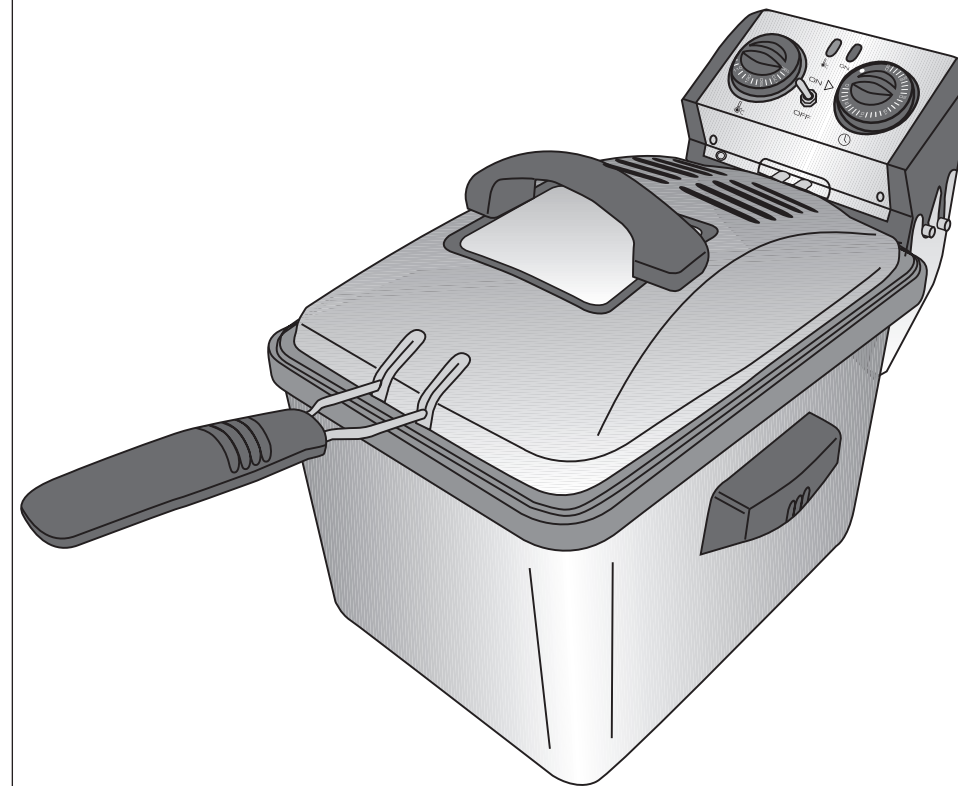


FR - MANUEL D'UTILISATION
DK - BRUGSANVISNING

EN - INSTRUCTIONS FOR USE
ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES



FRITEUSE / FRITUREGRYDE / FRYER / FREIDORA

MOD.: FRI-2100

FagorBrandt SAS - Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros -
siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.
Fabrikanten forbeholder sig retten til at ændre modellerne som beskrives i denne brugsvejledning.
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

Fig. 2

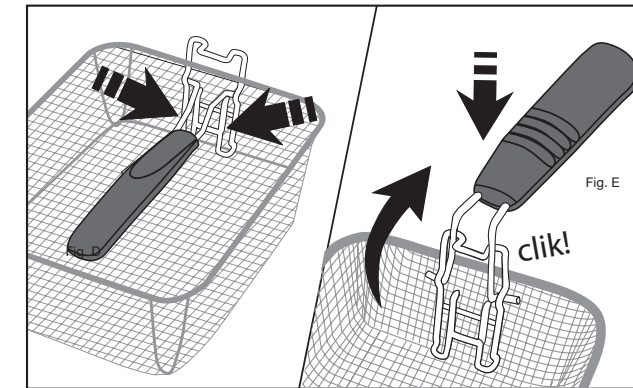


Fig. 2

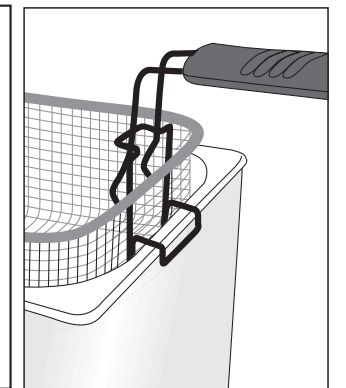
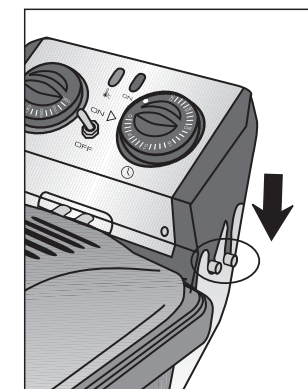


Fig. 3



FagorBrandt SAS - Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros
- siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison -
RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196

Brandt

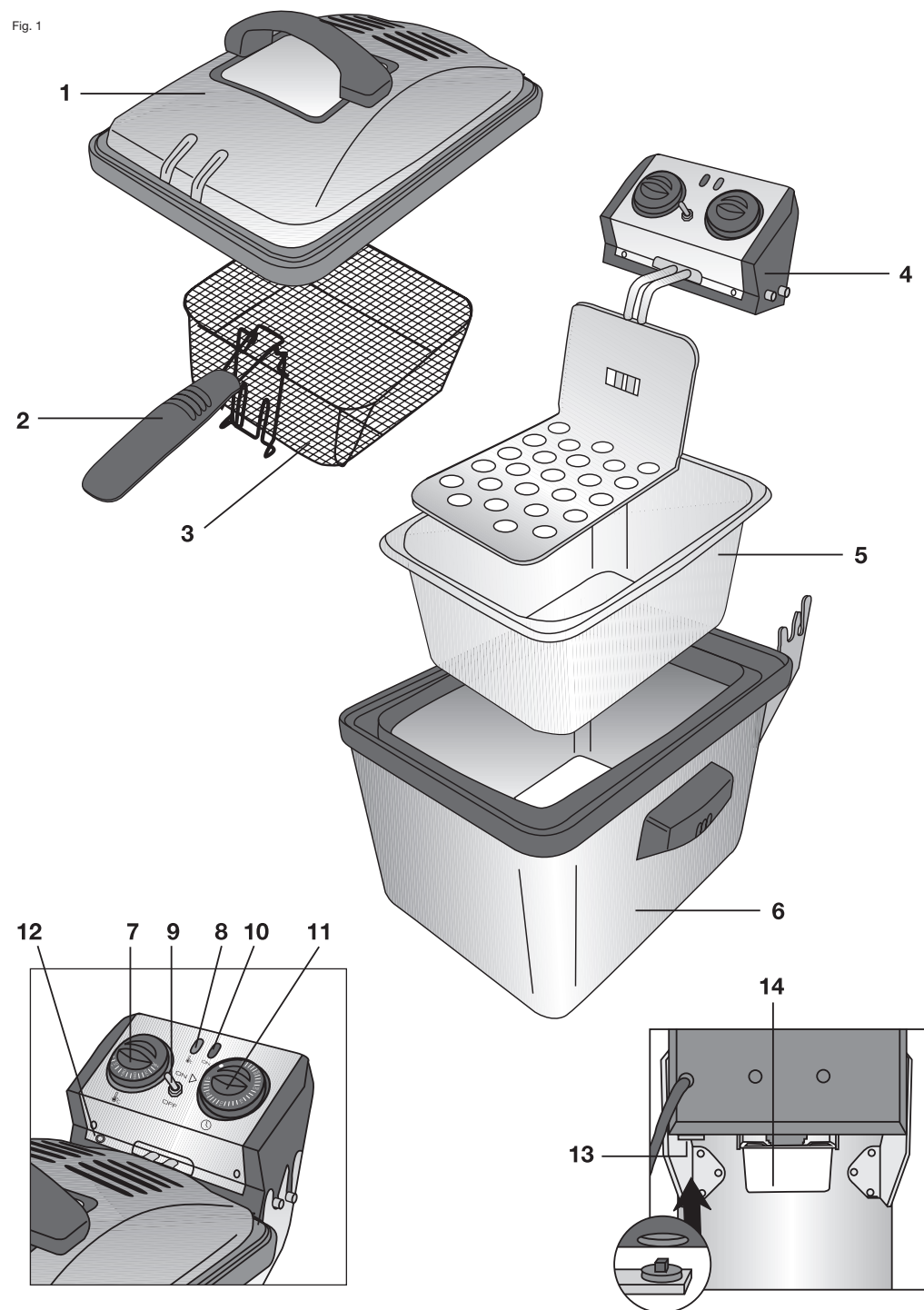
CE

Brandt



Novembre 2007

Fig. 1



1. DESCRIPTION (FIG. 1)

1. Couvercle
2. Manche du panier
3. Panier
4. Résistance
5. Cuve
6. Corps de l'appareil
7. Thermostat
8. Témoin lumineux vert
9. Interrupteur marche/arrêt (ON/OFF)
10. Témoin lumineux rouge
11. Minuteur
12. Bouton de réenclenchement
13. Dispositif de protection
14. Déversoir

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir plaque signalétique.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ce Mode d'Emploi et le garder pour de postérieures consultations.
- Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre qui convient en s'adressant à un professionnel qualifié.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est raccordé à une installation de terre efficace, tout comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. En cas de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, s'adresser au Service d'Assistance Technique le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éloigner l'appareil de l'eau ou de tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil si ce dernier se trouve sur une surface humide.
- Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance ; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé, car il peut représenter une source de danger.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.

- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne pas essayer de le réparer. S'il requiert une réparation, s'adresser uniquement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander à utiliser des pièces de rechange originales.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, s'adresser à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant pour le faire remplacer.
- Ne pas le laisser cet appareil exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.
- Éviter que le cordon ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- Ne plongez jamais la résistance, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou un autre liquide.
- L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures. La friteuse est chaude au cours de son utilisation et reste chaude pendant un certain temps une fois débranchée. Ne touchez pas les surfaces chaudes comme la cuve, utilisez les poignées.
- Lorsqu'elle est en marche, la friteuse génère des températures très élevées. Il convient de prendre les mesures nécessaires pour éviter tout risque de brûlures, d'incendie et de dommages physiques ou matériels.
- Ne déplacez jamais la friteuse lorsqu'elle est en marche ni avant que l'huile ait refroidi.
- Les aliments humides doivent être séchés avant d'être frits. Veillez à retirer tout morceau de glace sur les aliments congelés.
- Faites attention aux éclaboussures lorsque vous introduisez les aliments dans l'huile.

- La quantité d'huile dans la cuve doit toujours dépasser le niveau minimum. N'utilisez jamais la friteuse s'il n'y a pas d'huile dans la cuve ou si la quantité d'huile est insuffisante.
- Veillez à ce qu'il n'y ait aucun objet inflammable à proximité de la friteuse ou sur cette dernière. Si l'huile prend feu, débranchez la friteuse et fermez le couvercle. N'utilisez en aucun cas de l'eau pour éteindre le feu.
- Débranchez la friteuse si vous ne l'utilisez pas, et avant toute opération d'entretien ou de nettoyage.
- Ne laissez pas la friteuse en marche sans surveillance. Débranchez-la systématiquement même si vous ne vous absentez que quelques minutes.
- Laissez l'huile refroidir avant de nettoyer la friteuse et de la ranger.
- N'ajoutez pas de sel ni d'épices dans l'huile au cours de la friture.

4. UTILISATION DE LA FRITUEUSE

1. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation, comme indiqué dans la section "Nettoyage".
2. Ouvrez le couvercle **(1)**.
3. Relevez le panier **(2)** et sortez-le de la friteuse. Placez la poignée du panier **(2)** en position de travail. Pour cela, faites pivoter la poignée vers l'extérieur du panier et appuyez-la contre la fixation de façon à l'immobiliser complètement **(fig. 2)**.
4. Verser l'huile de friture dans la cuve **(5)** jusqu'au niveau compris entre les repères MIN et MAX indiqués à l'intérieur de celle-ci (quantité maximale : environ 3,5 litres). Veillez à ce que le niveau d'huile soit toujours supérieur au repère MIN.
5. Refermez le couvercle **(1)** et branchez la friteuse.
6. Allumez la friteuse en mettant l'interrupteur **(9)** en position marche **(ON)**. Le témoin lumineux rouge **(10)** s'allume et indique que l'appareil est sous tension.
7. Tournez le thermostat **(7)** de façon à le régler à la température souhaitée, selon les aliments que vous cuisinez (pour plus de précisions, reportez-vous au tableau de

suggestions de cuisson, section 5). L'huile est chauffée par la résistance.

8. Lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, le témoin lumineux vert **(8)** s'allume et le courant qui alimente la résistance se coupe automatiquement. La friteuse est prête. Lorsque la température de l'huile baisse (en cas d'introduction d'aliments froids, par exemple), la résistance et le témoin lumineux de fonctionnement s'allument à nouveau et l'huile se réchauffe pour atteindre la température sélectionnée.
9. Ouvrez le couvercle et introduisez lentement le panier **(3)** contenant les aliments dans l'huile. Refermez le couvercle.
10. Vous pouvez faire pivoter le minuteur afin d'être averti une fois le temps de cuisson prédéterminé écoulé. Sélectionnez une durée comprise entre 0 et 30 minutes

(reportez-vous au tableau de suggestions de cuisson, section 5), selon les aliments que vous cuisinez. Une fois la durée sélectionnée écoulée, une sonnerie indique la fin de la friture.

11. Une fois la friture terminée, sortez le panier **(3)** de la cuve **(5)**, secouez-le légèrement et placez-le en position d'égouttage **(fig. 3)**. Cela permet à l'huile excédentaire de retomber dans la cuve.
12. Déposez ensuite les aliments dans un plat recouvert d'une feuille de papier absorbant.
13. Une fois la friture terminée, réglez le thermostat **(7)** sur la température la plus faible et placez l'interrupteur **(9)** en position arrêt **(OFF)**.
14. Débranchez la friteuse et attendez que l'huile soit complètement froide avant de la démonter et de la nettoyer.

5. TABLEAU DE SUGGESTIONS DE CUISSON

Aliments	Quantité (gr)	Température de friture (°C)	Temps de cuisson (min)
Pommes de terre fraîches	1.000	180	10-13
Pommes de terre congelées	1.000	180	8-12
Morceaux de poulet	600	170	15-20
Filet de poisson	600	160	5-9
Rondelles d'oignon	500	150	5-7
Champignons	500	140	9-13

6. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE PROTECTION

- La friteuse est dotée d'un coupe-circuit de sécurité qui empêche la surchauffe de l'huile. Si la friteuse ne fonctionne pas, il est possible que le coupe-circuit se soit enclenché et ait coupé l'alimentation électrique de la friteuse. Cela peut se produire s'il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la cuve. Dans ce cas, assurez-vous que le niveau d'huile est supérieur au repère minimum puis, après avoir laissé la friteuse refroidir, appuyez sur le bouton de réenclenchement **(12)** pour qu'elle soit de nouveau prête à l'emploi.
- La friteuse est également équipée d'un dispositif de protection **(14)** grâce auquel elle peut être mise en marche uniquement si la résistance est correctement placée à l'intérieur de la friteuse **(fig. 4)**. Si la friteuse ne fonctionne pas, vérifiez la position de la résistance.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant le nettoyage, débranchez la friteuse et attendez qu'elle ait refroidi.
- Ouvrez le couvercle (1) puis retirez le panier (3) et la résistance (4). Retirez ensuite la cuve (5) en la tenant par le bord. Faites bien attention lorsque la cuve est pleine d'huile.
- Extrayez le déversoir (14) de la partie arrière de la friteuse.
- Reversez l'huile contenue dans la cuve et le déversoir dans un contenant approprié.
- Nettoyez le couvercle (1), le panier (3), la cuve (5), le corps de la friteuse (6) et le déversoir (14) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Puis, rincez-les et séchez-les bien.
- N'utilisez en aucun cas de dissolvants, d'agents abrasifs ni de tampons à recurer ou d'objets aiguisés pour nettoyer la friteuse.
- Nettoyez l'extérieur de la résistance avec un chiffon humide et séchez-le bien. Ne plongez en aucun cas la résistance ni le corps de la friteuse dans l'eau.
- Une fois le nettoyage terminé, remontez la friteuse dans l'ordre suivant : la cuve, la résistance (4), le panier et le couvercle.
- Remplacez le déversoir dans sa rainure.
- Lorsque vous rangez la friteuse, veillez à ce que le couvercle soit bien refermé pour que l'intérieur reste propre et à l'abri de la poussière.

8. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

1. BESKRIVELSE (FIG. 1)

1. Låg
2. Kurvens håndtag
3. Kurv
4. Elektrisk enhed
5. Skål
6. Ydeside
7. Termostat
8. Grøn lampe
9. Tænd/Sluk knap
10. Rød lampe
11. Tidsindstilling
12. Genstart knap
13. Beskyttelsesanordning
14. Overløb

2.- TEKNISK DATA

Se teknisk data på typepladen

Dette produkt overholder EU direktiverne angående elektromagnetisk kompatibilitet og lavspænding.

3. SIKKERHED

- Inden dette apparat tages i brug for første gang bør du læse denne brugsvejledning grundigt og opbevare den omhyggeligt.
- Inden apparatet tages i brug bør du kontrollere at netspændingen svarer til det der står på maskinens typeplade.
- Hvis stikkontakten og apparatets stik ikke stemmer overens, bør udskiftning af stikkontakten udføres af en autoriseret elinstallatør .
- Apparatets el-sikkerhed er kun garanteret hvis det er tilsluttet en instalation med effektiv jordforbindelse. Er du i tvivl bør du kontakte en autoriseret service forhandler.
- Adaptere, multistikkontakter og/ eller forlængerledninger bør ikke anvendes. Hvis dette ikke er muligt, bør du kun anvende adaptere eller forlængerledninger som overholder sikkerhedsbestemmelserne og sikre

dig at den anførte netspænding ikke overskrides.

- Når emballagen er fjernet, bør du sikre dig at apparatet ikke har synlige skader. Hvis du er i tvivl bør du kontakte en autoriseret service forhandler.
- Emballagen (plastik poser, polystyren skum, osv.), bør ikke efterlades inden for børns rækkevidde da dette kan medføre fare.
- Apparatet må kun anvendes til husholdningsbrug. Enhver anden anvendelse må ikke foretages og kan eventuelt medføre fare.
- Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der måtte opstå på grund af fejlbetjening, eller reparationer udført af ikke autoriseret personale.
- Apparatet bør aldrig berøres med fugtige / våde hænder eller fødder
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker; tilslut ikke apparatet hvis det står på fugtige overflader.
- Stil apparatet på en tør, fast og stabil overflade.
- Børn og handicappede må ikke betjene apparatet uden opsyn.
- Dette apparat må ikke betjenes af fysisk, sensorisk, psykisk handicappede personer (inklusive børn) eller personer uden erfaring eller kendskab, medmindre man har opsyn med dem eller de kan vejledes i brugen af apparatet af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Man må holde øje med børn og sørge for at apparatet stilles uden for deres rækkevidde.
- Af sikkerhedsmæssige grunde, anbefales det at installere en reststrøms- mekanisme (RCD) som ikke overstiger 30 mA. Spørg Deres installatør.
- Apparatet må ikke efterlades uden opsyn når det er tændt da det kan være farligt.
- Træk ikke ledningen ud af stikkontakten ved at hive i ledningen
- Træk stikket ud af stikkontakten inden apparatet rengøres.

- Prøv ikke selv at reparere apparatet hvis det er beskadiget og afbryd straks maskinen. Er det nødvendigt at reparere apparatet, bør du indlevere det til en autoriseret service forhandler og bede om reservedele.
- Hvis ledningen er beskadiget bør du kontakte en autoriseret service forhandler og anmode at få den skiftet ud.
- Apparatet må ikke bruges udendørs og udsættes for regn, sol, is, osv.
- Apparatet må ikke efterlades på eller være i nærheden af varmekilder (gas eller el-kogeplade eller en ovn).
- Brug ikke "svære" eller slibende rengøringsmidler når apparatet skal renses.
- Varme overflader må ikke berøres. Anvend håndtagene.
- Undgå at ledningen kommer i kontakt med varme overflader.
- Den elektriske enhed, ledningen eller stikket, må aldrig sænkes ned i vand eller andre væsker.
- Kogende olie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Apparatet bliver meget varmt under brug og forbliver varmt et stykke tid efter at det er blevet slukket. Rør aldrig de varme overflader som f.eks skålen. Brug bærehåndtagene.
- Frituregryden bliver meget varm når den er tændt og man bør derfor tage de nødvendige forholdsregler for at undgå forbrændinger, ildebrand og andre farlige situationer.
- Apparatet må ikke flyttes når det er tændt eller mens olien afkøles.
- Våde ingredienser bør tørres af inden de steges i frituregryden. Fjern evt. isen fra dybfrosne madvarer.
- Man bør passe på når ingredienserne sænkes ned i olien. Den varme olie kan sprøjte.
- Man bør sørge for at olie niveauet i skålen ligger over min- markeringen. Brug aldrig apparatet uden olie eller med for lidt olie i skålen.
- Let antændelige elementer må aldrig stilles i nærheden af eller på frituregryden. Hvis olien brænder, bør apparatet slukkes omgående og låget

lukkes. Brug aldrig vand til at slukke ilden.

- Træk stikket ud af stikkontakten når maskinen ikke anvendes, før vedligeholdelse eller inden rengøring.
- Gå aldrig fra frituregryden, mens den er i brug. Selvom man går bare et øjeblik, bør apparatet afbrydes.
- Man bør lade olien afkøle inden apparatet rengøres og stilles væk.
- Man må ikke hælde salt eller krydderier under stegningen.

4. BETJENING

1. Inden frituregryden anvendes første gang, bør apparates dele vaskes. Se "Vedligeholdelse og Rengøring".
2. Låget åbnes **(1)**.
3. Løft kurven **(2)** og træk den ud af frituregryden. Sæt kurvens håndtag på **(2)** i arbejdsstilling ved at dreje håndtaget ud imod kurvens yderside. Tryk håndtaget ned imod fastgørelseselementet til den sidder fast **(fig. 2)**.
4. Hæld olie i skålen **(5)**. Oliens skal stå mellem MIN og MAX mærkerne som kan ses på skålen (max. ca. 3,5 l). Olie niveauet bør altid ligge over MIN mærket.
5. Luk låget **(1)** og sæt stikket i stikkontakten.
6. Tænd frituregryden ved at dreje indstillingsknappen **(9)** på ON. Den røde lampe **(10)** tændes hvilket betyder at apparatet er tilsluttet.
7. Indstil termostaten **(7)** på den ønskede temperatur alt efter de ingredienser der skal steges (se tabellen, punkt 5). Den elektriske enhed vil da begynde at varme olien op.
8. Når frituregryden når op på den ønskede temperatur, tændes den grønne lampe **(8)** og strømmen afbrydes automatisk. Frituregryden er nu klar til at stege ingredienser. Når oliens temperatur falder f.eks fordi man har puttet kolde ingredienser i kurven, slukker den elektriske enhed og den røde lampe igen og apparatet gentager opvarmningen af olien indtil den ønskede temperatur er opnået.

9. Åbn låget og sænk kurven **(3)** med ingredienserne ned i olien. Luk derefter låget.
10. Tidsindstillingen signalerer når den udvalgte tid er udløbet. Tidsindstillingen kan indstilles mellem 0 og ½ time (se stegetabellen, afsnit 5) alt efter ingredienserne. Når den indstillede tid er udløbet, vil man kunne høre et signal som betyder at stegetiden er udløbet.
11. Efter endt stegning tages kurven **(3)** ud ad skålen **(5)**, den rystes lidt og anbringes

så den kan drypper af **(fig. 3)**. På den måde kan den overskydende olie løbe ud i skålen.

12. Anbring ingredienserne på et fad med et stykke køkknrulle.
13. Efter endt stegning, indstilles termostaten **(7)** på min- markeringen og afbryderen indstilles på OFF.
14. Tag stikket ud af stikkontakten og vent et stykke tid til olien er kølet af inden apparatet desmonteres og rengøres.

5. STEGETABEL

Ingredienser	Mængde (gr)	Stegetemperatur (°C)	Stegetid (min)
Friske kartofler	1.000	180	10-13
Dybfrosne kartofler	1.000	180	8-12
Kylling	600	170	15-20
Fisk	600	160	5-9
Løgringe	500	150	5-7
Champignoner	500	140	9-13

6. SIKKERHEDSELEMENT

- Frituregryden er forsynet med et sikkerhedselement som forhindrer at olien bliver for varm. Hvis apparatet ikke fungerer, er det muligt at beskyttelsesanordningen er igangsat og strømmen afbrydes. Dette kan ske hvis frituregryden anvendes uden olie eller hvis der er for lidt olie i skålen. Man bør sørge for at olie niveauet ligger over min- markeringen. Lad olien køle af og tryk derefter bør på genstart knappen **(12)**.
- Frituregryden er også forsynet med et beskyttelseselement **(14)** som sikrer at apparatet kun fungerer når den elektriske enhed er tilsluttet **(fig. 4)**. Hvis frituregryden ikke fungerer, bør man sikre sig at den elektriske enhed er korrekt indstillet.

7. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Træk stikket ud af stikkontakten og vent til olien er kølet af inden rengøring.
- Åbn låget **(1)** og tag kurven **(3)** samt det elektriske element ud **(4)**. Fjern derefter skålen **(5)**. Vær forsigtig hvis skålen er fyldt med olie.
- Fjern overløbet **(14)** som sidder på bagsiden af frituregryden.
- Hæld olien i en beholder.
- Rens låget **(1)**, kurven **(3)**, skålen **(5)**, apparatets yderside **(6)** og overløbet **(14)** med sæbevand eller put delene i opvaskemaskinen. Elementerne skylles af og tørres.
- Brug ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler til rengøringen.
- Rengør apparatets yderside med en fugtig klud og tør ordentlig af. Apparatet og den elektriske enhed må aldrig sænkes ned i vand eller andre væsker.

- Efter rengøringen, genmonteres apparatet på følgende måde: skål, den elektriske enhed (4), kurv og låg.
- Anbring overløbet i dets rille.
- Apparatets låg bør sættes på når maskinen når den gemmes væk så man undgår støv.

8. INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER



Gamle elektriske eller elektroniske apparater må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet. Aflever I stedet for det gamle produkt på nærmeste opsamlingssted eller den

lokale genbrugsstation. Når man bortskaffer restprodukter separat, undgår man at skade den menneskelige sundhed samt miljøet og muliggør at apparatets affaldsmaterialer kan behandles og genudnyttes for derved at opnå vigtige energi- og ressource besparelser.

For at understrege det vigtige i at forpligte sig til at være med i et kildesorteringsprogram er apparatet markeret med denne mærkning som betyder at maskinen ikke må smides i en almindelig container.

Kontakt den lokale genbrugsstation eller forhandleren hvis De ønsker mere information.

1. DESCRIPTION (FIG. 1)

1. Lid
2. Basket handle
3. Basket
4. Heating element
5. Bowl
6. Outer casing
7. Thermostat
8. Green indicator light
9. ON/OFF switch
10. Red indicator light
11. Timer
12. Restart button
13. Protection device
14. Overflow

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

See characteristics plate.

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

3. SAFETY PRECAUTIONS

- safety regulations should be used, and ensuring that the indicated voltage limit is not exceeded.
 - After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition, if in doubt, contact the nearest Technical Support Service.
 - Packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.), should not be left within the reach of children because they can be dangerous.
 - The appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous.
 - The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise from improper or inadequate use, or for repairs conducted by non-qualified personnel.
 - Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
 - Keep the appliance separate from water or other liquids, to avoid electric shock; do not connect the appliance to the mains if it is on a damp surface.
 - Place the appliance on a dry, firm and stable surface.
 - Do not allow children or the disabled to handle the appliance unsupervised.
 - This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
 - For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
 - Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.
 - When removing the plug never pull on the cable.
 - Unplug the appliance before cleaning or maintenance.
 - In the event of fault or malfunction where the appliance is not to be used,
- Before using this appliance for the first time, read the following instructions carefully and keep them for future reference.
 - Make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the appliance.
 - In the event of incompatibility between the mains socket and the appliance plug, replace the socket with a suitable one, using a qualified professional.
 - The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth installation, as foreseen in applicable electrical safety regulations. If in doubt, contact a qualified professional.
 - The use of adaptors, multiple sockets and or extension cables is not recommended. Where it is not possible to avoid their use, only adaptors or extensions that comply with applicable

turn off the appliance and do not attempt to repair. If a repair is required, contact a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer and request the use of original spare parts.

- If the cable for this appliance is damaged, contact an authorised Technical Assistance Service for it to be replaced.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, ice, etc.).
- Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
- Do not use detergents or abrasive sponges to clean the appliance.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- Do not let the cable come into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not put the heating element, cable or plug into water or any other liquid.
- Hot oil can cause severe burns. The appliance is hot during use and will remain so for some time once it has been switched off. Do not touch the hot surfaces such as the bowl; use the handles.
- When the appliance is in use it will generate very high temperatures and the necessary precautions must be taken in order to prevent the risk of burns, fire and any other damage to persons or property.
- Do not move the appliance while it is in use or while the oil is cooling.
- Wet food must be dried before frying. Remove any loose pieces of ice from frozen food.
- Beware of splashing when putting food into the oil.
- The oil in the bowl must always be above the minimum level. Never use the appliance without oil or with an insufficient amount in the bowl.
- Make sure that there are no flammable objects near or on the appliance. If the oil catches fire, switch the appliance off and close the lid. Never use water to extinguish the fire.
- Unplug the appliance when you are

not using it and before performing any maintenance or cleaning operation.

- Do not leave the appliance on whilst unattended. Switch it off whilst unattended even if only for a short period of time.
- Leave the oil to cool down before cleaning and storing the appliance.
- Do not add salt or spices to the oil while frying.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

1. Clean the fryer before using it for the first time, following the cleaning instructions indicated.
2. Open the lid **(1)**.
3. Lift the basket **(2)** out of the fryer. Place the basket handle **(2)** in the working position. To do this, turn the handle towards the outside of the basket and press it against the catch until it is properly secured **(fig. 2)**.
4. Pour the frying oil into the bowl **(5)** until it is between the MIN and MAX levels shown in the bowl (maximum approximately 3.5 litres). The oil must always be above the MIN level.
5. Close the lid **(1)** and plug in the appliance.
6. Turn the fryer on by turning the switch **(9)** to the ON position. The red indicator light **(10)** will come on to show that the appliance is connected to the power.
7. Turn the thermostat **(7)** to the desired temperature, depending on the food you are cooking (use the chart for guidance, point 5). The element will heat the oil.
8. When the fryer reaches the selected temperature, the green indicator light **(8)** will come on and the power supplied to the element will turn off automatically. The fryer is now ready. When the temperature of the oil drops (for example when adding cold food), the element will come on again, the pilot light will switch off and the oil will begin to heat up again until it reaches the selected temperature.
9. Open the lid and slowly put the basket **(3)** with the food slowly into the oil. Close the lid.
10. You have the option of turning the timer so

that it tells you when the established time period has passed. Select a time period of between 0 and ½ hour (use the chart for guidance, point 5), depending on the food you are going to cook. Once the selected time has passed, a bell will ring to signal the end of the frying.

11. After frying, take the basket (3) out of the bowl (5), shake it gently and hook it into the draining position (fig. 3). This allows the excess oil to drain back into the bowl.

12. Put the food into a dish, the bottom of which has been lined with a sheet of absorbent kitchen paper.

13. Once you have finished frying, turn the thermostat (7) to the minimum position and turn the switch (9) to the OFF position.

14. Unplug the appliance and wait for the oil to cool down completely before disassembling and cleaning the fryer.

5. GUIDANCE CHART

Food	Quantity (g)	Frying temperature (°C)	Frying time (min)
Fresh chips	1.000	180	10-13
Frozen chips	1.000	180	8-12
Chicken pieces	600	170	15-20
Fillet of fish	600	160	5-9
Onion rings	500	150	5-7
Mushrooms	500	140	9-13

6. SAFETY AND PROTECTION DEVICES

- The fryer has a safety limit switch which prevents the oil from becoming too hot. If the fryer is not working, it is possible that the limit switch may have been activated and that the power supply has been cut off. This may be due to the fryer having been used without any oil or with an insufficient amount of it in the bowl. In this case, make sure that the level of the oil is above the minimum and after leaving the fryer to cool down, press the restart button (12) so that it goes to the normal position.
- The fryer also has a protection device (14) to ensure that the fryer is only used when the heating element is properly positioned in the fryer (fig. 4). If the fryer is not working, check whether the heating element is positioned correctly.

7. MAINTENANCE AND CLEANING

- Before cleaning the fryer, unplug it and wait for it to cool down.
- Open the lid (1) and take out the basket (3) and the heating element (4). Then remove the bowl (5), holding it by the edge. Be careful when the bowl is full of oil.
- Remove the overflow (14) from the rear part of the fryer.
- Pour the oil from the bowl and from the overflow into an appropriate container.
- Clean the lid (1), the basket (3), the bowl (5), the outer casing (6) and the overflow (14) in hot soapy water or in a dishwasher. Then rinse and dry them carefully.
- Never use solvents, abrasive detergents or metal scourers or sharp objects to clean the fryer.
- Clean the outside of the heating element with a damp cloth and dry it thoroughly. Never put the heating element and the body into water.

- After cleaning, reassemble the fryer in the following order: the bowl, the heating element **(4)**, the basket and the lid.
- Place the overflow into its slot.
- Store the fryer with the lid on to keep the inside clean and free from dust.

8. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or

to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

1. DESCRIPCIÓN (FIG. 1)

1. Tapa
2. Asa cestillo
3. Cestillo
4. Unidad de resistencia
5. Cuba
6. Carcasa exterior
7. Termostato
8. Indicador luminoso verde
9. Interruptor ON/OFF
10. Indicador luminoso rojo
11. Temporizador
12. Botón de reinicio
13. Dispositivo de protección
14. Rebosadero

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vea placa de características.

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo para posteriores consultas.
- Verifique que la tensión de la red doméstica y la potencia de la toma correspondan con las indicadas en el aparato.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, sustituya la toma por otra adecuada sirviéndose de personal profesionalmente cualificado.
- La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz tal como prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica. En caso de dudas dirijase a personal profesionalmente cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o cables de extensión. En caso de que fuera indispensable usarlos, hay que utilizar únicamente adaptadores y prolongaciones que sean conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato esté en perfectas condiciones, en caso de duda, dirijase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños porque son fuentes de peligro.
- Este aparato debe utilizarse solo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inadecuado o peligroso.
- El fabricante no será responsable de los daños que puedan derivarse del uso inapropiado equivocado o poco adecuado o bien de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.
- No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- Mantenga el aparato lejos del agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica; No enchufe el producto si está sobre una superficie húmeda.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y estable.
- No deje que los niños o discapacitados manipulen el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está destinado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o faltas de experiencia o conocimiento; a menos de que dispongan de supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Debe vigilarse a los niños para asegurar que no juegan con el aparato.
- Para mayor protección, se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual operativa que no supere los 30 mA. Pida consejo a su instalador.
- No abandonar el aparato encendido porque puede ser una fuente de peligro.
- Al desenchufar la clavija nunca tire del cable.

- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo etc.).
- No utilice o coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctrica u hornos).
- No utilice detergentes o bayetas abrasivas para limpiar la unidad.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asideros.
- Evite que el cable toque las partes calientes del aparato.
- No dirija el chorro de vapor hacia las personas
- No use la plancha en tejidos excesivamente húmedos.
- No guarde la plancha apoyada sobre su base mientras esté caliente, deje que se enfríe.
- No haga mezclas con quitamanchas o productos similares sobre tejidos a planchar.
- Desenchufe el aparato antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- En caso de avería o mal funcionamiento del aparato y siempre que no vaya a utilizar, apáguelo y no trate de arreglarlo. En caso de necesitar reparación diríjase únicamente a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.
- Si el cable de este aparato resulta dañado, diríjase a un Centro de Asistencia técnico autorizado para que lo sustituyan.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo etc.).
- No utilice o coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctrica u hornos).
- No utilice detergentes o bayetas abrasivas para limpiar la unidad.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asideros.
- Evite que el cable toque las partes calientes del aparato.
- No introduzca la unidad de la resistencia, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- El aceite caliente puede provocar quemaduras graves. El aparato está

caliente durante su uso y sigue caliente durante un tiempo tras haber sido apagado. No toque las superficies calientes tales como la cuba, utilice las asas.

- Cuando el aparato está en funcionamiento genera temperaturas muy elevadas, se deben tomar medidas necesarias para evitar el riesgo de quemaduras, incendios y demás daños a personas o propiedades.
- No desplace el aparato durante el funcionamiento o durante el enfriamiento del aceite.
- Los alimentos húmedos se deben secar antes de freír. Quite cualquier trozo suelto de hielo de los alimentos congelados.
- Tenga cuidado con las salpicaduras cuando introduzca los alimentos en aceite.
- El aceite de la cuba debe estar siempre por encima del nivel mínimo. Nunca utilice el aparato sin aceite o con una cantidad insuficiente en la cuba.
- Asegúrese de que no hay objetos inflamables cerca o sobre el aparato. Si el aceite llega a incendiarse, desconecte el aparato y cierre la tapa. Nunca utilice agua para extinguir el fuego.
- Desenchufe el aparato cuando no lo vaya a utilizar y antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza del mismo.
- No deje el aparato en marcha desatendido. Desconéctelo si se ausenta aunque solo sea por un breve periodo de tiempo.
- Deje enfriar el aceite antes de llevar a cabo su limpieza y almacenamiento.
- No añada sal o especias al aceite durante la fritura.

4. FUNCIONAMIENTO

1. Antes del primer uso limpie primero la freidora, para ello siga las instrucciones de limpieza
2. Abra la tapa (1).
3. Levante la cesta (2) y sáquela de la freidora. Coloque el asa del cestillo (2) en la posición de trabajo. Para ello gire el asa hacia el exterior del cestillo y presiónelo contra el fijador hasta que quede bien inmovilizado (fig. 2).
4. Vierta el aceite para freír en la cuba (5)

- hasta que quede entre el nivel MIN y el nivel MAX marcados en la cuba (máximo aproximadamente 3,5 litros). El aceite debe estar siempre por encima del nivel MIN.
5. Cierre la tapa **(1)** y enchufe el aparato.
 6. Encienda la freidora poniendo el interruptor **(9)** en la posición ON. El indicador luminoso rojo **(10)** se encenderá mostrando que el aparato está conectado a la corriente.
 7. Gire el termostato **(7)** hasta la temperatura deseada, según los alimentos que deba cocinar (guíese por la tabla orientativa, punto 5). La resistencia calentará el aceite.
 8. Cuando la freidora alcance la temperatura seleccionada, el indicador luminoso verde **(8)** se enciende y la corriente suministrada a la resistencia se corta de forma automática. La freidora está lista. Cuando baje la temperatura del aceite (por ejemplo al introducir alimentos fríos), la resistencia y la luz del piloto se encenderán de nuevo y volverá a calentar el aceite hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
 9. Abra la tapa e introduzca lentamente el cestillo **(3)** con los alimentos en aceite. Cierre la tapa.
 10. Tiene opción de girar el temporizador para que le avise cuando pase el periodo establecido. Seleccione un periodo de entre 0 a ½ hora (guíese por la tabla orientativa, punto 5), según los alimentos que vaya a cocinar. Después de pasar el tiempo seleccionado sonará un timbre como señal de fin de fritura.
 11. Después de freir saque el cestillo **(3)** de la cuba (5), sacúdalo un poco y engánchelo en la posición de escurrido (**fig. 3**). Esto permite que el aceite excedente caiga en la cuba.
 12. Ponga los alimentos en una fuente en cuyo fondo se haya puesto una hoja de papel de cocina absorbente.
 13. Cuando haya terminado con las frituras, gire el termostato **(7)** a la posición mínima y ponga el interruptor **(9)** en la posición OFF.
 14. Desenchufe el aparato y espere a que el aceite se enfríe completamente antes de proceder al desmontaje y limpieza de la freidora.

5. TABLA ORIENTATIVA

Alimentos	Cantidad (gr)	Temperatura de fritura (°C)	Tiempo de fritura (min)
Patatas frescas	1.000	180	10-13
Patatas congeladas	1.000	180	8-12
Trozos de pollo	600	170	15-20
Filete de pescado	600	160	5-9
Aros de cebolla	500	150	5-7
Champiñones	500	140	9-13

6. DISPOSITIVOS SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

- La freidora dispone de un limitador de seguridad que evita que la temperatura del aceite suba demasiado. Si la freidora no funciona, es posible que haya saltado el limitador y que haya cortado el suministro de energía. Esto puede ser debido a que se ha utilizado la freidora sin aceite o con una cantidad insuficiente del mismo en la cuba. En ese caso, asegúrese de que el nivel de aceite supere el mínimo y después de dejar que se enfríe la freidora, presione el botón de reinicio **(12)** para que se coloque en la posición normal.
- La freidora también dispone de un dispositivo de protección **(14)** para asegurar que la freidora se utiliza sólo cuando la unidad de resistencia está

correctamente asentada en la freidora (fig. 4). Si la freidora no funciona, compruebe si es correcta la posición de la unidad de resistencia.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza, desenchufe la freidora y espere a que se enfríe.
- Abra la tapa (1) y saque el cestillo (3) y la unidad de resistencia (4). Luego saque la cuba (5) sujetando del borde de la misma. Tenga cuidado cuando la cuba esté llena de aceite.
- Extraiga el rebosadero (14) de la parte trasera de la freidora.
- Vierta el aceite de la cuba y del rebosadero a un contenedor apropiado.
- Limpie la tapa (1), el cestillo (3), la cuba (5), la carcasa exterior (6) y el rebosadero (14) en agua jabonosa caliente o en lavavajillas. A continuación aclárelos y séquelos cuidadosamente.
- No utilice nunca disolventes, detergentes abrasivos ni estropajos metálicos u objetos afilados para la limpieza de la freidora.
- Limpie el exterior de la unidad de resistencia con un paño húmedo y séquelos a fondo. No introduzca nunca en agua la unidad de resistencia y el cuerpo.
- Tras la limpieza, vuelva a montar la freidora en el siguiente orden: la cuba, la unidad de resistencia (4), el cestillo y la tapa.
- Coloque el rebosadero en su ranura.
- Guarde la freidora con la tapa montada para mantener su interior limpio y sin polvo.

8. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

