, papas fritas o pollo.

Alimento	Tiempo	Temperatura
Papas fritas	8 - 10 minutos	190°C
Filetes de pescado	3 - 5 minutos	150°C
Alas de pollo	6 - 8 minutos	170°C
Muslos de pollo	13 - 20 minutos	170°C
Frituras de calabacín	3 minutos	150°C
Frituras de champiñón	3 minutos	150°C
Anillos de cebolla	3 minutos	150°C
Rosquillas	3 - 5 minutos	170°C
Buñuelos de manzana	4 minutos	170°C
Camarones	4 - 6 minutos	150°C

FILTRADO Y SUSTITUCIÓN DEL ACEITE

ATENCIÓN: Asegúrese de que la freidora esté desconectada del tomacorriente y que el aceite se haya enfriado (aproximadamente 2 horas) antes de cambiar el aceite y antes de limpiar o guardar la freidora.

Nota: No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. En general, el aceite se contaminará más rápido cuando se fríen alimentos ricos en proteína (como aves, carne o pescado). Cuando el aceite se usa principalmente para freír papas y se filtra después de cada uso, se puede utilizar de 8 a 10 veces. Sin embargo, no use el mismo aceite por más de 6 meses.

Para filtrar el aceite y reutilizarlo

1. Asegúrese de que el aceite se haya enfriado (alrededor de 2 horas) y luego páselo del depósito para otro recipiente o una botella (Fig. 6).
2. Lave y seque bien el depósito y la cesta de freír.
3. Vuelva a llenar el depósito con el aceite anterior, vertiéndolo a través de un colador de alambre o un filtro de papel (Fig. 7).

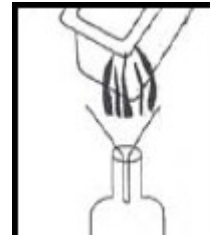


Fig. 6



Fig. 7

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Para garantizar que su freidora le dure por muchos años, límpiela después de cada uso.

ADVERTENCIA: siempre desconecte el enchufe del tomacorriente antes de limpiar la freidora. Espere que la freidora y el aceite se enfríen completamente (aproximadamente 2 horas) antes de limpiar cualquier parte o accesorio.

Nunca sumerja el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

- **No enjuague** el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en el lavavajillas.
- Limpie el panel de control **solamente** con un paño húmedo.
- La carcasa, el depósito de aceite, la cesta de freír y la tapa se pueden lavar en la rejilla superior de un lavavajillas.

FUNCIÓN REINICIAR

Su freidora cuenta con una protección para el reinicio del termostato. Si la freidora deja de funcionar inesperadamente por algún motivo, uno de esos motivos puede ser que el interruptor de seguridad contra sobrecalentamientos se haya disparado.

Para reiniciar su freidora siga los siguientes pasos:

1. Desenchufe la freidora del tomacorriente.
2. Espere que todos los accesorios y el aceite en el depósito se enfríen completamente.
3. Cuando todo se haya enfriado, levante el panel de control y procure un bolígrafo o un lápiz. Use la punta del bolígrafo para presionar el interruptor de seguridad del termostato, que se encuentra por la parte de adentro del panel de control (Fig. 8).
4. Vuelva a montar el panel de control en la carcasa de la freidora y reanude la fritura.

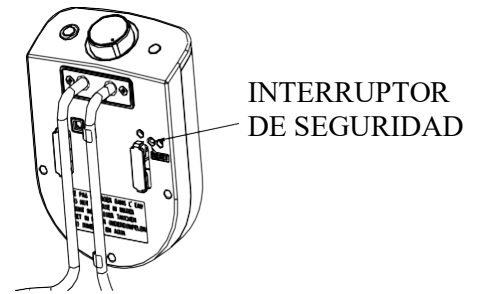


Fig. 8

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El panel de control no está montado correctamente. 2. El enchufe no está conectado al tomacorriente. 3. No hay corriente en el tomacorriente usado. 4. El interruptor de seguridad del termostato ha sido disparado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vuelva a montar el panel de control. 2. Conecte el enchufe al tomacorriente. 3. Revise el disyuntor de su red o remplace el fusible si es necesario. 4. Apague la freidora y espere que se enfríe completamente. Luego retire el panel de control y presione el interruptor de reinicio del termostato.
El aceite está salpicando fuera de la freidora.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demasiado aceite en el depósito de aceite. 2. La cesta contiene demasiados alimentos. 3. El aceite se ha usado demasiadas veces y está formando espuma. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la freidora. Espere que el aceite se enfríe completamente y retire el exceso del depósito. 2. Retire alimentos de la cesta. 3. Apague la freidora. Espere que el aceite se enfríe completamente y sustitúyalo con aceite nuevo.
La fritura tiene un sabor empapado o grasiento.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aceite no está lo suficientemente caliente. 2. La cesta está sobrecargada de alimentos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regule el termostato a la temperatura adecuada para los alimentos que se fríen. 2. Retire alimentos de la cesta.
Los alimentos no quedan bien fritos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piezas muy grandes. 2. Tiempo de insuficiente. 3. El aceite está demasiado caliente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar las porciones en trozos más pequeños. 2. Continuar friendo y controlar continuamente el proceso. 3. Baje la temperatura del aceite para un frito interno completo.
El aceite está formando espuma o emitiendo humo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aceite se ha utilizado demasiadas veces. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espere que el aceite se enfríe completamente y sustitúyalo con aceite nuevo.

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

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario sempre seguire alcune precauzioni di sicurezza, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare la superficie calda. Utilizzare le maniglie o le manopole.
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Occorre una stretta sorveglianza quando un qualsiasi apparecchio elettrico viene utilizzato in presenza di bambini.
5. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di inserire o rimuovere pezzi e prima della pulizia.
6. Non mettere l'apparecchio su una superficie di lavoro morbida o un banco coperto con un panno, accertarsi che l'apparecchio sia fatto funzionare su una superficie rigida.
7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un suo rappresentante o da una persona qualificata al fine di evitare rischi.
8. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare lesioni.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo, dal banco o centri in contatto con superfici calde.
10. Non usare questo apparecchio quando mancano il serbatoio dell'olio, l'olio e qualsiasi altro materiale, o quando l'olio non è sufficiente.
11. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o

elettrici, o in un forno caldo.

12. Estrema cautela deve essere utilizzata quando si muove una friggitrice contenente olio caldo.

13. Assicurarsi che le maniglie siano correttamente montate al carrello e bloccate in posizione. Vedere le istruzioni di montaggio dettagliate.

14. Prima dell'uso, verificare sempre che il serbatoio dell'olio sia posizionato correttamente.

15. Non collegare la friggitrice alla rete elettrica senza mettere dell'olio nel serbatoio dell'olio prima.

16. L'olio nel serbatoio sarà ancora caldo dopo lo spegnimento. Non tentare mai di spostare la friggitrice fino a quando non si è completamente raffreddata, per sollevare il serbatoio dell'olio utilizzare le maniglie.

17. Anche se il serbatoio dell'olio staccabile può essere completamente immerso in acqua per la pulizia, deve essere sempre accuratamente asciugato prima dell'uso successivo per evitare scosse elettriche.

18. Non riempire mai troppo la friggitrice con olio.

Riempire solo tra i livelli minimo e massimo, come indicato all'interno del serbatoio dell'olio.

19. Non aggiungere all'olio caldo cibo con cristalli di ghiaccio o bagnato.

20. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini da 0 anni a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e solo se sono continuamente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con disabilità fisica, sensoriale o mentale o senza esperienza e conoscenza purché siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli connessi. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono

essere effettuate dai bambini.

21. Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati in una posizione stabile con le maniglie (se presenti) posizionate per evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.

22. Questo apparecchio non è destinato ad essere azionati per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

23. Al termine della frittura, sollevare sempre il cestello e attendere qualche secondo per consentire alla pressione del vapore di abbassarsi.

24. Non utilizzare l'apparecchio per uso diverso da quello previsto.

25. Non utilizzare all'aperto.

26. Conservare l'apparecchio all'interno onde evitare guasti alle parti elettroniche.

27. **ATTENZIONE:** Gravi ustioni da olio caldo possono derivare da una friggitrice che non viene maneggiata con cura. Non permettere che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un bancone dove potrebbe essere afferrato da bambini o far inciampare l'utente stesso.

28. L'apparecchio non deve essere immerso.

29. Il dispositivo non deve essere utilizzato se è stato lasciato cadere, sono visibili evidenti segni di danneggiamento o se presenta perdite.

30. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:

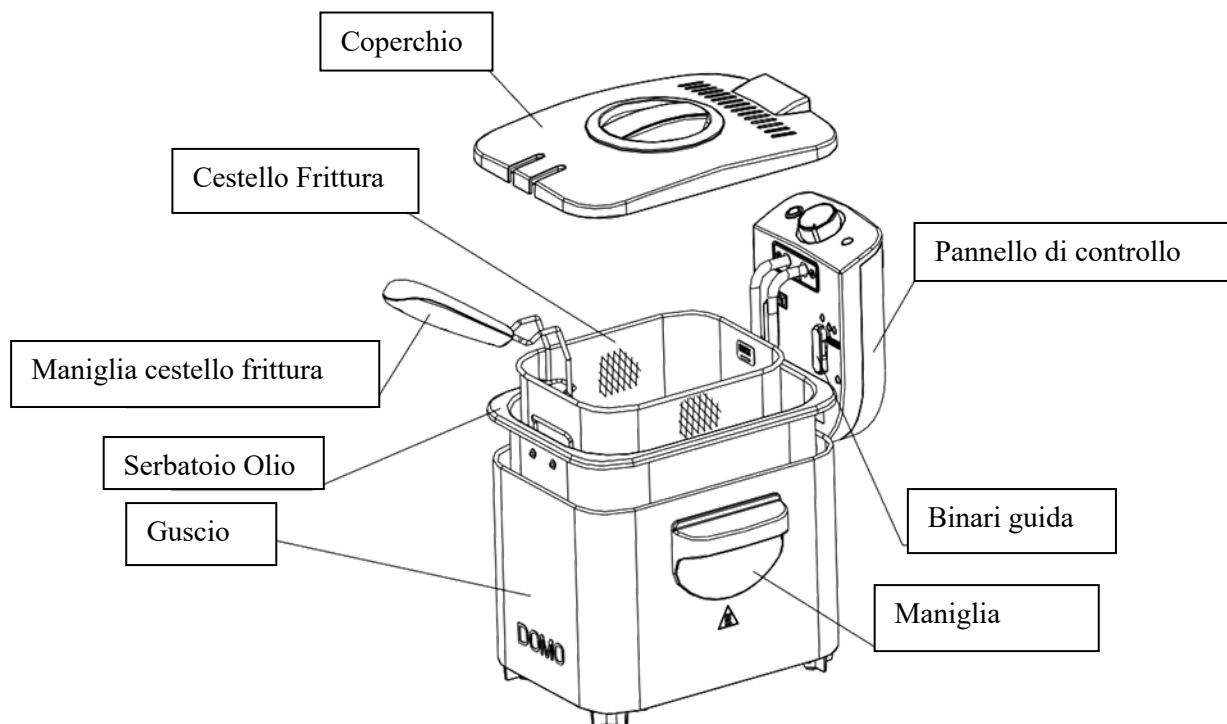
- aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
- case coloniche
- da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale
- bed & breakfast

31.  Le superfici diventano molto calde durante l'uso.

32. Conservare queste istruzioni.

SOLO PER USO DOMESTICO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



FUNZIONI

Controllo della temperatura

La manopola di controllo della temperatura avvia la friggitrice e imposta la temperatura desiderata per friggere.

Spia di alimentazione

La spia di alimentazione si accende quando la friggitrice è accesa.

Spia READY

La spia si accende durante la frittura. Ciò indica che la temperatura viene mantenuta termostaticamente.

Funzione di ripristino

La vostra friggitrice è dotata di una funzione che protegge dai danni dovuti al surriscaldamento. Se per qualche motivo l'unità si surriscalda, la friggitrice si spegne automaticamente. Una volta che la friggitrice viene azzerata, può essere attivata di nuovo.

PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, etichette e/o adesivi dalla friggitrice.

ATTENZIONE: Non collegare la friggitrice quando il pannello di controllo non è installato nel corpo della friggitrice. Avviare la friggitrice solo quando l'unità è completamente assemblata e l'elemento riscaldante viene immerso nell'olio.

ATTENZIONE: Non immergere il pannello di controllo, il cavo o la spina in acqua.

AVVERTIMENTO: Questa unità non deve essere usata per bollire l'acqua.

Pulizia prima del primo utilizzo

Il corpo, serbatoio dell'olio, il cestello, la maniglia cestello e il coperchio possono essere lavati in acqua tiepida e sapone. Asciugare bene prima dell'uso.

ATTENZIONE: Non immergere il pannello di controllo, il cavo di alimentazione, o la spina in liquidi di qualsiasi tipo.

Per lavare la friggitrice:

1. Sollevare il pannello di controllo con la resistenza sugli slot spingendola verso l'alto dalla parte inferiore con una mano, mentre si tiene il corpo della friggitrice con l'altra mano.
2. Rimuovere il serbatoio dell'olio dal corpo della friggitrice.
3. Lavare il serbatoio dell'olio e il cestello con acqua calda, una spugna non abrasiva e detersivo per piatti o altri detergenti non aggressivi.

Assemblaggio della friggitrice

1. Posizionare il serbatoio dell'olio nel corpo friggitrice. (Fig.1)
2. Inserire i bordi di guida sul pannello di controllo nelle guide montate sul corpo metallico. (Fig.2).
3. Far scorrere la guida giù, fino a quando consentito.

Nota: La friggitrice ha un interruttore automatico di sicurezza per garantire che l'unità non funzioni se il pannello di controllo non è stato inserito saldamente nelle guide sul corpo della friggitrice.

4. Fissare la maniglia sul cestello friggitrice premere la maniglia e inserirla nel sostegno metallico sul cestello. Assicurarsi che l'estremità delle barre siano inserite nei fori della staffa. Sollevare la maniglia fino a bloccarla in posizione. (Fig. 3).

Utilizzo della friggitrice

AVVERTIMENTO: Non collegare la friggitrice prima di riempire il serbatoio dell'olio con olio. Assicurarsi sempre che il pannello di controllo sia saldamente in posizione nell'alloggiamento della friggitrice e che l'elemento riscaldante sia all'interno dell'olio nel serbatoio dell'olio prima di collegare l'apparecchio.

Riempimento del serbatoio dell'olio:

1. Versare l'olio da cucina nel serbatoio dell'olio di modo che sia tra i livelli "Min" e "Max" all'interno del serbatoio dell'olio.

Non andare sotto o sopra i livelli. I livelli dell'olio devono essere mantenuti tra il minimo (2,2 litri) e il massimo (3 litri) Indicato all'interno del serbatoio dell'olio. (Fig. 4)

2. È possibile utilizzare olio vegetale, olio di mais o olio di canola.

Non usare l'olio d'oliva, margarina, strutto o simili. Non mescolare olio vecchio e nuovo o oli e grassi diversi.

Utilio di grasso solido:

AVVERTIMENTO: Non mettere grasso di cottura solido nel serbatoio olio o nel cestello.

1. Se si utilizza grasso vegetale solido, scioglierlo prima in un contenitore separato e poi versare molto attentamente il grasso fuso nel serbatoio dell'olio.
2. Il grasso vegetale solido precedentemente utilizzato che si solidifica nel serbatoio dell'olio deve essere rimosso dal serbatoio dell'olio e sciolto in una padella a parte prima di essere riutilizzato.

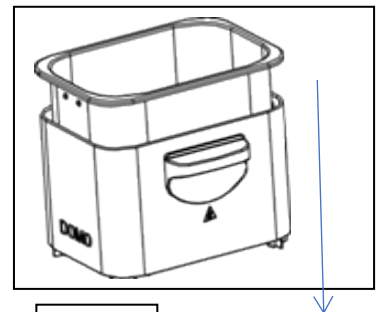


Fig 1

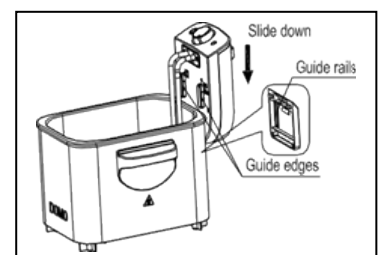


Fig 2

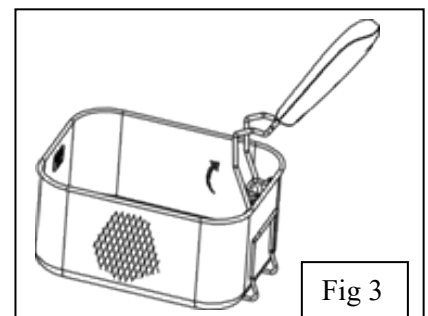


Fig 3

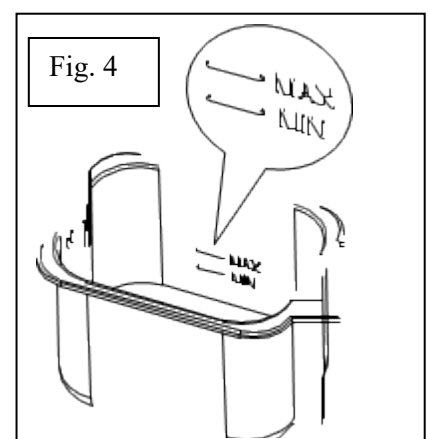


Fig. 4

AVVERTIMENTO: Se si tenta di sciogliere il grasso solidificato nel serbatoio dell'olio, v'è il rischio che il grasso fuso a caldo schizzi improvvisamente dal basso attraverso lo strato superiore di grasso solido.

Utilizzare solo la seguente procedura quando si fonde grasso solido nella friggitrice:

1. Assicurarsi che il grasso sia a temperatura ambiente. Se il grasso è freddo, v'è un maggior rischio di schizzi.
2. Usando una forchetta, praticare alcuni fori nel grasso.
3. Assicurarsi che il coperchio sia **sempre** ben chiuso, mentre il grasso si sta sciogliendo.
4. Impostare il controllo della temperatura su 170 ° C.

IMPORTANTE: Impostando temperatura la friggitrice si accende automaticamente e la spia Ready va in **spegne**, La spia Ready si **accende** quando il grasso o l'olio nel serbatoio ha raggiunto la temperatura impostata.

PRERISCALDAMENTO:

AVVERTIMENTO: Mai collegare la friggitrice prima di riempire il serbatoio dell'olio con olio. Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.

1. Assicurarsi che il livello dell'olio nel serbatoio dell'olio sia tra le minee "MAX" e "MIN" all'interno del serbatoio dell'olio.
2. Mettere il coperchio sulla friggitrice.
3. Inserire la spina nella presa elettrica. La spia di accensione si accende.
4. Girare la manopola della temperatura sulla temperatura desiderata.
5. La luce READY si **accende** al raggiungimento della temperatura impostata.

RIEMPIMENTO DEL CESTELLO FRITTURA E FRITTURA

AVVERTIMENTO: Quando si friggono alimenti surgelati, rimuovere il cestello della friggitrice prima del suo riempimento perché l'olio potrebbe schizzare e causare ustioni.

ATTENZIONE: Per friggere alimenti surgelati, come patatine fritte, non si devono superare il **2/3** di profondità del cestello della friggitrice. Eliminare ogni traccia di ghiaccio dal cibo congelato prima della frittura. In caso contrario si potrebbe causare una fuoriuscita di olio quando il cibo viene aggiunto.

ATTENZIONE: Mai collegare il pannello di controllo quando non è assemblato al corpo friggitrice. Non immergere il pannello di controllo, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.

1. Non riempire il cestello quando è immerso nell'olio caldo.
2. Mettere il cibo nel cestello. Non far cadere il cibo nell'olio di cottura caldo. Non riempire troppo e mai superare i **2/3** della profondità del cestello. Per ottenere risultati ottimali nel più breve tempo, friggere piccole quantità.
3. Immergere il cestello nel serbatoio dell'olio con attenzione in modo da non far schizzare l'olio.
4. Posizionare il coperchio sulla friggitrice mentre è frittura.
6. Quando il tempo di cottura è terminato, rimuovere con attenzione il **Coperchio friggitrice**, sollevandolo lontano da voi per permettere al

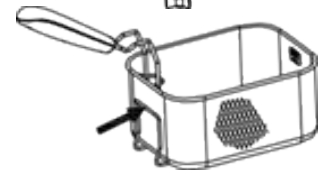
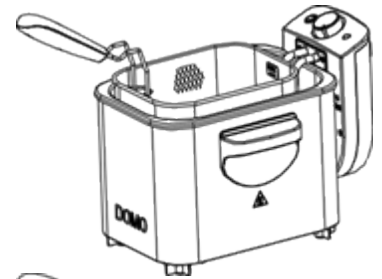
vapore di fuoriuscire prima di rimuovere completamente il coperchio. Tenere il viso lontano dalla parte superiore dell'apparecchio per evitare scottature causate dalla fuoriuscita di vapore.

7. Girare la manopola della temperatura sulla "MIN" e rimuovere la spina dalla presa elettrica.

8. Sollevare il cestello dalla maniglia e posizionarlo sul gancio per consentire che l'olio dreni. (Fig. 5)

9. Una volta drenato l'olio dal cestello, il cestello può essere svuotato e il cibo servito o collocato in un piatto.

AVVERTIMENTO: Lasciare sempre che la friggitrice si raffreddi completamente (circa 2 ore) prima di pulirla o riporla. Non trasportare o spostare l'apparecchio con olio caldo all'interno. **ATTENZIONE:** Le superfici metalliche della friggitrice si riscaldano durante l'uso. Non toccare i lati dell'apparecchio, mentre è in uso.



CONSIGLI PER LA FRITTURA

- Usare sempre il cestello per friggere il cibo.
- Chiudere sempre il coperchio durante la frittura.
- Quando l'olio è pre-riscaldato, la spia READY si accende, indicando che la temperatura desiderata viene raggiunta.
- Abbassare lentamente il cestello nell'olio caldo. Immergere il cestello troppo in fretta può causare la fuoriuscita e spruzzi d'olio.
- Aprire con cura il coperchio.
- È normale che fuoriesca del vapore attraverso i lati del coperchio durante la frittura.
- Evitare di stare troppo vicino alla friggitrice, durante l'utilizzo.
- Non mescolare oli differenti o l'olio nuovo e vecchio insieme.
- Sostituire regolarmente l'olio. In generale, l'olio si contamina velocemente quando si friggono gli alimenti che contengono molte proteine, (come pollame, carne e pesce). Quando l'olio è utilizzato principalmente per friggere patate e si filtra dopo ogni utilizzo, può essere usato fino a 8 a 10 volte, in tutti i modi non si dovrebbe usare lo stesso olio per più di 6 mesi.
- Sostituire sempre tutto l'olio non appena inizia a fare schiuma, quando diventa scuro o quando ha un odore rancido o il sapore o diventa oleoso.
- Assicurarsi che il cibo da friggere sia asciutto.
- Rimuovere il ghiaccio dal cibo congelato prima di friggere.
- Per cuocere in modo uniforme, i pezzi dovrebbero essere tutti della stessa dimensione e dello stesso spessore.
- Per i pezzi più spessi ci vorrà un tempo di cottura maggiore.

I seguenti tempi di cottura rappresentano solo il tempo approssimativo necessario per friggere un panierino. Il tempo esatto può variare secondo la quantità effettiva, le preferenze personali di cottura, la dimensione e lo spessore di pezzi, etc.

IMPOSTAZIONI DI TEMPERATURA

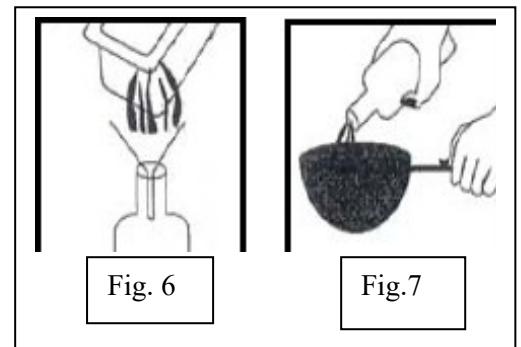
In generale, utilizzare le impostazioni più basse per gli alimenti delicati (verdure, pesce) e le impostazioni più alte per gli alimenti surgelati, patatine fritte e pollo.

CIBO	TEMPO DI COTTURA	TEMPERATURA
Patatine fritte	8-10 minuti	190oC
Filetti di pesce	3-5 minuti	150oC
Ali di pollo	6-8 minuti	170oC
Cosce di pollo	13-20 minuti	170oC
Zucchine fritte	3 minuti	150oC
Funghi fritti	3 minuti	150oC
Anelli di cipolla	3 minuti	150oC
Donuts	3-5 minuti	170oC
Beignets alle mele	4 minuti	170oC
Gamberetti	4-6 minuti	150oC

FILTRAGGIO E SOSTITUZIONE DELL'OLIO

ATTENZIONE: Assicurarsi che la friggitrice sia scollegato dalla presa elettrica e l'olio sia raffreddato (circa 2 ore) prima di cambiare l'olio, della pulizia e la conservazione friggitrice.

Nota: L'olio non ha bisogno di essere cambiato dopo ogni utilizzo. In generale, l'olio si contamina piuttosto rapidamente quando si friggono alimenti che contengono molte proteine (come pollame, carne o pesce). Quando l'olio è utilizzato principalmente per friggere patate e si filtra dopo ogni utilizzo, può essere usato da 8 a 10 volte. Tuttavia, non è consigliabile usare lo stesso olio per più di 6 mesi.



Per filtrare l'olio:

1. Assicurarsi che l'olio si sia raffreddato (circa 2 ore) e quindi svuotare l'olio dal serbatoio dell'olio in un altro contenitore o bottiglia. (Fig. 6)
2. Lavare e asciugare il serbatoio dell'olio e il cestello.
3. Riempire il serbatoio dell'olio con altro olio versandolo attraverso un setaccio o un filtro di carta. (Fig. 7)

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Per garantire molti anni di servizio del vostro apparecchio, pulire la friggitrice dopo ogni uso.

ATTENZIONE: rimuovere sempre la spina dalla presa elettrica prima della pulizia. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice e l'olio (circa 2 ore) prima della pulizia.

Mai immergere il pannello di controllo, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.

- Non posizionare il pannello di controllo, il cavo o la spina in lavastoviglie.
- Pulire il pannello di controllo con un panno umido.
- Il guscio, il serbatoio dell'olio, il cestello e il coperchio possono essere lavati nel cestello superiore di una lavastoviglie.

LA FUNZIONE DI RIPRISTINO

La vostra friggitrice è dotata di una funzione di ripristino. Se per qualche motivo la friggitrice si ferma, il motivo può essere che l'interruttore di ripristino è scattato.

Per ripristinare la friggitrice:

1. Scollegare la spina dalla presa elettrica.
2. Lasciare che l'apparecchio e l'olio nel serbatoio dell'olio si raffreddino completamente.
3. Dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato, sollevare il pannello di controllo e utilizzando la punta di una penna a sfera o una matita, premere il pulsante reset termostato che si trova sul lato interno del pannello di controllo (Fig. 8)
4. Rimontare il pannello di controllo nell'alloggiamento della friggitrice e quindi riprendere la frittura.

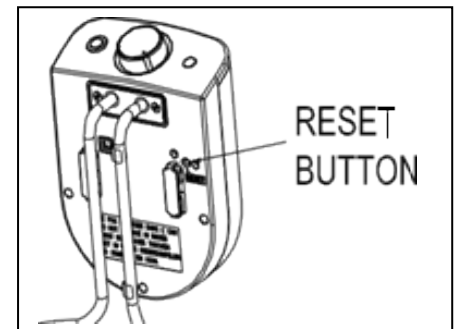


Fig. 8

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il pannello di controllo non è installato correttamente. 2. La spina non è collegata alla presa elettrica. 3. La presa elettrica non è collegata. 4. L'interruttore di ripristino è scattato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ri-collegare il pannello di controllo 2. Inserire la spina nella presa elettrica. 3. Ripristinare l'interruttore o sostituire il fusibile. 4. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. Quindi rimuovere il pannello di controllo e premere il pulsante di reset del termostato
L'olio foriesce friggitrice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Troppo olio nel serbatoio dell'olio. 2. Il panierino cestello è troppo pieno. 3. L'olio è stato utilizzato troppo denso e forma schiuma. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne la friggitrice. Lasciare raffreddare l'olio completamente e rimuovere l'olio in eccesso. 2. Rimuovere parte dei prodotti alimentari dal cesto. 3. Spegnerne la friggitrice. Lasciare raffreddare l'olio completamente e riempire il serbatoio con olio nuovo.
Il cibo è molliccio o grassa	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'olio non è abbastanza caldo. 2. Il cestello è troppo pieno. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la ghiera di controllo della temperatura alla temperatura appropriata agli alimenti da friggere. 2. Rimuovere parte dei prodotti alimentari dal cesto.
Il cibo non è del tutto cotto	<ol style="list-style-type: none"> 1. pezzi di cibo troppo grandi. 2. Tempo di cottura troppo breve. 3. Temperatura dell'olio troppo calda. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tagliare il cibo in pezzi più piccoli. 2. Continuare a friggere e controllare il processo di continuo. 3. Abbassare la temperatura dell'olio per consentire <p>Al cibo di cuocere completamente.</p>
L'olio fa schiuma	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'olio è stato utilizzato troppo denso. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lasciare raffreddare completamente l'olio e sostituirlo con del nuovo.

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).

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