



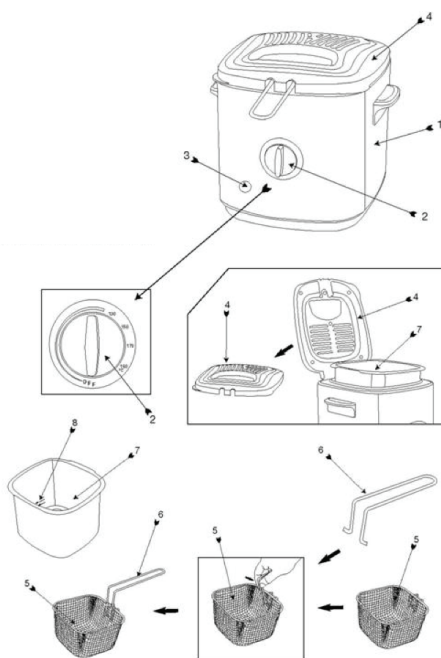
DF 21 / DF 21 R
FRITT
Fritöz



4 yıl
GARANTİ



MAIN PARTS



1. Fryer body
2. Temperature control dial
3. Thermostat lamp
4. Removable lid
5. Removable frying basket
6. Removable basket handle
7. Removable cooking pot
8. Max. ve Min. indication lines



IMPORTANT SAFEGUARDS

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.

This appliance generates heat and steam during use . Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns , fires or other damage to persons or property.

WARNING:

- *This appliance must be earthed.*
- *Keep the appliance away from Children.*
- *Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.*
- *This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities. Or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for the safety.*
- *Do not use outdoors. Household use only.*
- *Do not use appliance for other than intended use.*
- *Place the appliance on a surface that is resistant to heat. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.*
- *Before the first use, please check if all the parts of the appliance is in good condition. If not, please contact the supplier or manufacturer.*
- *Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.*
- *Please locate the appliance accessible to the power socket.*
- *To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or the main unit in water or other liquid.*
- *The socket used should be in accordance with the plug of the appliance.*
- *Make sure that the power switch is on the position of "off" before plugging.*
- *Unplug the appliance from power outlet after use, before filling and emptying oil, and before cleaning.*
- *Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, or if it has been dropped or damaged. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.*



- Do not switch on the appliance when the oil tank is empty. It's not allowed to dry boil. The oil in the oil tank must always be above the minimum level. Never operate the appliance without oil or with insufficient oil in the oil tank. Never overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil reservoir.
- Do not open the lid when frying.
- Do not leave appliance unattended while in use.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not store anything in this unit when not in use.
- The surface is hot. Never touch the fryer when using to avoid scald.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Damp food should be dried first. Remove any loose ice from frozen food. Lower the basket with food gently into the oil. Cover with lid during cooking of the food. Beware of oil spattering when food is put into the oil.
- Never obstruct the air outlet vents with any objects. Beware of hot steam escaping from the air outlet vents.
- The warnings, precautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are factors which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

Preparing for use

- The assembly of the removable basket handle (6) onto the removable cooking basket (5) is required. No other user assembly is required.
- Before use remove all packaging – plastic bags and cardboard and clean the frying basket and the cooking pot (7) in warm sudsy water.
- Always keep the heating element and the outside surface of the cooking pot (7) clean and free of any foreign substances.
- Dry the unit thoroughly before use.
- Do not switch the unit on before you have filled it with oil as this will damage the unit.

Use

- Make sure the fryer is filled with oil to a level between the min and max indication lines (8) on the inside face of the cooking pots.
- Ensure the unit is placed on a flat surface with the basket in the lowered position in the cooking pot and the lid (4) is closed.
- Connect the appliance to a suitable electrical supply.



- Rotate the temperature control dial (2) to the required temperature. The thermostat lamp (3) will light up to indicate the oil is heating up.

Note: There are several recommended temperature settings indicated on the unit and in this user manual. These are a guide only.

- The lamp will go out once the oil has reached the required temperature. Preheating the oil in this way before adding food will ensure food does not stick to the basket and will also ensure the food does not absorb oil.
- The hot lid can be safely opened using the handles on the front of the lid.
- Lift the basket out of the oil and position it onto the side of the cooking pot.
- Add the food to the basket.
- Do not over fill the basket. All of the food being fried must be under the oil level.
- Carefully lower the basket into the oil.
- Close the lid.

Note: During the cooking duration the temperature lamp will come on and off from time to time. This shows the thermostat switching on and off to maintain the correct cooking temperature.

Note: Hot steam may escape from the filter vents during use. *Frying Guide*

- Once the food is cooked, turn the temperature dial to the OFF position and open the lid.
- Carefully remove the basket from the oil. The basket can be positioned on the side of the cook pot to drain the oil from the food.
- To remove excess oil the food can be placed into a bowl or container lined with grease absorbing paper or kitchen paper towels.
- Unplug the appliance after use and allow it to cool. *Frying Guide*

This frying time given in this chart is only a guide and should be adjusted according to the quantity fried.



Food	Oil Temp (°C)	Max. Weight (Grams)	Approx. Frying Time (Minutes)
Shrimp	130	25	3 to 5
Onion rings	140	150	3 to 4
Mushroom	140	300	6 to 8
Fish filet	150	250	5 to 6
Fish filet in batter	150	300	6 to 8
Fish cakes or balls	150	300	7 to 10
Sliced meat	170	300	7 to 10
Steak	170	300	7 to 10
Chicken strips	180	300	6 to 10
French fries	190	300	7 to 10

Maintenance

Your fryer has been designed to operate over a long period of time with minimum maintenance. Continuous satisfactory operation depends upon proper use and regular cleaning.

Emptying the fryer

When the fryer is cool, pour the oil from the cooking bowl into a suitable container. Always follow local regulations concerning the disposal of used cooking oil.

Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil from the unit whilst storing it. Store the oil in a sealed container, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Cleaning

- Disconnect the product from the electrical supply before cleaning or carrying out any maintenance.
- The main housing should be cleaned with a clean damp cloth only.
- Remove the lid and basket from the unit. The lid can be removed from the unit by lifting it vertically. Wash in warm sudsy water. Rinse with clean water and dry thoroughly with a dry soft cloth.
- Ventilation slots in the lid can be cleaned using a clean, dry paint brush.



Cooking Pot

- *Open the lid and remove the frying basket (5).*
- *Remove the cooking pot from the unit by grasping the bowl at either end and lifting vertically.*
- *Wash in warm sudsy water. Rinse with clean water and dry thoroughly with a dry soft cloth.*
- *To re-fit, place it back into the cavity ensuring it is seated correctly.*

Note: Do not use abrasives or chemical cleaners on any part of this appliance.

Cleaning the bowl

- *Unplug the Fryer and allow the oil to cool to room temperature. Remove cooking bowl (7) from the unit. Pour out the cool oil and filter it into a suitable container using a sieve to filter out food particles from the oil.*
- *Wipe the oil off with an absorbing paper. Wash the lid & basket in warm soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly with a dry soft cloth.*

Note: Do not use abrasives or chemical cleaners on any part of this appliance.

- *Do not wash any part of this appliance in a dishwasher.*
- *Always follow local regulations concerning the disposal of used cooking oil. Ventilation slots should be cleaned occasionally with a clean, dry paint brush.*

Indications for protection of the environment

- *If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by specialized people. Non-specialized people are not permitted to dismantle or repair the appliance.*
- *This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances.*

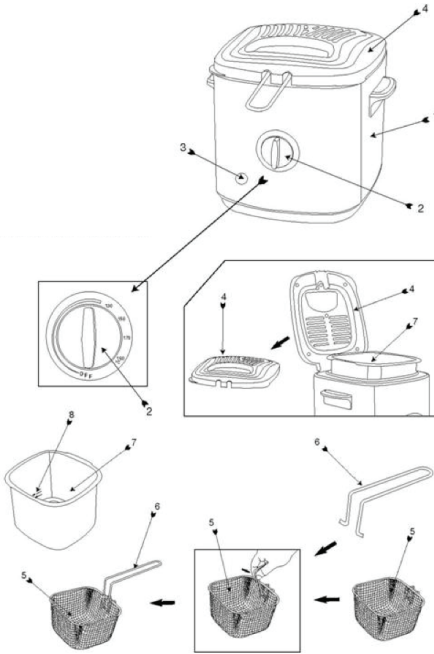
This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue.

The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment.

Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.



Parçaları



1. Kızartma gövdesi
2. Derece kontrol kadranı
3. Termostat lambası
4. Çıkarılabilir kapak
5. Çıkarılabilir kızartma sepeti
6. Çıkarılabilir sepet tutacağı
7. Çıkarılabilir tencere
8. Max. ve Min. gösteye çizgisi



Önemli Güvenlik Talimatları

Cihazı çalıştırmadan önce gelecekte başvurmak için talimatları dikkatlice okuyunuz ve saklayınız.

Bu talimatları yanlış uygulamanız ve uyulmaması bir kazaya neden olabilir

Bu cihaz kullanım sırasında ısı ve buhar üretir. Yanıklar, yangınlar veya kişilere ya da maddi diğer hasar riskini önlemek için uygun önlemler alınmalıdır.

UYARI

- Bu cihaz topraklanmalıdır.
- Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- Çocukların cihazla oynamadığına dair sürekli gözetim altında olmalıdırlar.
- Bu cihaz (çocuklar) fiziksel, duyuşsal veya zihinsel eksikliği veya bilgi ve kullanma deneyimi eksikliği olan insanlar tarafından onların güvenliği için başlarında bir gözetmen olmadan kullanılması uygun değildir.
- Çocukların cihazla oynamadığından emin olunmalıdır.
- Cihazı dışarıda kullanmayınız. Sadece evde kullanım içindir.
- Cihazı kullanım amacı dışında başka bir amaç için kullanmayınız.
- Cihazı sıcağa dayanıklı bir yüzeye koyunuz. Cihazı sıcak gazın, elektrik aksamının veya sıcak fırının yanına yaklaştırmayınız.
- Cihazın bütün parçalarını ilk kullanımdan önce iyi durumda olduğunu kontrol ediniz. Eğer değilse lütfen üretici veya tedarikçinizle irtibata geçiniz.
- Tutacağıın sepete düzgün şekilde oturduğunu ve kilitlendiğinden emin olunuz.
- Cihazın fişini prize takınız.
- Elektrik çarpmasına karşı, kordonu herhangi bir sıvıya veya suya batırmayınız.
- Kullanılan priz cihazın fişine uygun olmalıdır.
- Çalıştırma düğmesinin cihazı prize takmadan önce "off" durumunda olduğundan emin olunuz.
- Cihazı kullandıktan sonra, yağı doldurup boşaltmadan önce ve temizlemeden önce fişi prizden çekiniz.
- Cihazı hasarlı kordon veya fişle çalıştırmayınız veya cihaz düşmüş veya zarar görmüşse çalıştırmayınız. Bakım ve tamir için en yakın yetkili servise götürünüz.
- Yağ tankı boş iken cihazı çalıştırmayınız. Yağ tankı kuru iken çalıştırmayınız. Yağ tankının içindeki her zaman minimum seviyede olmalıdır. Cihazı asla yağ olmadan veya yeterli kadar yağ olmadan çalıştırmayınız. Cihza asla çok fazla yağ koymayınız. Yağ tankının içinde gösterildiği şekilde sadece minimum ve maksimum seviyeleri arasında doldurunuz.
- Kızartma sırasında cihazın kapağını açmayınız.
- Cihaz çalışırken cihazı yalnız bırakmayınız.
- Üretici tarafından önerilmeyen aksesuarlar yaralanmalara sebep olabilir.



- Cihazı kullanılmıyorken cihazın içinde hiçbir şey saklamayınız.
- Cihaz sıcaktır. Yanmalardan kaçınmak için cihaz çalışırken cihaza dokunmayınız.
- Kordonu masanın köşesine, sivri veya sıcak yüzeylere koymayınız.
- Nemli gıda önce kurutulmalıdır. Dondurulmuş gıdaların buzlarını çıkartınız. Yemek sepetini yavaşça yağa indiriniz. Yemekleri pişirme sırasında bir kapakla kapatın. Yemekler yağa sokulduğunda yağ sıçramasına dikkat ediniz.
- Herhangi bir nesne ile hava çıkış deliklerini asla kapatmayınız. Hava çıkış kanalları kaçan sıcak buhardan sakının.
- Bu kullanım kılavuzunda açıklanan uyarılar, önlemler ve talimatlar olası tüm koşulları ve durumları kapsayamaz. Bu sağduyulu ve dikkatli bu ürünün içine inşa edilemez faktörler olduğu kullanıcı tarafından anlaşılmalıdır, ancak kullanıcı tarafından sağlanmalıdır.

Kullanıma hazırlanması

- Çıkarılabilir pişirme sepeti (5) üzerine çıkarılabilir sepet kolu (6) montajı gereklidir. Başka hiçbir aksesuara gerek yoktur.
- Kullanmadan önce plastik torba ve karton ve Kızartma sepeti gibi bütün parçaları çıkartınız ve çıkarılabilir tencereyi sabunlu ılık suyla yıkayınız.
- Her zaman tencerenin sıcak elementini ve dış yüzeyini temiz ve yabancı maddelerden uzak tutunuz.
- Cihazı kullanmadan önce iyice kurulayınız.
- Cihazı sepete yağ koymadan çalıştırmayınız, bu durum cihaza zarar verebilir.

Kullanım

- Fritöz pişirme kaplarının iç yüzünde min ve max gösterge çizgileri (8) arasında seviyeye kadar yağ ile dolu olduğundan emin olunuz.
- Cihazın sepet ile tencerenin altında bir pozisyonda ve kapağın (4)kapalı bir şekilde düz bir yüzeye koyulduğundan emin olunuz
- Cihazı uygun bir elektrik sağlayıcısına bağlayınız.
- Derece kontrol kadranını(2) istenilen dereceye çeviriniz. Termostat lambası(3) yağ kızardığı zaman yanacaktır.

Not: Bu kullanmada bir çok önerilen derece ayarları gösterilmektedir. Bunlar sadece yönlendirmek içindir.

- Lamba yağ yeterli ısıya ulaştığı zaman yanacaktır. Yağı bu şekilde önceden ısıtmak yemeklerin sepete yapışmasına engel olur ve yemeğin yağı emmediğinden emin olunuz.
- Kapağın önündeki tutacakları kullanarak sıcak kapağı güvenle açabilirsiniz.
- Sepeti yağın dışına çıkartınız ve tencerenin üstüne yerleştiriniz.



- Yemeđi sepete ekleyiniz.
- Sepeti çok doldurmayınız. Bütün kızartacak yemekler yağ seviyesinin altında olmalıdır.
- Dikkatlice sepeti yađın içine indiriniz.
- Kapađı kapatınız.

Not: Kızartma süresinde derece lambası zaman zaman yanıp sönecektir. Bu termostat açık ve doğru kızartma derecesine ayarlıdır.

Not: Kullanım sırasında sıcak buhar filtre borularından sızabilir.

- Yemekler kızardıktan sonra, derece kadranını OFF pozisyonuna getiriniz ve kapađı açınız.
- Dikkatlice sepeti yađdan çıkartınız. Sepet yađını sızdırması için tencerenin üstünde olmalıdır.
- Fazla yađı çıkarmak için gıda yağ emici kađıt veya mutfak kađıt havlu ile kaplı bir kase veya konteyner içine yerleřtirilebilir.
- Cihazı kullandıktan sonra fiřini çekiniz ve sođuması için bekleyiniz.

Bu çizelgede verilen bu kızartma süresi sadece bir kılavuzdur ve kızartma miktarına göre ayarlanmalıdır.

Yemek	Yađ derecesi (°C)	Max. Ađırlık (Gram)	Yaklařık kızartma süresi (dakika)
Karides	130	25	3 - 5
Sođan halkası	140	150	3 - 4
Mantar	140	300	6 - 8
balık fileto	150	250	5 - 6
Tereyađlı balık fileto	150	300	6 - 8
Balık yumurtası	150	300	7 - 10
Dilimlenmiř et	170	300	7 - 10
Et	170	300	7 - 10
Tavuk řeritleri	180	300	6 - 10
Parmak patates	190	300	7 - 10



Bakım

Sizin fritöz minimum bakım ile uzun bir süre çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Kesintisiz olarak memnuniyet verici bir şekilde çalışması için düzenli kullanım ve düzenli temizliğe bağlıdır.

Fritöz serin olduğunda, pişirme kase uygun bir kabin içine yağı dökün. Her zaman kullanılan pişirme yağı bertaraf ilişkin yerel düzenlemelere uyun.

Not:Kızrtma makinesini düzenli olarak kullanmazsanız, bunu saklamak iken ünitesinden yağ çıkarmak için tavsiye ederiz. Tercihen buzdolabında veya serin bir yerde, kapalı bir kapta yağ saklayınız.

Temizlik

- Cihazı temizlemeden veya taşımadan önce fişini prizden çekiniz.
- Ana gövde sadece nemli bir bezle temizlenmesi gerekmektedir.
- Kapağı ve sepeti cihazdan ayırınız. Kapak düz bir şekilde çekerek çıkartılabilir.İlık suda yıkayınız. Temiz suyla durulayın ve kuru bir bezle iyice kurulayın.
- Kapak havalandırma delikleri temiz, kuru bir boya fırçası kullanılarak temizlenebilir.

Tencere

- Sepeti(5) çıkartmak için kapağı açınız.
- Cihazdan tencereyi kaseyi sonundan tutarak ve kaldırarak çıkartabilirsiniz.
- İlık suda yıkayınız. Temiz suyla durulayın ve kuru bir bezle iyice kurulayın.
- Tekrar yerleştiren boşluğa doğru oturduğundan emin olunuz.

Not: Cihazı temizlerken herhangi bir kimyasal bir temizleyici kullanmayınız.

■ Fritözü çıkartınız ve yağı oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyiniz.Üniteden pişirme kabını (7) sökünüz. Soğuk yağı dökerek, yiyecek parçacıklarının süzmek için bir elek kullanılarak uygun bir kap içine boşaltınız.

■ Emici kağıt ile yağı silin. İlık sabunlu su kapağı ve sepeti yıkayın. Temiz suyla durulayın ve kuru bir bezle iyice kurulayın.

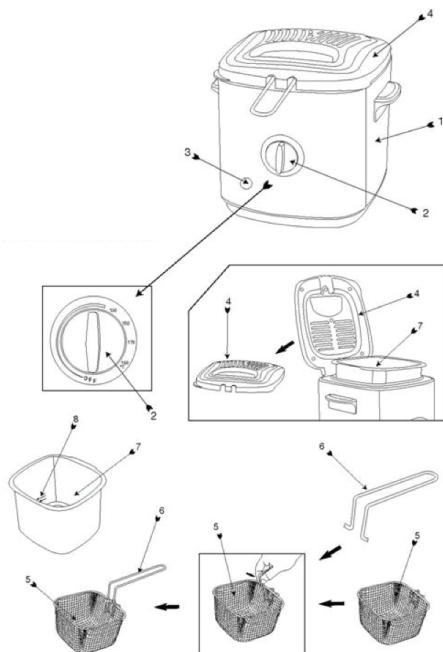
Note: Cihazı temizlerken herhangi bir kimyasal bir temizleyici kullanmayınız.

■ Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

■ Her zaman kullanılan pişirme yağı imha etmek için yerel düzenlemelere uyunuz. Havalandırma yuvaları temiz, kuru bir fırça ile zaman zaman temizlenmesi gerekmektedir.

Çevre koruması için endikasyonlar

Herhangi bir arıza veya hasar varsa, cihaz uzman kişiler tarafından tamir edilmelidir. Uzman olmayan kişilerin cihazı sökmesine veya tamir etmesine izin verilmez.



1. Frittiergehäuse
2. Temperatur Drehregler
3. Thermostat Lampe
4. Deckel abnehmbar
5. Herausnehmbarer Frittierkorb
6. Abnehmbarer Korbgriff
7. Abnehmbarer Ölbehälter
8. Max. und Min. Indikationslinien



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie sie

für die Zukunft auf. Nichtbeachtung dieser Hinweise konnte zu einem Unfall führen .

Dieses Gerät erzeugt Wärme und Dampf während des Gebrauchs. Die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen sind zu treffen, um das Risiko von Verbrennungen, Feuer oder andere Schäden an Personen oder Sachen zu verhindern.

WARNUNG:

- Dieses Gerät muss geerdet werden.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten zugelassen. Oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie unter Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für die Sicherheit gegeben.
- Nicht im Freien verwenden. Nur im Haushalt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Einsatz.
- Stellen Sie das Gerät auf einer Oberfläche, die resistent gegen Hitze ist. Nicht auf oder in der Nähe einer heissen Gas-oder Elektro-Herdplatte, oder in einem beheizten Ofen platzieren.
- Vor dem ersten Gebrauch überprüfen Sie bitte, ob alle Teile des Gerätes in einwandfreiem Zustand sind. Wenn nicht, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten oder Hersteller.
- Achten Sie dass der Griff richtig in den Warenkorb eingesetzt und arretiert ist.
- Bitte stellen Sie das Gerät zugänglich zu einer Steckdose.
- Um vor Stromschlägen zu schützen, tauchen sie das Netzkabel, den Stecker oder das Hauptgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Den Stecker nur in übereinstimmende Steckdosen stecken.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter auf die Position "off" vor dem Einstecken ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose nach Gebrauch, vor dem Befüllen und Entleeren des Öls und vor dem Reinigen.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker, oder wenn es fallen gelassen wurde oder beschädigt ist. Geben Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Serviceeinrichtung zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung.



- Das Gerät nicht einschalten, wenn der Ölbehälter leer ist. Es ist darauf zu achten, dass der Ölstand im dem Ölbehälter stets über dem Mindestwert liegt. Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder mit zu wenig Öl im Öltank. Überfüllen sie die Friteuse nie mit Öl. Füllen Sie nur zwischen dem minimalen und maximalen Wert, wie im Ölbehälter angegeben.
- Den Deckel beim Frittieren nicht öffnen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während dem Einsatz.
- Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen sind, kann zu Verletzungen führen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Die Oberfläche wird heiss. Berühren Sie niemals die Fritteuse bei Verwendung, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Das Kabel darf nicht vom Tisch oder Theke hängen oder heisse Oberflächen berühren.
- Feuchte Nahrung sollte zunächst getrocknet werden. Entfernen Sie alles lose Eis von Tiefkühlkost. Senken Sie den Korb mit Lebensmitteln vorsichtig in das Öl. Schliessen Sie den Deckel während des Kochvorganges der Lebensmittel. Hüten Sie sich vor Öl-Spritzern, wenn die Nahrung in das Öl gelegt wird.
- Blockieren Sie niemals die Luftaustrittsdüsen mit jedwelchen Objekten. Vorsicht vor heissem Dampf, welcher aus den Luftaustrittsdüsen ausweicht.
- Die Warnhinweise, Vorsichtsmassnahmen und Anweisungen in dieser Anleitung beschrieben können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, die auftreten können beinhalten. Der Betreiber muss sich bewusst sein, dass nicht alle Punkte und Produkte mit eingebaut werden können, sondern dass er mit gesundem Menschenverstand und Vorsicht das Gerät betreiben muss.

Vor dem Gebrauch

- Montieren Sie den abnehmbaren Korb Griff (6) auf der entfernbaren Garkorbs (5).
- Vor dem Gebrauch entfernen Sie alle Verpackungen - Kunststoff, Styropor und Karton und reinigen Sie den Frittierkorb und den Ölbehälter (7) mit warmem Seifenwasser.
- Halten Sie das Heizelement und die Aussenfläche des Ölbehälters (7) sauber und frei von jeglichen Fremdstoffen.
- Trocknen Sie das Gerät vor Gebrauch gründlich.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie Öl eingefüllt haben, da das Gerät sonst beschädigt wird.



Verwendung

- Stellen Sie sicher, dass die Friteuse mit Öl auf ein Niveau zwischen min und max Anzeige (8) auf der Innenseite des Ölbehälters gefüllt ist.
- Sichern Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche, hängen Sie den Korb ein und senken Sie diesen ab. Schliessen Sie den Deckel (4).
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete elektrische Versorgung.
- Drehen Sie das Temperatur Einstellrad (2) auf die gewünschte Temperatur. Die Thermostat Lampe (3) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Öl aufheizt.
Hinweis: Es gibt mehrere empfohlene Temperatur-Einstellungen auf dem Gerät und in dieser Bedienungsanleitung. Dies sind nur Richtwerte.
- Die Lampe erlischt, sobald das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat. Vorwärmen des Öls auf diese Weise vor der Zugabe von Lebensmitteln gewährleistet, dass diese nicht festkleben und weniger Öl aufnehmen.
- Öffnen Sie den heissen Deckel nur mit den Handgriffen auf der Vorderseite des Deckels.
- Nehmen Sie den Korb aus dem Öl- und fixieren Sie diesen.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierbehälter.
- Den Korb nicht überfüllen. Die Lebensmittel sollten immer mit Öl bedeckt sein..
- Senken Sie den Korb sorgfältig in das Öl.
- Schliessen Sie den Deckel.

Hinweis: Während der Garzeit leuchtet die Temperatur Lampe von Zeit zu Zeit auf. Dies zeigt wann der Thermostat Ein- und Ausschaltet, um die korrekte Gartemperatur zu erhalten.

Hinweis: Es kann heisser Dampf aus den Öffnungen austreten.

Frittieranleitung

- Sobald das Essen fertig ist, drehen Sie den Temperaturregler auf die Position OFF und öffnen Sie den Deckel.
- Entfernen Sie vorsichtig den Korb aus dem Öl. Der Korb kann an der Seite des Ölbehälters befestigt werden, um das überschüssige Öl von der Nahrung abtropfen zu lassen.
- Um überschüssiges Öl zu entfernen legen Sie das Essen in eine Schüssel oder einen Behälter mit einem Fettabsorbierenden Papier oder Küchenpapier.
- Stecken Sie das Gerät nach Gebrauch aus und lassen Sie es abkühlen.

Frittierzeiten

Die Bratzeiten in der Tabelle sind nur ein Leitfaden und sollte je nach der gebratenen Menge gebratene angepasst werden.



Essen	Oil Temp (° C)	max. Gewicht (Gramm)	Ca. Braten Time (Minutes)
Shrimp	130	25	3-5
Zwiebelringe	140	150	3 bis 4
Pilze	140	300	6 bis 8
Fischfilet	150	250	5-6
Fischfilet im Backteig	150	300	6 bis 8
Fischfrikadellen oder Kugeln	150	300	7 bis 10
Geschnetzeltes	170	300	7 bis 10
Steak	170	300	7 bis 10
Huhn Streifen	180	300	6 bis 10
French fries	190	300	7 bis 10

Wartung

Ihre Friteuse wurde für den Betrieb über einen längeren Zeitraum mit einem Minimum an Wartung konstruiert. Kontinuierlicher einwandfreier Betrieb setzt die ordnungsgemässe Verwendung und regelmässige Reinigung voraus.

Entleeren der Fritteuse

Wenn die Friteuse abgekühlt ist, giessen Sie das Öl aus dem Ölbehälter in einen geeigneten Behälter. Befolgen Sie immer die lokalen Vorschriften für die Entsorgung von gebrauchtem Speiseöl.

Hinweis: Bei unregelmässigem Gebrauch empfehlen wir Ihnen, das Öl aus dem Gerät zu entfernen. Bewahren Sie das Öl in einem verschlossenen Behälter, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort auf.

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung vor der Reinigung oder der Durchführung von Wartungsarbeiten.
- Das Hauptgehäuse sollte mit einem sauberen, feuchten Tuch gereinigt werden.
- Nehmen Sie den Deckel und Korb aus dem Gerät. Der Deckel kann aus dem Gerät durch Anheben vertikal entfernt werden. Waschen in warmem Seifenwasser. Mit klarem Wasser abspülen und trocknen mit einem weichen, trockenen Tuch.
- Lüftungsschlitze im Deckel kann mit einem sauberen, trockenen Pinsel gereinigt werden.

Ölbehälter

- Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Frittierkorb (5).
- Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät durch das Greifen der Schüssel an jedem Ende und heben Sie es vertikal heraus.
- In warmem Seifenwasser abwaschen. Mit klarem Wasser abspülen und trocknen mit einem weichen, trockenen Tuch.



Hinweis: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel auf jedem Teil dieses Gerätes.

Reinigung der Schüssel

■ Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Öl auf Raumtemperatur abkühlen. Entfernen Sie den Ölbehälter (7) aus dem Gerät. Giessen Sie das kühle Öl in einen geeigneten Behälter durch ein Sieb heraus um Speisereste aus dem Öl zu filtern.

■ Wischen Sie das Öl mit einem absorbierenden Papier. Waschen Sie den Deckel und legen ihn in warmes Seifenwasser. Mit klarem Wasser abspülen und trocknen mit einem weichen, trockenen Tuch.

Hinweis: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel auf jedem Teil dieses Gerätes.

■ Befolgen Sie immer die lokalen Vorschriften für die Entsorgung von gebrauchtem Speiseöl. Lüftungsschlitze sollten gelegentlich mit einem sauberen, trockenen Pinsel gereinigt werden.

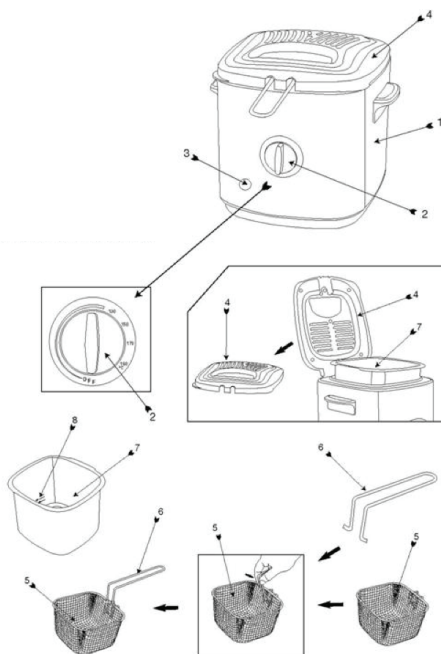
Indikationen für den Schutz der Umwelt

■ Sollte das Gerät einen Defekt oder Schäden aufweisen, muss es durch spezialisierte Personen repariert werden. Nicht spezialisierte Personen sind nicht befugt Teile zu demontieren oder zu reparieren.

■ Das Gerät sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Die Materialien die zur Herstellung für dieses Gerät verwendet wurden können recycelt werden. Durch das Recycling von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Fragen Sie Ihren örtlichen Behörden, nach Entsorgungseinrichtungen.



1. Corps de Fryer
2. Molette de réglage de la température
3. Voyant du thermostat
4. Couvercle amovible
5. Amovible panier à friture
6. Amovible en anse de panier
7. Marmite amovible
8. Max et les lignes d'indication Min



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence future. Le non-respect et de respect de ces instructions peut entraîner un accident.

Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant l'utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres dommages à des personnes ou des biens.

AVERTISSEMENT:

- Cet appareil doit être relié à la terre.
- Tenir l'appareil à portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Ou le manque d'expérience et de connaissance à moins qu'ils n'aient été formés et encadrés pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de la sécurité.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Utilisation domestique uniquement.
- Ne pas utiliser cet appareil que pour l'usage prévu.
- Placez l'appareil sur une surface qui résiste à la chaleur. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- Avant la première utilisation, s'il vous plaît vérifier si toutes les parties de l'appareil est en bon état. Si non, s'il vous plaît contacter le fournisseur ou le fabricant.
- Veillez poignée est correctement assemblé au panier et verrouillé en place.
- S'il vous plaît localiser l'appareil accessible à la prise de courant.
- Pour protéger contre les chocs électriques ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le socket utilisé doit être en conformité avec la fiche de l'appareil.
- Assurez-vous que l'interrupteur est sur la position "off" avant de le brancher.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant après utilisation, avant de remplissage et de vidange d'huile, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou s'il a été échappé ou endommagé. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne mettez pas l'appareil lorsque le réservoir d'huile est vide. Il n'est pas autorisé à sécher ébullition. L'huile contenue dans le réservoir d'huile doit toujours être au-dessus du niveau minimal. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans huile ou avec de l'huile insuffisant dans le réservoir d'huile.



Ne jamais trop remplir la friteuse avec de l'huile. Remplir seulement entre les niveaux minimum et maximum, comme indiqué à l'intérieur du réservoir d'huile.

- *Ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous faites frire.*
- *Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.*
- *L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.*
- *Ne pas stocker quoi que ce soit dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.*
- *La surface est chaude. Ne touchez jamais la friteuse lorsque vous utilisez pour éviter brûlures.*
- *Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.*
- *nourriture humide doit être séché en premier. Retirer la glace en vrac de produits surgelés. Abaisser le panier avec de la nourriture doucement dans l'huile. Recouvrir de couvercle pendant la cuisson de l'aliment. Méfiez-vous des éclaboussures d'huile lorsque la nourriture est placée dans l'huile.*
- *Ne jamais obstruer les bouches de sortie d'air avec des objets. Méfiez-vous de la vapeur chaude s'échappe par les orifices de sortie d'air.*
- *Les avertissements, les précautions et les instructions décrites dans ce manuel d'instructions ne peuvent pas couvrir toutes les situations susceptibles de se produire. Il doit être entendu par l'opérateur que le bon sens et la prudence sont des facteurs qui ne peuvent être intégrés dans ce produit, mais doit être fourni par l'opérateur.*

Préparation à l'emploi

- *Le montage de l'anse de panier amovible (6) sur le panier de cuisson amovible (5) est nécessaire. Aucune autre assemblée de l'utilisateur est requise.*
- *Avant d'utiliser retirer tous les emballages - sacs en plastique et en carton et nettoyer le panier à friture et la marmite (7) dans de l'eau chaude savonneuse.*
- *Toujours maintenir l'élément chauffant et la surface extérieure du récipient de cuisson (7) propre et exempt de toute substance étrangère.*
- *Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.*
- *Ne pas allumer l'appareil avant d'avoir rempli ce sera l'huile car cela pourrait endommager l'appareil.*

Utiliser

- *Assurez-vous que la friteuse est remplie d'huile à un niveau compris entre le min et lignes de niveau MAX (8) sur la face interne des marmites.*
- *S'assurer que l'appareil est placé sur une surface plane avec le panier en position abaissée dans le récipient de cuisson et le couvercle (4) est fermé.*



- Connectez l'appareil à une alimentation électrique adaptée.
- Tournez la molette de réglage de la température (2) à la température requise. La lampe du thermostat (3) s'allume pour indiquer l'huile se réchauffe.
Note: Il existe plusieurs réglages de température recommandée figurant sur l'appareil et dans ce manuel. Il s'agit d'un guide.
- La lampe s'éteindra une fois que l'huile a atteint la température désirée. Le préchauffage de l'huile de cette façon avant d'ajouter les aliments assurera la nourriture ne colle pas à la corbeille et assurera également la nourriture n'absorbe pas l'huile.
- Le couvercle peut être ouvert à chaud en toute sécurité à l'aide de la poignée sur la face avant du couvercle.
- Débranchez le panier sur le pétrole et le positionner sur le côté de la marmite.
- Ajoutez la nourriture dans le panier.
- Ne pas trop remplir le panier. Tous les aliments à frire doivent être sous le niveau d'huile.
- abaisser soigneusement le panier dans l'huile.
- Fermez le couvercle.

Remarque: Pendant la durée de cuisson de la lampe de température s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela montre le thermostat s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson correcte.

Note: vapeur chaude peut s'échapper par les événements de filtrage pendant l'utilisation.

Guide de friture

- Une fois que les aliments sont cuits, tournez la molette de température à la position OFF et ouvrez le couvercle.
- Retirez délicatement le panier de l'huile. Le panier peut être positionné sur le côté de la marmite de cuisson à drainer l'huile de la nourriture.
- Pour retirer l'excédent d'huile de la nourriture peut être placée dans un bol ou un récipient recouvert de papier absorbant la graisse ou essuie-tout.
- Débranchez l'appareil après utilisation et laissez refroidir.

Guide de friture

Ce temps de cuisson figurant dans ce tableau n'est qu'un guide et doit être ajustée en fonction de la quantité frit.

Alimentation Oil Temp (° C) Max. Poids (grammes) Approx. temps de cuisson (minutes)

Crevettes 130 25 3-5

Rondelles d'oignon 140 150 de 3 à 4

Mushroom 140 300 6 à 8

Filet de poisson 150 250 5 à 6



filet de poisson en pâte 150 300 6 à 8
Croquettes de poisson ou de boules 150 300 7-10
Tranches de viande 170 300 de 7 à 10
Steak 170 300 de 7 à 10
Lanières de poulet 180 300 6 à 10
Français frites 190 300 de 7 à 10

Entretien

Votre friteuse a été conçue pour fonctionner sur une longue période de temps avec un minimum d'entretien. Son fonctionnement satisfaisant dépend de la bonne utilisation et un nettoyage régulier.

Vider la friteuse

Lorsque la friteuse est froide, versez l'huile dans le bol de cuisson dans un récipient approprié. Toujours respecter les réglementations locales concernant l'élimination des huiles usagées.

Remarque: Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, nous vous conseillons de retirer l'huile de l'unité, tandis que le ranger. Stocker l'huile dans un récipient hermétique, de préférence dans le réfrigérateur ou dans un endroit frais.

Nettoyage

- *Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou d'effectuer toute opération de maintenance.*
- *Le boîtier principal doit être nettoyé avec un chiffon propre et humide seulement.*
- *Retirer le couvercle et le panier de l'unité. Le couvercle peut être retiré de l'unité de lavage à la verticale. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.*
- *Les fentes d'aération dans le couvercle peuvent être nettoyées à l'aide d'un pinceau propre et sec.*

Marmite

- *Ouvrez le couvercle et retirez le panier de friture (5).*
- *Retirer la casserole de cuisson de l'appareil en le saisissant par le bol à chaque extrémité et en le soulevant verticalement.*
- *Lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.*
- *Pour remettre en place, remettez-le dans la cavité assurant qu'il est correctement installé.*



Note: Ne pas utiliser de produits abrasifs ou les nettoyeurs chimiques sur n'importe quelle partie de cet appareil.

Nettoyage de la cuvette

- *Débranchez la friteuse et laissez l'huile refroidir à température ambiante. Retirer la cuve de cuisson (7) à partir de l'unité. Verser l'huile refroidir et filtrer dans un récipient approprié à l'aide d'un tamis pour filtrer les particules alimentaires de l'huile.*
- *Essuyez le pétrole au large avec un papier absorbant. Laver le couvercle et panier dans l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.*

Note: Ne pas utiliser de produits abrasifs ou les nettoyeurs chimiques sur n'importe quelle partie de cet appareil.

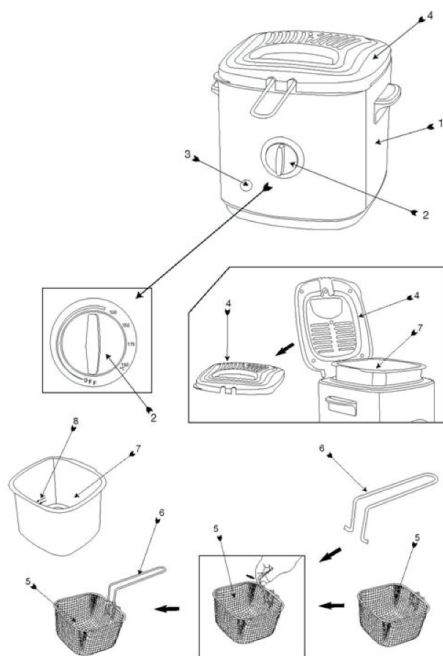
- *Ne lavez aucune pièce de cet appareil dans un lave-vaisselle.*
- *Toujours suivre les réglementations locales concernant l'élimination des huiles usagées. Les fentes d'aération doivent être nettoyés de temps en temps avec un pinceau propre et sec.*

Indications pour la protection de l'environnement

- *En cas de panne ou d'avarie, l'appareil doit être réparé par des personnes spécialisées. Les personnes non spécialisées ne sont pas autorisés à démonter ou de réparer l'appareil.*
- *Cet appareil ne doit pas être mis dans les déchets ménager à la fin de sa durée de vie utile, mais doit être éliminé à un point de ralliement pour des produits électroménager et électronique.*

Ce symbole sur article, mode d 'emploi et boîte votre attention sur cette importante question.

Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils ménagers usagés, vous contribuez à la protection de notre environnement. Demandez à vos autorités locales pour cet endroit de rassemblement.



1. Corpo Fryer
2. Manopola di controllo della temperatura
3. Spia termostato
4. Coperchio rimovibile
5. Rimovibile cestello
6. Maniglia cestello estraibile
7. Rimovibile pentola di cottura
8. Max e linee di indicazione Min



IMPORTANTI MISURE

Leggere attentamente le istruzioni prima di accendere l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro. La mancata osservanza e osservanza delle istruzioni può portare a un incidente.

Questo apparecchio genera calore e di vapore durante l'uso. Devono essere prese le opportune precauzioni per evitare il rischio di ustioni, incendi o altri danni a persone o cose.

ATTENZIONE:

- Questo apparecchio deve essere collegato a terra.
- Tenere l'apparecchio lontano da bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. O mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la sicurezza.
- Non utilizzare all'aperto. Il solo uso domestico.
- Non utilizzare la macchina unicamente per l'uso previsto.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie che è resistente al calore. Non posizionare sopra o vicino a gas o elettrico del bruciatore, o in un forno caldo.
- Prima del primo utilizzo, si prega di controllare se tutte le parti dell'apparecchio è in buone condizioni. In caso contrario, si prega di contattare il fornitore o il produttore.
- Assicurarsi manico è montata correttamente al carrello e bloccata in posizione.
- Si prega di posizionare l'apparecchio accessibile alla presa di corrente.
- Per proteggersi da scosse elettriche Non immergere cavo, spine o l'unità principale in acqua o altro liquido.
- La presa utilizzata deve essere in conformità con la spina dell'apparecchio.
- Verificare che l'interruttore sia sulla posizione "OFF" prima di inserire.
- Staccare la spina dalla presa di corrente dopo l'uso, prima del riempimento e svuotamento olio, e prima della pulizia.
- Non utilizzare questa macchina con cavo o spina danneggiati, o se è caduto o è danneggiato. Apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, riparazione o regolazione.
- Non accendere l'apparecchio quando il serbatoio è vuoto. Non è permesso di asciugare ebollizione. L'olio nel serbatoio dell'olio deve essere sempre superiore al livello minimo.



Non utilizzare mai l'apparecchio senza olio o con olio insufficiente nel serbatoio dell'olio. Non sovraccaricare la friggitrice con olio. Riempire solo tra i livelli minimo e massimo, come indicato all'interno del serbatoio dell'olio.

- *Non aprire il coperchio durante la frittura.*
- *Non lasciare apparecchio incustodito durante l'uso.*
- *L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.*
- *Non memorizzare nulla in questa unità quando non in uso.*
- *La superficie è calda. Non toccare mai la friggitrice quando si utilizza per evitare scottature.*
- *Evitare che il cavo penda dal tavolo o del banco, o toccare superfici calde.*
- *cibo umido deve essere asciugata prima. Togliere il ghiaccio sciolto dal cibo congelato. Abbassare il cesto con cibo dolcemente nell'olio. Coprire con il coperchio durante la cottura dei cibi. Attenzione alle spruzzi di olio, quando il cibo è messo nell'olio.*
- *Non ostruire le bocchette di ventilazione con oggetti. Fuoriuscita di vapore che fuoriesce dalle bocchette di uscita dell'aria.*
- *Le avvertenze, le precauzioni e le istruzioni descritte in questo manuale di istruzioni non possono coprire tutte le condizioni e situazioni che possono verificarsi. Si deve comprendere dall'operatore il buon senso e prudenza sono fattori che non possono essere incorporati in questa prodotto, ma deve essere fornito dall'operatore.*

Preparazione per l'uso

È richiesto

- *Il montaggio della maniglia cestello estraibile (6) sul cestello estraibile cottura (5). Non è richiesto alcun altro gruppo utente.*
- *Prima di utilizzare rimuovere tutti gli imballaggi - sacchetti di plastica e cartone e pulire il cestello e la pentola di cottura (7) in acqua saponata tiepida.*
- *Mantenere sempre l'elemento riscaldante e la superficie esterna del recipiente di cottura (7), pulito e privo di eventuali sostanze estranee.*
- *Asciugare l'unità prima dell'uso.*
- *Non accendere l'unità prima di aver riempito lo farà olio per non danneggiare l'unità.*

Utilizzare

- *Accertarsi che la friggitrice è riempito con l'olio ad un livello compreso tra il minimo e il massimo di linee di indicazione (8) sul lato interno delle pentole.*
- *Assicurarsi che l'unità è posto su una superficie piana con il cestello in posizione abbassata nella pentola ed il coperchio (4) è chiusa.*
- *Collegare l'apparecchiatura ad una presa elettrica.*



■ Ruotare la manopola di controllo della temperatura (2) alla temperatura desiderata. La spia del termostato (3) si accende per indicare che l'olio si sta scaldando.

Nota: Ci sono diverse impostazioni di temperatura raccomandate indicate sull'unità e in questo manuale utente. Questi sono solo una guida.

■ La lampada si spegne una volta che l'olio ha raggiunto la temperatura desiderata. Preriscaldamento del petrolio in questo modo prima di aggiungere cibo garantirà cibo non si attacca il cestello e assicurerà anche il cibo non assorbe olio.

■ Il coperchio può essere aperto caldo sicurezza utilizzando le maniglie sul frontale del coperchio.

■ Sollevare il cestello dall'olio e posizionarlo sul lato della pentola.

■ Aggiungere il cibo verso il canestro.

■ Non riempire eccessivamente il cestello. Tutto il cibo da friggere devono essere sotto il livello dell'olio.

■ abbassare con cautela il cestello nell'olio.

■ Chiudere il coperchio.

Nota: Durante la durata della cottura la lampada di temperatura si accende e si spegne di tanto in tanto. Questo mostra il termostato accensione e spegnimento per mantenere la corretta temperatura di cottura.

Nota: Il vapore caldo può fuoriuscire dalle aperture del filtro durante l'uso.

Guida frittura

■ Una volta che il cibo è cotto, spegnere il termostato sulla posizione OFF e aprire il coperchio.

■ Rimuovere con attenzione il cestello dall'olio. Il cestello può essere posizionato sul lato del piatto cuoco per scaricare l'olio dal cibo.

■ Per rimuovere l'olio in eccesso del cibo può essere collocato in una ciotola o in un contenitore foderato con grasso di carta assorbente o carta assorbente da cucina.

■ Scollegare l'apparecchio dopo l'uso e lasciare raffreddare.

Guida frittura

Questo tempo di frittura dato in questa tabella è solo una guida e deve essere regolata in base alla quantità di fritto.

Alimenti Oil Temp (° C) max. Peso (grammi) ca. Tempo di cottura (minuti)

Gamberetti 130 25 3-5

Anelli di cipolla 140 150 3-4

Mushroom 140 300 6-8

Filetto di pesce 150 250 5-6

Filetto di pesce in pastella 150 300 6-8



Torte di pesce o sfere 150 300 7-10

Carne affettata 170 300 7-10

Steak 170 300 7-10

Pollo strisce 180 300 6-10

Patatine fritte 190 300 7-10

Manutenzione

Il tuo friggitoria è stato progettato per funzionare per un lungo periodo di tempo con una manutenzione minima. Funzionamento soddisfacente occorre avere un uso corretto e regolare pulizia.

Svuotamento della friggitoria

Quando la friggitoria è fredda, versare l'olio dal contenitore di cottura in un contenitore adatto. Seguire sempre le normative locali in materia di smaltimento di olio da cucina usato.

Nota: se non si utilizza la friggitoria regolarmente, si consiglia di rimuovere l'olio dalla trasmissione, mentre lo si ripone. Conservare l'olio in un contenitore sigillato, preferibilmente in frigorifero o in un luogo fresco

Pulizia

- Scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di pulirlo o di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.
- L'alloggiamento principale deve essere pulito con un panno umido pulito.
- Togliere il coperchio e cestello dall'unità. Il coperchio può essere rimosso dall'unità sollevandolo verticalmente. Lavare in acqua saponata tiepida. Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente con un panno morbido e asciutto.
- fessure di ventilazione del coperchio possono essere puliti con un pennello pulito e asciutto.

Cooking Pot

- Aprire il coperchio e rimuovere il cestello (5).
- Togliere la pentola dal gruppo afferrando la tazza alle due estremità e di sollevamento verticale.
- Lavare in acqua saponata tiepida. Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente con un panno morbido e asciutto.
- Per rimontare, riposizionarlo nella cavità assicurandosi che sia posizionato correttamente.

Nota: Non usare abrasivi o solventi chimici in qualsiasi parte di questa apparecchiatura.



Pulizia della ciotola

■ *Scollegare la friggitrice e lasciare che l'olio si raffreddi a temperatura ambiente. Rimuovere contenitore di cottura (7) dall'unità. Versare l'olio fresco e filtrare in un recipiente adatto con un setaccio per filtrare le particelle di cibo dal petrolio.*

■ *Pulire il petrolio al largo con una carta assorbente. Lavare il coperchio e cestello in acqua tiepida e sapone. Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente con un panno morbido e asciutto.*

Nota: Non usare abrasivi o solventi chimici in qualsiasi parte di questa apparecchiatura.

■ *Non lavare qualsiasi parte di questa apparecchiatura in lavastoviglie.*

■ *Seguire sempre le normative locali in materia di smaltimento di olio da cucina usato. Fessure di ventilazione devono essere puliti di tanto in tanto con un pennello pulito e asciutto.*

Indicazioni per protezione dell'ambiente

■ *In caso di guasti o danni, l'apparecchio deve essere riparato da personale specializzato. Persone non specializzati non sono autorizzati a smontare o riparare l'apparecchio.*

■ *Questo apparecchio non deve essere messo nella spazzatura domestica alla fine del suo*

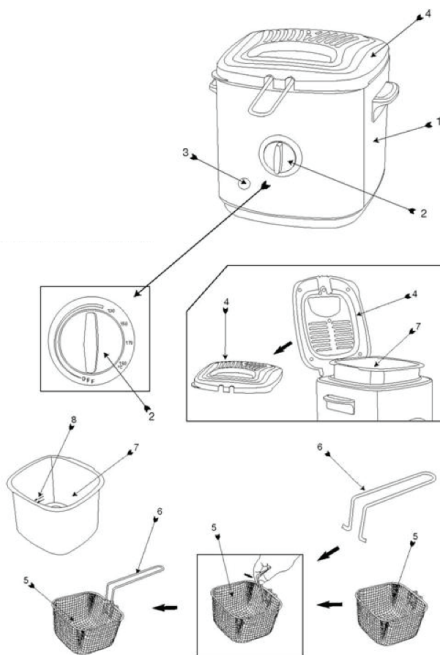
vita utile, ma deve essere smaltito in un punto centrale per il riciclaggio di apparecchi domestici elettrici ed elettronici.

Questo simbolo sul dispositivo, manuale di istruzioni e imballaggio pone l'attenzione su questo importante tema.

I materiali utilizzati in questo apparecchio possono essere riciclati. Con il riciclo di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente.

Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento.

ملاح



- 1 فراير الجسم
- 2 الطلب التحكم في درجة الحرارة
- 3 مصباح ترموستات
- 4 غطاء قابل للإزالة
- 5 سلة القلي القابل للإزالة
- 6 مقبض سلة القابل للإزالة
- 7 عاء الطبخ القابل للإزالة
- 8 ماكس وخطوط إشارة الحد الأدنى



المهم الضمانات

قراءة هذه التعليمات بعناية قبل أن ينتقل إلى الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها مستقبلا. يمكن عدم اتباع هذه التعليمات ومراقبة يؤدي إلى وقوع حادث. هذا الجهاز يولد حرارة والبخار أثناء الاستخدام. ويجب اتخاذ الاحتياطات المناسبة لمنع خطر الحرائق والحروق أو الأضرار الأخرى التي تلحق بالأشخاص أو الممتلكات.

تحذير:

- يجب تأريض هذا الجهاز.
- إبقاء الأجهزة بعيدا عن متناول الأطفال.
- وأن تكون تحت إشراف الأطفال للتأكد من أنها لا تلعب مع الجهاز
- وليس المقصود هذا الجهاز للاستخدام من قبل الأشخاص (يمن فيهم الأطفال (مع انخفاض القدرات المادية والحسية والعقلية. أو عدم وجود الخبرة والمعرفة ما لم تقدم لهم الإشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن السلامة.
- وأن تكون تحت إشراف الأطفال للتأكد من أنها لا تلعب مع الجهاز.
- لا تستخدم في الهواء الطلق. استخدام المنزلي فقط.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير الاستخدام المقصود.
- وضع الجهاز على سطح ما هو مقاومة للحرارة. لا مكان في أو بالقرب من الموقد الغاز الساخن أو الكهربائية، أو في فرن ساخن.
- قبل أول استخدام، يرجى معرفة ما إذا كان جميع أجزاء الجهاز في حالة جيدة. إن لم يكن، يرجى الاتصال المورد أو الصانع.
- تأكد يتم تجميعها بشكل صحيح مؤشر إلى سلة في مكان مغلق و.
- يرجى تحديد موقع الجهاز للوصول إلى مقبس الكهرباء.
- للحماية من الصدمات الكهربائية لا تزج الحبل، والمقابس أو الوحدة الرئيسية في الماء أو سوائل أخرى.

أخرى.

- يجب أن يكون استخدام مأخذ وفقا للمكونات في الجهاز.
- تأكد من أن مفتاح الطاقة على موقف "إيقاف" قبل توصيلها.
- أفضل التيار الكهربائي من الأجهزة بعد الاستعمال، قبل ملء وتفريغ النفط، وقيل التنظيف.
- لا تعمل هذه الأجهزة مع سلك معطوب أو المكونات، أو إذا كان قد تم إسقاطه أو معطوب. العودة إلى الأجهزة أقرب مركز صيانة معتمد ل، والفحص أو إصلاح التكييف.
- لا تستخدم الجهاز عندما أطلقت الدبابة النفط فارغ. غير مسموح حتى يجف يغلي. يجب على النفط في خزان الزيت يكون دائما فوق مستوى الحد الأدنى. لا تشغيل الجهاز بدون زيت أو نقص الزيت في خزان الزيت. أبدا يفيض المقلاة بالزيت. ملء فقط بين المستويات الدنيا والقصى، كما هو مبين داخل



خزان النفط.

- لا تفتح الغطاء عند القلي.
- لا تترك الأجهزة في حين غير المراقب في الاستخدام.
- فإن استخدام المرفقات التبعي لا ينصح من قبل الشركة المصنعة الأجهزة بسبب اصابات.
- لا تقم بتخزين أي شيء في هذه الوحدة عندما لا تكون قيد الاستعمال.
- السطح الساخن. لم تلمس المقلاة عند استخدام لتجنب تحرق.
- لا تدع الحيل معلقة فوق حافة الطاولة أو مضادة، أو لمس الأسطح الساخنة.
- يجب أن تجفف الأغذية رطبة الأولى. إزالة أي الجليد فضفاضة من الأغذية المجمدة. خفض سلة الغذاء مع برفق في النفط. مع تغطية غطاء أثناء الطهي من المواد الغذائية. حذار من النفط يتناثر عند وضع الطعام في الزيت.

- لم تسد فتحات منفذ الهواء مع أي الكائنات. حذار من البخار الساخن الهروب من فتحات منفذ الهواء.
- يمكن للتحذيرات، والاحتياطات والإرشادات التي تمت مناقشتها في هذا دليل التعليمات لا تغطي جميع الظروف الممكنة والحالات التي قد تحدث. يجب أن يكون مفهوما من قبل المشغل أن الحس السليم والحذر من العوامل التي لا يمكن في صلب هذا المنتج، ولكن يجب أن يتم توفير من قبل المشغل.

التحضير للاستخدام

- مطلوب من الجمعية مقبض سلة القابلة للإزالة (6) على سلة الطبخ القابلة للإزالة (5) لا يلزم الجمعية مستخدم آخر.
- قبل استخدام إزالة جميع التعبئة والتغليف -أكياس البلاستيك والورق المقوى وتنظيف سلة القلي والطبخ وعاء (7) في ماء دافئ دافئ.
- احتفظ عنصر التدفئة والسطح الخارجي من وعاء الطبخ (7) نظيفة وخالية من أي مواد أجنبية.
- الجافة وحدة جيدا قبل الاستخدام.
- لا تستخدم وحدة على ملأت قبل أنها سوف النفط حيث سيؤدي ذلك إلى تلف الوحدة.

استعمال

- تأكد من ملء المقلاة مع زيت إلى مستوى الحد الأدنى بين وخطوط إشارة ماكس (8) على وجه الداخل من أواني الطبخ.
- تأكد من وضع وحدة على سطح مستو مع السلة في مكان منخفض في وعاء الطبخ والغطاء (4) مغلق.
- قم بتوصيل الأجهزة الكهربائية لتزويد مناسبة.
- قم بتدوير قرص التحكم في درجة الحرارة (2) إلى درجة الحرارة المطلوبة. فإن مصباح الحرارة (3) تضيء للإشارة إلى النفط هو تسخين.
- ملاحظة: هناك العديد من الإعدادات الموصى بها درجة الحرارة المشار إليها على حدة وفي هذا دليل المستخدم. هذه هي دليل فقط.



- سوف تخرج مرة واحدة مصباح النفط قد وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. التسخين للنفط في هذا الطريق قبل إضافة المواد الغذائية وضمان الغذاء لا التمسك سلة وسيتم أيضا ضمان الغذاء لا تمتص الزيت.
- يمكن أن يكون غطاء الساخنة بأمان باستخدام فتح المقابض على الجزء الأمامي من غطاء.
- ارفع سلة من النفط ووضعه على جانب وعاء الطهي.
- إضافة إلى المواد الغذائية السلة.
- لا يفيض السلة يجب على جميع المواد الغذائية التي المقلية تكون تحت مستوى الزيت.
- بعناية خفض السلة في الزيت.
- إغلاق الغطاء.
- **لاحظة:** خلال مدة الطبخ ودرجة الحرارة المصباح يأتي يوم والخروج من وقت لآخر. هذا يدل على الحرارة وإيقاف التبديل للحفاظ على درجة حرارة الطهي الصحيح.
- **ملاحظة:** البخار الساخن قد الهروب من فتحات الفلتر أثناء الاستخدام.
- مرة واحدة يتم طهي الطعام، وتحويل الطلب إلى درجة حرارة الموقف OFF وفتح الغطاء.
- إزالة بعناية سلة من النفط يمكن وضعه في سلة على جانب وعاء طبخ لاستنزاف النفط من الطعام.
- يمكن لازالة فائض المعروض النفطي أن توضع المواد الغذائية في وعاء أو حاوية اصطف مع ورقة امتصاص الشحوم أو المناشف الورقية المطبخ.
- افصل الأجهزة بعد الاستعمال، وأن تسمح لها باردة.
- هذه المرة القلي الواردة في هذا المخطط ما هو إلا دليل وينبغي تعديل وفقا لكمية المقلية.

غذاء	درجة الحرارة النفط (°C)	(جرام)الوزن ماكس	(دقائق)الوقت القلي تقريبا
جمبري	130	25	3 - 5
حلقات البصل	140	150	3 - 4
فطر	140	300	6 - 8
فيليه السمك	150	250	5 - 6
فيليه السمك في الخليط	150	300	6 - 8
الكعك الأسماك أو كرات	150	300	7 - 10
شرائح اللحم	170	300	7 - 10
شريحة لحم	170	300	7 - 10
الدجاج شرائح	180	300	6 - 10
بطاطس مقلية	190	300	7 - 10

■ **ملاحظة:** إذا كنت لا تستخدم بانتظام المقلاة، فإننا ننصح لإزالة النفط من وحدة في حين تخزينها . تخزين النفط في حاوية مغلقة، ويفضل في الثلاجة أو في مكان بارد.



تنظيف

- افضل المنتج من التيار الكهربائي قبل التنظيف أو إجراء أي صيانة.
- يجب أن يتم تنظيف المساكن الرئيسية بقطعة قماش نظيفة مبللة فقط.
- إزالة الغطاء وسله من وحدة. يمكن إزالة الغطاء من وحدة عن طريق رفعها رأسياً يغسل في ماء دافئ دافئ شطف مع المياه النظيفة ويجف تماما بقطعة قماش ناعمة وجافة.
- يمكن تنظيفها فتحات التهوية في غطاء باستخدام نظيفة، وفرشاة الطلاء الجاف

وعاء الطبخ

- فتح الغطاء وإزالة سله القلي (5).
- إزالة وعاء الطهي من وحدة من استيعاب وعاء على طرفي ورفع عمودياً.
- اغسل في ماء دافئ دافئ شطف مع المياه النظيفة ويجف تماما بقطعة قماش ناعمة وجافة.
- ملاحظة: لا تستخدم المواد الكاشطة أو المنظفات الكيماوية على أي جزء من هذا الجهاز.
- افضل فراير والسماح لتبريد الزيت إلى درجة حرارة الغرفة. إزالة وعاء الطبخ (7) من وحدة من أجل الخروج النفط يبرد ويصفي ذلك في وعاء مناسب باستخدام منخل لتصفية جزيئات الطعام من النفط.
- مسح النفط قبالة مع ورقة امتصاص. غسل غطاء وسله في الماء والصابون الدافئ شطف مع المياه النظيفة ويجف تماما بقطعة قماش ناعمة وجافة.
- ملاحظة: لا تستخدم المواد الكاشطة أو المنظفات الكيماوية على أي جزء من هذا الجهاز.
- لا يغسل أي جزء من هذا الجهاز في غسالة الصحون.
- اتبع دائما اللوائح المحلية المتعلقة بالتخلص من زيت الطهي المستخدمة. يجب تنظيف فتحات التهوية أحيانا مع نظيفة، وفرشاة الطلاء الجاف.

مؤشرات لحماية البيئة

- إذا كان هناك أي عطل أو ضرر، لا بد من إصلاح الأجهزة المتخصصة من قبل الناس. لا يسمح غير المتخصصة الناس لتفكيك أو إصلاح الأجهزة.



SATIŐ SONRASI SERVİS

Cihazda bir arıza olması halinde **King Yetkili Servisi**'ne başvurmadan önce aŐaŐıdaki kontrolleri yapınız.

- 1- FiŐ prize dođru olarak takılmıŐ mı?
- 2- Evin elektrik tesisatında bir problem var mı?
- 3- Kullanım talimatları dođru olarak uygulanmıŐ mı?

Eđer arıza halen giderilmediyse size en yakın **King Yetkili Servisi**'ne müracaat ediniz. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar kılavuz kitapçığında sunulan **King Yetkili Servisi**'nden temin edilebilir. Bir sorun ile karŐılaŐtıđınızda lütfen bizi arayınız.

DİKKAT: Cihazı yere dűŐürmemeye dikkat ediniz. Kullanım esnasında cihazı dűŐürürseniz ilk olarak fiŐini prizden çekiniz. DűŐme esnasında cihazın parçaları kırılabilir ve cihaz hasar görebilir. Bu durumda cihazı kullanmadan önce **King Yetkili Servisi**'ne tetkik ettiriniz.

TAŐIMA VE NAKLİYE

Cihazın naklini kendi orijinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuŐak bir bezle sararak yapmak gerekir. YanlıŐ ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

NOT: ÜRÜNÜN MÜŐTERİYE İNTİKALİNDEN SONRA YÜKLEME, BOŐALTMA VE TAŐIMA SİRASINDA OLUŐAN ARIZALAR VE HASARLAR GARANTİ KAPSAMINA GİRMEZ.

UYARI: Bu cihazla ilgili her türlü tamir ve onarım yalnız King Yetkili Servisleri tarafından yapılır. Yetkili Servislerimiz dıŐındaki kiŐilerce yapılan herhangi bir tamir ve onarımı giriŐimi tüketici haklarının tamamen ortadan kalkmasına neden olacaktır. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar yalnız bu kılavuz kitapçığında sunulan King Yetkili Servisleri'nden temin edilmek zorundadır. King Servislerinden temin edilmemiŐ King harici yedek parçalar ile yapılan tamiratlardan Őirketimiz sorumlu deđildir. Bir sorun ile karŐılaŐtıđınızda lütfen bizi arayınız.



Çevre: Cihazınızı kullanmak istemediđiniz zaman veya ömrü tükendiđinde diđer çöplerle birlikte atmayınız. Tekrar dönűŐüm için cihazları toplayanlara veriniz. Böylece çevreye sayđı göstermiŐ olursunuz.