



KITCHEN●ORIGINALS

by Kalorik

Oil filtration deep fat fryer
Friteuse mit Ölfiltrationssystem
Frituurpan met oliefiltratie
Fritteuse à filtration d'huile
Freidora de filtración de aceite
Frytownica z filtrem oleju



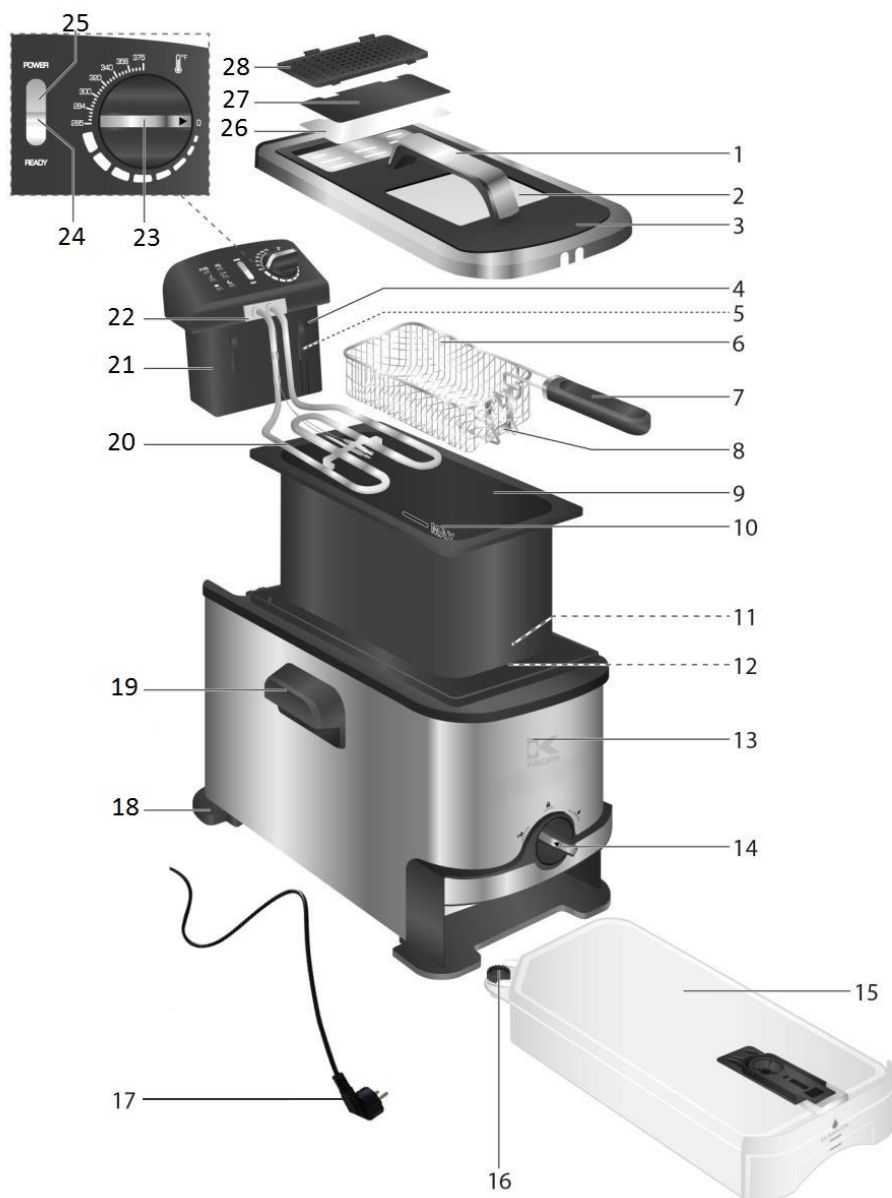
I/B Version
180208

TKG FT 1012 KTO
220-240V ~50/60Hz 2000W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/70





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



EN

1. Lid handle
2. View window
3. Lid
4. Reset button
5. Safety switch
6. Frying basket
7. Basket handle
8. Basket hook
9. Oil reservoir
10. Oil level marking MIN MAX
11. Oil filter cover
12. Oil valve
13. Housing
14. Oil filtration control knob
15. Oil container
16. Cap
17. Power cord with plug
18. Anti-slip feet
19. Side handles
20. Immersion heater
21. Control panel
22. Silicon rubber sealing plate
23. Temperature control knob
24. READY indicator (green)
25. POWER indicator (blue)
26. White grease filter
27. Charcoal odor filter
28. Filter cover

FR

1. Poignée du couvercle
2. Vitre
3. Couvercle
4. Bouton de réinitialisation
5. Interrupteur de sécurité
6. Panier à friture
7. Poignée du panier
8. Crochet du panier
9. Réservoir d'huile
10. Marquage du niveau d'huile MIN MAX
11. Couvercle du filtre à huile
12. Valve d'huile
13. Boitier
14. Bouton de contrôle de filtration d'huile
15. Récipient d'huile
16. Bouchon
17. Cordon d'alimentation avec prise
18. Pieds antidérapants
19. Poignées latérales
20. Élément chauffant immergé
21. Panneau de commande
22. Plaque d'étanchéité en caoutchouc
23. Thermostat

24. Indicateur READY (vert)
25. Indicateur d'alimentation (bleu)
26. Filtre à graisse blanc
27. Filtre à charbon pour les odeurs
28. Couvercle du filtre

NL

1. Dekselhandvat
2. Kijkvenster
3. Deksel
4. Resetknop
5. Veiligheidsschakelaar
6. Frituurmand
7. Handvat voor de frituurmand
8. Frituurmandhaak
9. Afneembare pan
10. MIN en MAX vulniveau voor olie
11. Oliefilterrooster
12. Olieklep
13. Behuizing
14. Oliefiltratieknop
15. Oliebak
16. Oliebakdeksel
17. Netsnoer met stekker
18. Anti-slip voeten
19. Zijhandgrepen
20. Verwarmingselement
21. Bedieningspaneel
22. Rubberen afdichtplaat
23. Thermostaat
24. READY-indicator (groen)
25. POWER-indicator (blauw)
26. Wit vetfilter
27. Koolstof geurfilter
28. Filterdeksel

D

1. Deckelgriff
2. Sichtfenster
3. Deckel
4. Reset-Taste
5. Sicherheitsschalter
6. Frittierkorb
7. Korbgriff
8. Korbhalterung
9. Ölwanne
10. MIN/MAX-Markierung der Ölwanne
11. Ölfilterabdeckung
12. Ölablassventil
13. Gehäuse
14. Kontrollschalter für Ölfilterfunktion
15. Ölaufbewahrungsbehälter
16. Verschlusskappe
Ölaufbewahrungsbehälter



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



17. Anschlussleitung mit Stecker
18. Rutschhemmende Füße
19. Gehäusegriff
20. Heizelement
21. Bedienelement
22. Silikonabdichtung
23. Thermostat
24. Temperatur-Kontrolleuchte (grün)
25. Betriebskontrollleuchte (blau)
26. Fettfilter
27. Aktivkohle-Geruchsfilter
28. Filterabdeckung

SP

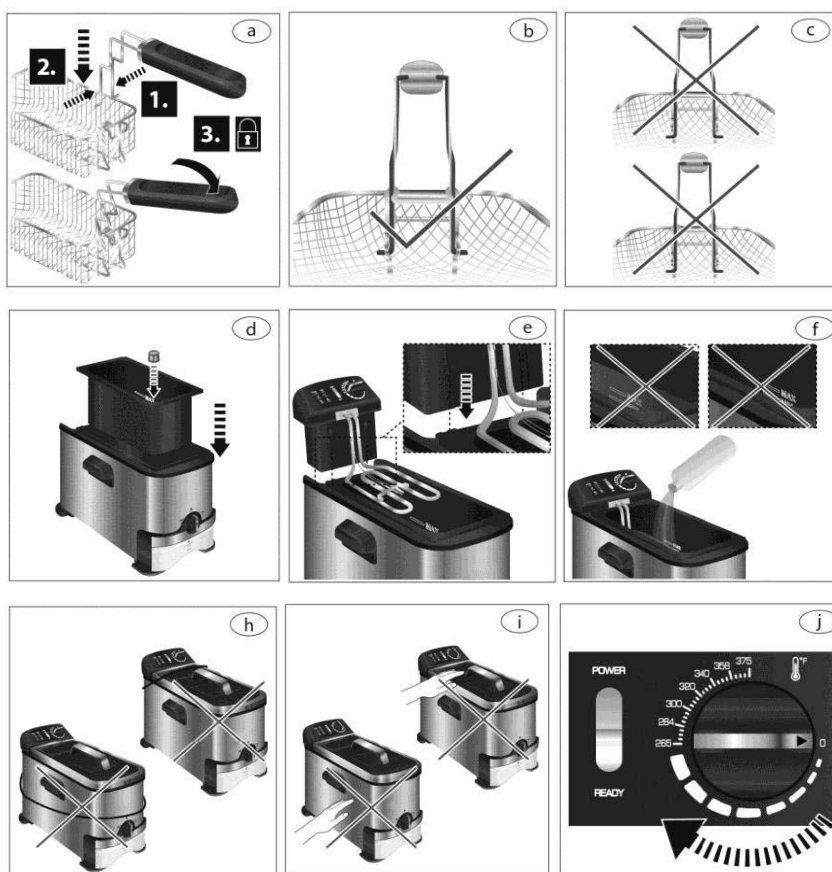
1. Mango de tapa
2. Ventana
3. Tapa
4. Botón de reinicio
5. Interruptor de seguridad
6. Cesta de freir
7. Mango de la cesta de freir
8. Gancho para cesta
9. Depósito de aceite
10. Marca de nivel de aceite MIN / MAX
11. Cubierta del filtro de aceite
12. Válvula de aceite
13. Carcasa
14. Botón de control de filtración de aceite
15. Contenedor de aceite
16. Tapón
17. Cable de alimentación con enchufe
18. Pies antideslizantes
19. Manijas laterales
20. Calentador de inmersión
21. Panel de control
22. Placa de sellado de goma de silicona
23. Botón de control de temperatura

24. Indicador LISTO (verde)
25. Indicador POWER (azul)
26. Filtro de grasa blanca
27. Filtro anti-olor de carbón
28. Tapa del filtro

PL

1. Uchwyt pokrywy
2. Okienko podglądu
3. Pokrywa
4. Przycisk resetowania
5. Wyłącznik bezpieczeństwa
6. Kosz do smażenia
7. Uchwyt kosza
8. Hak kosza
9. Misa na olej
10. Oznaczenie poziomu oleju MIN MAX
11. Pokrywa filtra oleju
12. Zawór spustu oleju
13. Obudowa
14. Pokrętło kontroli filtracji oleju
15. Zbiornik na olej
16. Pokrywa zbiornika na olej
17. Przewód zasilający z wtyczką
18. Antypoślizgowe nóżki
19. Uchwyty boczne
20. Grzałka zanurzeniowa
21. Panel sterowania
22. Kauczukowa (silikonowa) płyta uszczelniająca
23. Pokrętło regulacji temperatury
24. Wskaźnik GOTOWOŚĆ (zielony)
25. Wskaźnik ZASILANIE (niebieski)
26. Biały filtr przeciwłuszczowy
27. Węglowy filtr zapachów
28. Pokrywa filtra

ILLUSTRATIONS / ILLUSTRATIES / ABBILDUNGEN / ILUSTRACIONES / ILUSTRACJE







OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- ☐ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ☐ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ☐ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- ☐ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ☐ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ☐ Never use the appliance near hot surfaces.
- ☐ Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- ☐ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- ☐ Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- ❑ Stand the appliance on a flat surface to prevent it from falling.
- ❑ Only use the appliance for deep-frying. Only cook friable and consumable foodstuffs.
- ❑ Outer jacket, inner bowl, lid, basket and handle can be washed by hand. Never immerse the appliance in water or any other liquid for cleaning or for any reason whatsoever (see "Cleaning" section).
- ❑ Wait until the appliance is completely cool before moving, cleaning or storing it. Always take the appliance by the carrying handles. Always unplug the appliance before handling it.
- ❑ Never operate the appliance without oil or fat in it. Ensure that the oil or fat level is always between the minimum and maximum marks inside the bowl. Never overfill as hot oil or fat might be ejected.
- ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- ❑ Make sure the cord never comes in contact with the hot parts of the appliance. Be aware never to touch these hot parts.
- ❑ Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as curtains, tablecloth... as a fire might occur.
- ❑ Never cover the appliance with any kind of material.
- ❑ Never add water to the oil.
- ❑ Make sure the foodstuffs are as dry as possible.
- ❑ Your deep fat fryer is equipped with an anti-odour filter. This means you can keep the lid closed during frying. However, please clean this filter regularly (see "Cleaning" section). CAUTION: the deep fryer can reach high temperatures when in use. Oil and fat preparations might catch fire if overheated. Be extremely cautious never to leave your deep fryer in use for long periods. Do not forget to switch off the appliance once your preparation is ready and the fryer is no longer in use. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to "MIN".
- ❑ Provide proper ventilation when using the appliance.
- ❑ If you wish to use solid fat, cut it into small pieces and place them into the bowl. Slide the temperature knob to its minimum position.



Back cover page (last page)



Each time the pilot light goes out, slide the temperature knob to a slightly higher temperature until all the fat has melted. Once all the fat has melted, set the temperature knob to the desired cooking temperature. This type of fat will solidify when the appliance cools down.

- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

The symbol  is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Check package content to verify it is complete and undamaged. Do not operate the appliance if the content is incomplete or appears damaged.

Danger of suffocation!

Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. Packaging material could block airways and prevent breathing.

NOTE:

- The appliance may produce an odor and/or emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard. Ensure ample ventilation.
- Clean the appliance thoroughly before using for the first time (*Cleaning and Maintenance*).

ASSEMBLY



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



See Illustrations

- Place the appliance on a clean, flat and heat resistant surface.
- Before using your appliance make sure:
 - The basket handle (7) is locked in place in the basket (6).
 - To lock the basket handle (7) in place, press the bars together and slide them between the slots.
 - To insert the ends of the bars into the bracket on the basket (6) and push the handle (7) backwards (ill. a and b). Do not assemble any other way (ill. c).
 - The oil reservoir (9) is secured in the correct position with the oil filter cover (11) and oil valve (12) on the same side as the oil filtration control knob (14) (ill. d). Ensure the oil filter cover (11) is in place inside the oil reservoir (9).
 - The control panel (21) is placed on the connecting plate on the back of the housing (13). Ensure the grooves of the connecting plate are in the guides of the control panel (ill. e).

NOTE:

- Your appliance is equipped with a safety switch (5) located on the control panel (21). If the control panel (21) is not placed properly in its position, the appliance will not operate.

- Incorrect assembly may lead to an unstable setup and might cause injuries.
- The silicon rubber sealing plate (22) prevents hot steam escaping from under the lid. Do not attempt to remove it.

USING THE APPLIANCE

This appliance can be used for frying food such as French fries, chicken or fish (see *Recommended frying times and temperatures*).

NOTE:

- The appliance has a rated power of 1700W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This appliance should always be operated on a separate 230V ~ 60Hz wall outlet.
- Make sure the appliance is switched off before connecting it to a wall outlet.
- Place the appliance on a clean, flat and heat-resistant surface. When using the appliance on wooden surfaces, use a heat resistant mat to protect the wood from damages. Ensure a minimum distance around the appliance of at least 4 inches to other objects, cupboards and walls.
- Ensure the oil container (15) is assembled, empty and in place inside the appliance, the oil filtration control knob (14) is on the LOCK position and the oil filter cover (11) is in place inside the oil reservoir (9). Then, pour suitable cooking oil into the oil reservoir (9) (ill. f).

Danger of burns!

- Never refill the oil reservoir (9) during use or while hot. Always allow the appliance to cool down completely. Do not mix new and old oil.

WARNING:

- DO NOT OVER OR UNDER FILL (ill. f). The minimum oil capacity is 1.9L (MIN), the maximum oil capacity is 3L (MAX). Ensure the oil level always remains between the MIN and MAX marking (10).



Back cover page (last page)



- Spread a little oil on the inside of the view window (2) to prevent condensation.
- Place the lid (3) onto the housing (13).
- Ensure the temperature control knob (23) is on the 0 position

NOTE:

- Insert the plug (17) into a wall outlet.

WARNING:

- Only use accessories recommended by the manufacturer. Do not place any other materials in the appliance.
- Never let the power cord (17) come in contact with the lid (3) or appliance housing (13) during use (ill. h).

Danger of burns!

- Do not touch the lid (3) or appliance housing (13) during or after use (ill. i). Only use the handles (2, 7, 19) provided.
 - Always pay special attention when adding or removing accessories and food from the appliance. Never touch the lid (3) or appliance housing (13) when the appliance is plugged in and switched on or immediately after use. It is recommended to always use oven mitts.
 - Escaping steam can burn.
- Turn the temperature control knob (14) to the required temperature (see *Recommended frying times and temperatures*) (ill. j). The POWER indicator (25) will turn on to indicate the appliance is heating. Once the set temperature has been reached, the READY indicator (24) will turn on.

Approximate time durations until set temperature is reached:

Temperature setting (°C)	Time (minutes)
130	About 7
150	About 8
170	About 10
190	About 13

- After the oil has been preheated, remove the lid (3).
- Place the basket (6) on a clean, flat and heat resistant surface.
- Fill the basket (6) with food (ill. k). Do not overfill the basket (6) (ill. k).

WARNING

- Do not fry food without the basket (6) (ill. l).
- Do not fill the basket (6) over half way. Too much food can cause excess foaming and could cause the oil to overflow during operation.
- Food added to the appliance must be dry. If frying frozen foods such as French fries or chicken wings, remove all ice particles from the frozen foods prior to frying to prevent oil from overflowing.
- Always remove excess moisture from food with a paper towel before frying. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.
- After immersing the basket (6) in the oil, immediately place the lid (3) on the



Back cover page (last page)



appliance. Danger of hot oil splashing out.

- Carefully lower the basket (6) into the oil reservoir (9) (ill. n).
- Cover the oil reservoir (9) with the lid (3) (ill. o). Ensure the recessed parts of the lid (3) fit properly over the basket handle (7) and silicon rubber sealing plate (22).

NOTE:

- When frying fresh cut potatoes and high moisture content food, lower the basket slowly into the oil. If the oil boils or foams too rapidly, raise the basket for a few seconds and lower again. Do this until the basket can be lowered without excess foaming.
- Do not place the lid (3) on the appliance when frying fresh cut potatoes or other high moisture content foods.
- For frying times, see '*Recommended frying times and temperatures*' or follow the instructions from the food manufacturer.
- After the frying time has elapsed, remove the lid (3).
- Use the handle (7) to lift out the basket (6) and hang it onto the basket hook (8) onto the rim of the oil reservoir (9) (ill. p).
- Let the food drain in the basket (6) for a few seconds to remove excess oil and retain crispness.
- Use the handle (7) to carefully lift the basket (6) and pour the food onto a heat resistant dish that has been covered with a paper towel to collect remaining oil.

WARNING

- Never place the hot basket (6) directly on a tabletop or countertop to avoid damage to surfaces. It is recommended to use a heat resistant trivet or cutting board.
- Place the basket (6) on a clean, flat and heat resistant surface.
- After the cooking process is finished, turn the temperature control knob (23) to the 0 position and remove the plug (17) from the wall outlet.

WARNING

- Always disconnect the plug (17) and socket before disconnecting to avoid accidents. Don't remove plug during normal operation. If it is disconnected, immediately remove from the socket. Turn the temperature control knob (23) to the 0 position. Reconnect the plug (17) to the socket.
- This appliance generates heat and steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injuries to persons or damage to property. Do not leave the appliance unattended while in use.
- The surfaces of the appliance become hot. Do not touch while in use. Allow the appliance to cool down at least 30 minutes before handling.

RECOMMENDED FRYING TIMES AND TEMPERATURES

NOTE:

The frying times in the chart below are approximate and should be adjusted to suit your own tastes, different food quantities and food manufacturer's instructions.

Temperature setting (°C)	Time (minutes)
130	About 7
150	About 8



Back cover page (last page)



170	About 10
190	About 13

Food		
Food	Temperature setting (°C)	Time (minutes)
Frozen French fries	190	8-12
French Fries	190	8-10
Meat strips	190	10-14
Chicken wings	190	10-14
Fish (battered)	170	3-5
Seafood	170	3-5

COOKING WITH OIL

Cooking oil can enhance the food's flavor – or spoil its taste. As with any other food component, freshness and correct handling of the oil is the key to successful deep frying results.

Temperature setting (°C)	Time (minutes)
130	About 7
150	About 8
170	About 10

The quality of the oil decreases with use at high temperatures. Food particles, water and other liquids will further lower its quality, therefore:

- Do not mix different cooking oils.
- Only use fresh and clean cooking oils:
 - Regularly remove burnt food particles while frying. Always use utensils that are safe to immerse into hot oils without damaging the utensil or the appliance, and always wear oven mitts when removing any burnt food particles.
 - After use and before storage, filter oil with the integrated filtration system (see *Oil Filtration*)
 - Do not reuse oil that has been used to fry fish or other strongly flavored food.
 - Some meats, such as chicken wings, will release large amounts of liquids when frying, thus watering down the oil. Do not reuse this oil.

OIL FILTRATION

NOTE:

- Filter the oil after each use. Store filtered oil properly (see *Storing oil*).
 - Discard of oil on a regular basis depending on oil quality (see *Cooking with oil*).
 - After switching off the appliance, wait at least 3 hours for the oil to cool down, depending on the settings selected during use. Hotter oil will take longer to reach a cool temperature.
 - Filtering the oil after each use will help prolong the life of the cooking oil, but it should still be discarded if the oil is deteriorated after multiple use. We estimate that oil, in normal use, should be changed at least after every 10 uses.
- Ensure the oil container (15) is assembled, empty and in place inside the appliance.
 - Once the oil has cooled down to room temperature, turn the oil filtration control knob (14) to the FILTER OIL position (ill. r). The oil will start dripping inside the oil container (15). The oil filter cover (11) will keep food residues from being transferred to the oil container (15).



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- When all oil has been filtered:
 - Turn the oil filtration control knob (14) to the LOCK position if the container will remain inside the appliance.
 - Turn the oil filtration control knob (14) to UNLOCK position if the container is to be removed from the appliance.

NOTE:

- Always wait 3 to 4 hours until the oil has cooled down completely, before draining or filtering.
- Extreme caution must be used when moving the appliance while the oil reservoir (9) and oil container (15) are not both empty.
- When removing the oil container (15) from the appliance, handle with care. Keep the oil container (15) flat and hold it with both hands.

EMPTYING THE OIL CONTAINER

Filtered oil can be stored in a suitable container (see *Storing oil*) or re-used for frying a new batch of food (see *Cooking with oil*).

- Unscrew the cap (16) on top of the oil container (15) (ill. s).
- Slowly pour the oil container (15) content into a suitable container or the oil reservoir (9), if required.

NOTE:

- Ensure the oil filtration control knob (14) is on UNLOCK position before pouring oil into the oil reservoir (9).
- Tilt the oil container (15) upwards (vertical position) gradually to avoid leaks from the side of the container.
- Oil can be stored in the oil reservoir (9), inside the deep fryer or in another cool dry place (see *Storing oil*).
- Screw the cap (16) back on top of the oil container (15).
- Insert the oil container (15) back into the appliance and turn the oil filtration control knob (14) to the LOCK position to secure the oil container (15) in place (ill. t).

STORING OIL

- Do not store used cooking oil in the refrigerator. Choose a cool place that is not subject to sunlight. Generally, oil may be stored for a period of 3 months, once the bottle is opened. Please observe the oil manufacturer's storage directions as well.

HINTS AND TIPS

- Smaller quantities of food normally require a slightly shorter cooking time than larger quantities of food.
- To reduce cooking time, defrost food prior to cooking. It is recommended that some foods should not be thawed/defrosted prior to cooking, such as frozen fish, and frozen French fries.
- It is recommended to use a meat thermometer to check the cooking progress.
- In the event of food flare-ups, do not remove the lid (3), do not remove the basket (6); turn the temperature control knob (23) to the 0 position and unplug the appliance.
- When the food you are cooking requires shaking, it is recommended to use a timer set for half of the suggested cooking time. This way a bell will ring and remind you to shake the basket (6).



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- It is recommended to only use nylon, heat-proof plastic or wooden cooking utensils. Metal utensils may become hot and damage the non-stick surface. Always remove utensils from the appliance. Do not leave them in the appliance during use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

WARNING:

- Always turn the temperature control knob (23) to the 0 position, after cleaning thoroughly, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing (13).
- Do not attempt to attach the magnetic plug permanently to the appliance.
- Do not attempt to remove the silicon rubber sealing plate (22).
- Ensure the oil container (15) is in place, then turn the oil filtration control knob (14) to FILTER OIL position to empty the oil reservoir (9) (see *Oil filtration*).
- Place the basket (6) on a clean, flat and heat resistant surface.

Danger of burns!

- Ensure the basket (6) cooled down completely before touching its surface and attempting to remove the basket handle (7).
- Ensure the oil cooled down completely before emptying the oil reservoir (9) into the oil container (15).
- Remove the basket handle (7) from the basket (6).
- Remove the control panel (21) from the oil reservoir (9). Carefully clean the control panel (21) and immersion heater (20) with a damp cloth.
- Pull the oil filter cover (11) from the oil reservoir (9) and then remove the oil reservoir (9) from the housing (13).
- Open the lid filter cover (28) and remove both black and white filters (26, 27) (ill. u).
- Clean the appliance housing (13) with a damp cloth.
- Wash the lid (3), basket (6), basket handle (7), oil reservoir (9) and oil filter cover (11) with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry carefully.
- Dry all parts thoroughly after cleaning and before using the appliance again.

NOTE:

- If the oil container (15) needs to be cleaned, ensure it is empty before attempting to clean (see Emptying the oil container). Wash with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry carefully.
- Clean the filters (26, 27) every 3 months or after every 12 uses with hot soapy water. Do not clean in a dishwasher.
- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.

STORAGE

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.



Back cover page (last page)



- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

The user manual is also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card) by simple request.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter à tout prix sa chute.
- ❑ N'utilisez cet appareil que pour sa fonction de friteuse. Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- ❑ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide pour son nettoyage ou toute autre raison (voir rubrique "Nettoyage").
- ❑ Attendez que votre appareil soit complètement froid avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger. Toujours porter l'appareil par les poignées. Toujours débrancher l'appareil avant de le manipuler.
- ❑ Ne faites jamais fonctionner votre appareil sans huile ou graisse. Ne pas dépasser le niveau maximum, des projections d'huile ou de graisse pourraient vous brûler.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- ❑ Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- ❑ Ne couvrez pas cet appareil avec quoi que ce soit.
- ❑ N'ajoutez jamais d'eau dans votre huile.
- ❑ Assurez-vous que les aliments sont le plus secs possible.
- ❑ Votre friteuse est équipée d'un filtre anti-odeurs. Vous pouvez donc laisser le couvercle fermé pendant la cuisson. Cependant, veillez à entretenir votre filtre fréquemment (voir rubrique "Nettoyage").
ATTENTION: la friteuse peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent de ne pas laisser votre friteuse allumée pour



Back cover page (last page)



de longues périodes. Avant de débrancher l'appareil, positionnez le thermostat sur "MIN".

- ❑ Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- ❑ Si vous utilisez de la graisse solide, coupez-la en petits morceaux et placez ceux-ci dans la cuve. Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur et mettez le thermostat sur sa position minimale. Chaque fois que l'indicateur lumineux s'éteint, positionnez le bouton de température sur une température plus élevée jusqu'à ce que la graisse ait fondu. Une fois que la graisse a fondu, positionnez le thermostat sur la température désirée. Ce genre de graisse se solidifiera quand l'appareil refroidira.
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlever tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez le contenu du carton d'emballage pour vérifier qu'il est complet et non endommagé. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le contenu est incomplet ou semble endommagé.

Danger d'asphyxie!

Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Gardez toujours les sacs en plastique,





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



les films plastique et les pièces en mousse à l'écart des bébés et des enfants. Les matériaux d'emballage pourraient bloquer les voies respiratoires et empêcher la respiration.

REMARQUE:

- L'appareil peut produire une odeur et / ou émettre de la fumée lorsqu'il est allumé pour la première fois, il s'agit de l'élimination des résidus du processus de production. Ceci est normal et n'indique pas un défaut ou un danger. Assurez une ventilation suffisante.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (*Nettoyage et entretien*).

ASSEMBLAGE

Voir les illustrations

- Placez l'appareil sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous:
 - Que la poignée du panier (7) soit bien fixée au panier (6).
 - Pour fixer la poignée au panier (7), d'appuyer sur les barres et faites-les glisser dans les encoches.
 - D'insérer les extrémités des barres dans le support sur le panier (6) et pousser la poignée (7) vers l'arrière (ill. a et b). Ne pas assembler autrement (ill. c).
 - Que le réservoir d'huile (9) soit placé correctement, avec le couvercle du filtre à huile (11) et la valve d'huile (12) du même côté que le bouton de contrôle de filtration d'huile (14) (ill. d). Assurez-vous que le couvercle du filtre à huile (11) soit en place sur le réservoir d'huile (9).
 - Que le panneau de commande (21) soit placé sur la plaque de connexion à l'arrière du boîtier (13). Assurez-vous que les rainures de la plaque de connexion se trouvent dans les guides du panneau de commande (ill. e).

REMARQUE:

- Votre appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité (5) situé sur le panneau de commande (21). Si le panneau de commande (21) n'est pas placé correctement à sa place, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Un mauvais assemblage peut entraîner une mauvaise configuration et provoquer des blessures.
- La plaque d'étanchéité en caoutchouc (22) empêche la vapeur chaude de s'échapper de sous le couvercle. N'essayez pas de l'enlever.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Cet appareil peut être utilisé pour faire frire des aliments comme des frites, du poulet ou du poisson (voir *Temps et températures de friture recommandés*).

REMARQUE:

- L'appareil a une puissance de 1700W. Avant de le brancher dans la prise murale, assurez-vous que le circuit électrique ne soit pas surchargé par d'autres appareils. Cet appareil doit toujours être utilisé sur une prise murale séparée de 230V ~ 60Hz.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de le brancher à une prise murale.
- Placez l'appareil sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur. Lorsque vous utilisez l'appareil sur des surfaces en bois, utilisez un tapis résistant à la chaleur pour



Back cover page (last page)



protéger le bois contre les dommages. Assurez une distance minimale d'au moins 10cm autour de l'appareil par rapport aux autres objets, armoires et murs.

- Assurez-vous que le réservoir d'huile (15) soit assemblé, vide et en place dans l'appareil, que le bouton de commande de filtration d'huile (14) soit en position LOCK et le couvercle de filtre à huile (11) est en place dans le réservoir. Ensuite, verser l'huile de friture appropriée dans le réservoir d'huile (9) (ill. F).

Risque de brûlures!

- Ne remplissez jamais le réservoir d'huile (9) pendant l'utilisation ou à chaud. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement. Ne mélangez pas d'huile neuve et ancienne.

ATTENTION:

- NE PAS TROP OU TROP PEU REMPLIR LE RÉSERVOIR(ill. F). La quantité minimale d'huile est de 1,9 L (MIN), la capacité maximale d'huile est de 3 L (MAX). Assurez-vous que le niveau d'huile reste toujours entre les repères MIN et MAX (10).
- Étalez un peu d'huile à l'intérieur de la vitre (2) pour éviter la condensation.
- Placez le couvercle (3) sur le boîtier (13).
- Assurez-vous que le thermostat (23) soit sur la position 0

REMARQUE:

- Branchez la prise (17) au secteur.

ATTENTION:

- N'utilisez que des accessoires recommandés par le fabricant. Ne placez aucun autre matériau dans l'appareil.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation (17) entrer en contact avec le couvercle (3) ou le boîtier de l'appareil (13) pendant l'utilisation (ill. H)

Risque de brûlures!

- Ne touchez pas le couvercle (3) ou le boîtier de l'appareil (13) pendant ou après l'utilisation (ill. I) N'utilisez que les poignées (2, 7, 19) fournies.
- Faites toujours très attention lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires et des aliments de l'appareil. Ne touchez jamais le couvercle (3) ou le boîtier de l'appareil (13) lorsqu'il est branché et allumé ou immédiatement après utilisation. Il est recommandé de toujours utiliser des gants de cuisine.
- La vapeur qui s'échappe peut brûler.
- Réglez le thermostat (14) sur la température requise (voir *Temps et températures de friture recommandés*) (ill. J). L'indicateur POWER (25) s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Une fois la température voulue atteinte, l'indicateur READY (24) s'allume.

Durée approximative avant que la température réglée soit atteinte:

Réglage de température (°C)	Temps (minutes)
130	Plus ou moins 7
150	Plus ou moins 8
170	Plus ou moins 10
190	Plus ou moins 13



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Une fois l'huile préchauffée, retirez le couvercle (3).
- Placez le panier (6) sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
- Remplissez le panier (6) avec de la nourriture (ill. K).
- Ne remplissez pas trop le panier (6) (ill. K).

ATTENTION

- Ne faites pas frire de la nourriture sans panier (6) (ill. L).
 - Ne remplissez pas le panier (6) au-dessus de la moitié. Trop de nourriture peut provoquer un excès de mousse et provoquer un débordement d'huile pendant le fonctionnement.
 - Les aliments ajoutés à l'appareil doivent être secs. Si vous faites frire des aliments surgelés comme des frites ou des ailes de poulet, retirez la glace des aliments congelés avant de les faire frire pour éviter que l'huile ne déborde.
 - Enlevez toujours l'excès d'humidité des aliments avec une serviette en papier avant de les faire frire. Même une petite quantité d'eau peut causer d'importantes éclaboussures d'huile chaude.
 - Après avoir immergé le panier (6) dans l'huile, placez immédiatement le couvercle (3) sur l'appareil. Il y a un risque d'éclaboussures d'huile chaude.
- Abaissez délicatement le panier (6) dans le réservoir d'huile (9) (ill. N)
 - Couvrez le réservoir d'huile (9) avec le couvercle (3) (ill. O). Assurez-vous que les encoches sur le couvercle (3) soient bien ajustées sur la poignée du panier (7) et sur la plaque d'étanchéité en caoutchouc (22).

REMARQUE:

- Lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîchement coupées et des aliments à haute teneur en humidité, abaissez lentement le panier dans l'huile. Si l'huile bout ou mousse trop rapidement, soulevez le panier pendant quelques secondes et abaissez-le à nouveau. Faites-le jusqu'à ce que le panier puisse être abaissé sans excès de mousse.
 - Ne placez pas le couvercle (3) sur l'appareil lorsque vous faites frire des pommes de terre fraîchement coupées ou d'autres aliments à forte teneur en humidité.
 - Pour les temps de cuisson, voir « Temps et températures de friture recommandés » ou suivez les instructions du fabricant...
- Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez le couvercle (3).
 - Soulevez le panier (6) à l'aide de la poignée (7) et accrochez-le au crochet du panier (8) sur le bord du réservoir d'huile (9) (ill. P)
 - Laissez les aliments égoutter dans le panier (6) pendant quelques secondes pour enlever l'excès d'huile et garder les aliments croustillants.
 - A l'aide de la poignée (7), soulevez délicatement le panier (6) et placez les aliments sur un plat résistant à la chaleur recouvert d'une serviette en papier pour recueillir l'huile restante.

ATTENTION

- Ne placez jamais le panier chauffant (6) directement sur une table ou un comptoir pour éviter d'endommager les surfaces. Il est recommandé d'utiliser un sous-plat résistant à la chaleur ou une planche à découper.
- Placez le panier (6) sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
 - Une fois la cuisson terminée, réglez le thermostat (23) sur 0 et retirez la fiche (17) de la prise murale.



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



ATTENTION

- Débranchez toujours la fiche (17) de la prise murale avant - Le cordon d'alimentation magnétique est uniquement prévu pour les déconnexions accidentelles. Ne pas retirer la fiche en cours de fonctionnement normal. Si la fiche magnétique est déconnectée, retirez immédiatement la prise (17) de la prise murale. Réglez le thermostat (23) sur 0 et reconnectez ensuite la prise (17) au secteur.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant l'utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout risque de brûlures, d'incendie ou d'autres blessures ou dommages matériels. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes lors du fonctionnement. Ne pas toucher pendant l'utilisation. Laisser l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le manipuler.

RECOMMENDED FRYING TIMES AND TEMPERATURES

REMARQUE:

Les temps de cuisson dans le tableau ci-dessous sont approximatifs et doivent être adaptés à vos goûts, aux quantités de nourriture à frire et aux instructions des fabricants d'aliments.

Réglage de température (°C)	Durée (minutes)
130	Plus ou moins 7
150	Plus ou moins 8
170	Plus ou moins 10
190	Plus ou moins 13

Aliments		
Aliment	Réglage de température (°C)	Durée (minutes)
Frites surgelées	190	8-12
Frites	190	8-10
Tranches de viande	190	10-14
Ailes de poulet	190	10-14
Poisson (pané)	170	3-5
Fruits de mer	170	3-5

CUISINER À L'HUILE

L'huile de friture peut améliorer la saveur des aliments - ou gâcher leur goût. Comme pour tous les aliments, la fraîcheur et la bonne conservation de l'huile sont essentiels pour obtenir des résultats satisfaisants.

Réglage de température (°C)	Durée (minutes)
130	Plus ou moins 7
150	Plus ou moins 8
170	Plus ou moins 10

La qualité de l'huile diminue à force d'être chauffée à de hautes températures. La présence de particules de nourriture, d'eau et d'autres liquides réduiront encore d'avantage sa qualité, donc :

- Ne mélangez pas différentes huiles de cuisson.
- Utilisez uniquement des huiles fraîches et propres:



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Otez régulièrement les particules de nourriture brûlées pendant la cuisson. Utilisez toujours des ustensiles qui peuvent être immergés dans de l'huile chaude sans être endommagé et/ ou sans endommager l'appareil. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous enlevez les particules de nourriture brûlées.
- Après utilisation et avant d'entreposer l'appareil, filtrez l'huile avec le système de filtration d'huile intégré (voir *Filtration d'huile*)
- Ne réutilisez pas l'huile qui a été utilisée pour frire du poisson ou d'autres aliments similaires.
- Certaines viandes, comme les ailes de poulet, libèrent beaucoup de liquide lors de la cuisson, ce qui dilue l'huile de friture. Ne réutilisez pas cette huile.

FILTRATION D'HUILE

REMARQUE:

- Filtrez l'huile après chaque utilisation. Conservez correctement l'huile filtrée (voir *Stockage d'huile*).
 - Jetez régulièrement de l'huile en fonction de sa qualité (voir *Cuisson à l'huile*).
 - Après avoir éteint l'appareil, attendez au moins 3 heures que l'huile refroidisse, en fonction des réglages sélectionnés pendant l'utilisation. L'huile plus chaude prendra plus de temps pour atteindre une température basse.
 - Filtrer l'huile après chaque utilisation aidera à prolonger la durée de vie de l'huile de cuisson, mais elle doit être jetée si l'huile est sale après plusieurs utilisations. Nous estimons que l'huile, en usage normal, devrait être changée au moins toutes les 10 utilisations.
- Assurez-vous que le réservoir d'huile (15) soit assemblé, vide et en place à l'intérieur de l'appareil.
 - Une fois que l'huile a refroidi à température ambiante, placez le bouton de commande de filtration d'huile (14) sur la position FILTER OIL (ill. R). L'huile commence à couler dans le réservoir d'huile (15). Le couvercle du filtre à huile (11) empêche le transfert des résidus alimentaires dans le réservoir d'huile (15).
 - Lorsque toute l'huile a été filtrée:
 - Placez le bouton de commande de filtration d'huile (14) sur la position LOCK si le récipient reste à l'intérieur de l'appareil.
 - Placez le bouton de commande de filtration d'huile (14) sur la position UNLOCK si le récipient doit être retiré de l'appareil.

REMARQUE:

- Attendez toujours 3 à 4 heures avant que l'huile ait complètement refroidi, avant de la vidanger ou de la filtrer.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil alors que le réservoir d'huile (9) et le récipient d'huile (15) ne soient pas tous les deux vides.
- Lorsque vous retirez le récipient d'huile (15) de l'appareil, manipulez-le avec précaution. Maintenez le récipient d'huile (15) à plat et tenez-le avec les deux mains.

VIDANGE DU RÉCIPIENT D'HUILE

L'huile filtrée peut être stockée dans un récipient approprié (voir *Stockage d'huile*) ou réutilisée pour faire frire de nouveaux aliments (voir *Cuisson avec de l'huile*).

- Dévisser le bouchon (16) sur le dessus du récipient d'huile (15) (ill. S)
- Versez lentement le contenu du récipient d'huile (15) dans un récipient approprié ou dans le réservoir d'huile (9) si nécessaire.



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



REMARQUE:

- Assurez-vous que le bouton de commande de la filtration d'huile (14) soit en position UNLOCK avant de verser de l'huile dans le réservoir d'huile (9).
- Inclinez le récipient d'huile (15) vers le haut (position verticale) progressivement pour éviter les fuites du côté du récipient.
- L'huile peut être stockée dans le réservoir d'huile (9), dans la friteuse ou dans un autre endroit frais et sec (voir *Stockage d'huile*).
- Revissez le bouchon (16) sur le récipient d'huile (15).
- Remettez le récipient d'huile (15) dans l'appareil et tournez le bouton de contrôle de filtration d'huile (14) en position LOCK pour fixer le réservoir d'huile (15) à sa place (ill. T).

CONSERVATION DE L'HUILE

- Ne conservez pas d'huile de cuisson usagée dans le réfrigérateur. Choisissez un endroit frais qui n'est pas exposé au soleil. Généralement, l'huile peut être conservée pendant une période de 3 mois une fois la bouteille ouverte. Veuillez également respecter les instructions de conservation du fabricant d'huile.

CONSEILS ET ASTUCES

- Les petites quantités d'aliments nécessitent normalement un temps de cuisson légèrement plus court que les grandes quantités d'aliments.
- Pour réduire le temps de cuisson, décongelez les aliments avant la cuisson. Il est recommandé de ne pas décongeler certains aliments avant de les faire frire, du poisson et des frites surgelés par exemple.
- Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la progression de la cuisson.
- Au cas où de la nourriture brûle, ne retirez pas le couvercle (3) ni le panier (6); réglez le thermostat (23) sur 0 et débranchez l'appareil.
- Lorsque les aliments que vous cuisinez doivent être secoués, il est recommandé d'utiliser un minuteur réglé sur la moitié du temps de cuisson suggéré. De cette façon, il sonnera et vous rappellera de secouer le panier (6).
- Il est recommandé de n'utiliser que des ustensiles de cuisine en nylon, en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Les ustensiles en métal peuvent devenir chauds et endommager la surface antiadhésive. Retirez toujours les ustensiles de l'appareil. Ne les laissez pas dans l'appareil pendant l'utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un bon entretien assurera de nombreuses années de service de votre appareil. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur et nécessite peu d'entretien. Laissez tout entretien ou toute réparation à un personnel qualifié.

ATTENTION:

- Toujours régler le bouton de réglage de température (23) sur 0, après avoir nettoyé soigneusement, avant d'utiliser ou de ranger l'appareil. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le boîtier de l'appareil (13).
- N'essayez pas de fixer la fiche magnétique sur l'appareil de manière permanente.
- N'essayez pas de retirer la plaque d'étanchéité en caoutchouc (22).
- Assurez-vous que le récipient d'huile (15) soit en place, puis tournez le bouton de commande de filtration d'huile (14) en position FILTER OIL pour vider le réservoir d'huile (9)



Back cover page (last page)



(voir Filtration d'huile).

- Placez le panier (6) sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.

Risque de brûlures!

- Assurez-vous que le panier (6) ait complètement refroidi avant de toucher et tentez de retirer la poignée du panier (7).
- Assurez-vous que l'huile ait complètement refroidi avant de vider le réservoir d'huile (9) dans le récipient d'huile (15).
- Retirez la poignée du panier (7) du panier (6).
- Retirer le panneau de commande (21) du réservoir d'huile (9). Nettoyer soigneusement le panneau de commande (21) et l'élément chauffant (20) avec un chiffon humide.
- Retirez le couvercle du filtre à huile (11) du réservoir d'huile (9), puis retirez le réservoir d'huile (9) du boîtier (13).
- Ouvrez le couvercle du filtre du couvercle de la friteuse (28) et retirez les deux filtres noirs et blancs (26, 27) (ill. U)
- Nettoyez le boîtier de l'appareil (13) avec un chiffon humide.
- Laver le couvercle (3), le panier (6), la poignée du panier (7), le réservoir d'huile (9) et le couvercle du filtre à huile (11) avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher soigneusement.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage et avant d'utiliser à nouveau l'appareil..

REMARQUE:

- Si le récipient d'huile (15) doit être nettoyé, assurez-vous qu'il est vide avant de tenter de le nettoyer (voir *Vidange du réservoir d'huile*). Laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher soigneusement.
- Nettoyez les filtres (26, 27) tous les 3 mois ou après toutes les 12 utilisations avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement toutes les pièces et surfaces avant utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces soient complètement sèches avant de brancher l'appareil à une prise murale. Même une petite quantité d'eau peut causer de fortes éclaboussures d'huile chaude.

RANGEMENT

- Avant le stockage, assurez-vous toujours que l'appareil soit complètement froid, propre et sec.
- Il est recommandé de ranger l'appareil dans un endroit sec.
- Rangez l'appareil sur une étagère stable ou dans un placard. Pour éviter les accidents, assurez-vous que l'appareil et son cordon d'alimentation soient hors de portée des enfants ou des animaux domestiques.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).



Back cover page (last page)

Assembly page 27/70



(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

Belangrijk: *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensoriele of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- ☐ Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- ☐ Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- ☐ Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwaame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.
- ☐ Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- ☐ Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- ☐ Verwijder de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- ☐ Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- ☐ Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan het toestel beschadigen en gevaarlijk zijn voor de gebruiker.





- ❑ Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
 - ❑ Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
 - ❑ Gebruik dit toestel enkel om te frituren. Frituur enkel etenswaren geschikt om te frituren en voor consumptie.
 - ❑ Het omhulsel, de kuip, het deksel, de mand en het handvat kunnen met de hand gereinigd worden. Dompel het bedieningsdeel nooit onder in water of in een andere vloeistof voor de reiniging of om welke reden ook (zie paragraaf "Reiniging").
 - ❑ Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze te verplaatsen, af te wassen of op te bergen. Draag het toestel altijd met de handvaten en trek steeds de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel verplaatst.
 - ❑ Schakel de frituurpan nooit aan voordat u er olie ingegoten heeft. Vul de frituurpan met olie tussen het minimum- en het maximumpeil die aangeduid zijn aan de binnenkant van de kuip. Overschrijd het maximumpeil niet om brandwonden ten gevolge van oliespaten te voorkomen.
 - ❑ Het is absoluut noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.
 - ❑ Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel en dat u evenmin de warme onderdelen aanraakt.
 - ❑ Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
 - ❑ Bedek het toestel nooit met wat dan ook.
 - ❑ Voeg nooit water toe aan de olie.
 - ❑ Zorg ervoor dat de voedingsmiddelen zo droog mogelijk zijn.
 - ❑ Uw frituurpan is met een antireukfilter uitgerust. Bijgevolg kunt u het deksel toe laten tijdens het bakken. Zorg er wel voor dat u de filter regelmatig reinigt (zie hoofdstuk "Reiniging").
- OPGELET: de frituurpan kan hoge temperaturen bereiken tijdens het frituren. Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij





oververhitting. Zorg er dus zeker voor dat uw frituurpan niet gedurende een lange periode aangeschakeld blijft. Vergeet zeker niet om ze uit te zetten als uw bereiding klaar is en de frituurpan niet meer in gebruik is. Alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken dient u de thermostaatknop op "MIN" te zetten.

- ❑ Verlucht de ruimte tijdens het frituren.
- ❑ Indien u vast frituurvet wenst te gebruiken, snijd het vet dan in kleine stukjes en leg deze in de kuip. Zet de thermostaat op de minimale temperatuur. Elke keer als het controlelampje uitgaat, schuift u de thermostaat naar een hogere temperatuur tot het frituurvet helemaal gesmolten is. Eens het vet gesmolten is, zet u de thermostaat op de gewenste temperatuur om te frituren. Dit type vet stolt opnieuw als het toestel afkoelt.
- ❑ Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- ❑ Opgelet: Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Controleer de inhoud van de verpakking om te zien of deze compleet en onbeschadigd is. Gebruik het apparaat niet als de inhoud onvolledig is of beschadigd lijkt.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Verstikkingsgevaar!

Verpakkingsmaterialen zijn geen speelgoed. Houd plastic zakken, folie en schuimonderdelen uit de buurt van baby's en kinderen. Verpakkingsmateriaal zou luchtwegen kunnen blokkeren en ademen voorkomen.

OPMERKING:

- Het apparaat kan een geur afgeven en/ of rook afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld, omdat resten uit het productieproces worden geëlimineerd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik grondig (*Reinigen en onderhoud*).

MONTAGE

Zie Afbeeldingen

- Plaats het apparaat op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Voordat u uw apparaat gebruikt, zorg ervoor:
 - Dat de handvat voor de frituurmand (7) op zijn plaats op de mand (6) zit.
 - Om de handvat voor de frituurmand (7) op de mand vast te zetten, druk de staven tegen elkaar en schuif ze tussen de gleuven.
 - Dat u de uiteinden van de staven in de gleuven in de frituurmand (6) steekt en duw de handvat (7) naar achteren (afb. a en b). Doe dit niet op een andere manier (afb. C).
 - Dat de afneembare pan op de juiste plaats zit, met de oliefilterrooster (11) en de olieklep aan dezelfde kant als de oliefiltratieknop (14) (Afb. d). Zorg dat de oliefilterrooster (11) op zijn plaats zit in de afneembare pan (9).
 - Dat het bedieningspaneel (21) op de verbindingsplaat aan de achterkant van de behuizing (13) wordt geplaatst. Zorg ervoor dat de groeven van de verbindingsplaat zich in de geleiders van het bedieningspaneel bevinden (Afb. e).

OPMERKING:

- Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar (5) op het bedieningspaneel (21). Als het bedieningspaneel (21) niet goed op zijn plaats staat zal het apparaat niet werken.
- Een verkeerde montage kan leiden tot een onstabiele opstelling en kan verwondingen veroorzaken.
- De rubberen afdichtplaat (22) voorkomt dat hete stoom van onder het deksel komt. Verwijder het niet.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Dit apparaat kan worden gebruikt voor het frituren van voedsel zoals frietjes, kip of vis (zie *Aanbevolen frituurtijden en temperaturen*).

OPMERKING:

- Het apparaat heeft een vermogen van 1700W. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat het elektrische circuit niet overbelast wordt door andere apparaten. Dit apparaat moet altijd op een afzonderlijk 230V ~ 60Hz stopcontact worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker in het stopcontact steekt.



Back cover page (last page)



- Plaats het apparaat op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak. Wanneer u het apparaat op houten oppervlakken gebruikt, gebruik dan een hittebestendige mat om het hout tegen beschadiging te beschermen. Zorg voor een minimale afstand rond het apparaat van 10cm ten opzichte van andere objecten, kasten en wanden.
- Zorg ervoor dat de oliebak (15) is gemonteerd, leeg en op zijn plaats in het apparaat, de oliefiltratieknop (14) bevindt zich in de LOCK-positie en de oliefilterrooster (11) is op zijn plaats in de afneembare pan (9) . Giet vervolgens geschikte frituurolie in de afneembare pan (9) (afb. F).

Verbrandingsgevaar!

- Vul de afneembare pan (9) nooit bij tijdens gebruik of als het nog heet is. Laat het apparaat altijd volledig afkoelen. Meng geen nieuwe en oude olie.

LET OP:

- NIET OVERVULLEN OF ONDERVULLEN (Afb. f). De minimale oliecapaciteit is 1.9L (MIN), de maximale oliecapaciteit is 3L (MAX). Zorg ervoor dat het oliepeil altijd tussen de MIN- en MAX-vulniveau (10) blijft.
- Verspreid een beetje olie aan de binnenkant van het kijkvenster (2) om condensatie te voorkomen.
- Plaats het deksel (3) op de behuizing (13).
- Zorg ervoor dat de thermostaat (23) op de 0-positie staat.

OPMERKING:

- Steek de stekker (17) in een stopcontact.

LET OP:

- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant zijn aanbevolen. Plaats geen andere materialen in het apparaat.
- Laat het netsnoer (17) nooit in contact komen met het deksel (3) of de behuizing van het apparaat (13) tijdens gebruik (Afb. H).

Verbrandingsgevaar!

- Raak het deksel (3) of de behuizing van het apparaat (13) tijdens of na gebruik niet aan (Afb. I). Gebruik alleen de handgrepen (2, 7, 19) die megeleverd zijn.
- Schenk altijd speciale aandacht aan het toevoegen of verwijderen van accessoires en voedsel uit het apparaat. Raak nooit het deksel (3) of de behuizing van het apparaat (13) aan wanneer het apparaat is aangesloten en is ingeschakeld of onmiddellijk na gebruik. Het is aanbevolen altijd ovenwanten te gebruiken.
- Hete stoom kan verbranden.
- Draai de thermostaat (14) naar de gewenste temperatuur (zie *Aanbevolen frituurtijden en temperaturen*) (Afb. J). De POWER-indicator (25) gaat branden om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de READY-indicator (24) aan.

Geschatte tijdsduur tot de ingestelde temperatuur is bereikt:





Temperatuurinstelling (°C)	Tijdsduur (minuten)
130	About 7
150	About 8
170	About 10
190	About 13

Nadat de olie is voorverwarmd, verwijder het deksel (3).

Plaats de mand (6) op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak.

Vul de mand (6) met voedsel (Afb. K). Overvul de mand (6) niet (Afb. K.).

LET OP

- Bak geen voedsel zonder de mand (6) (Afb. I).
- Vul de mand (6) niet over de helft. Te veel voedsel kan overmatige schuimvorming veroorzaken en een overloop tijdens het gebruik veroorzaken.
- Voedsel dat aan het apparaat wordt toegevoegd, moet droog zijn. Als u ingevroren voedsel zoals frietjes of kippenvleugeltjes bakt, verwijder dan alle ijsdeeltjes op voorhand.
- Verwijder altijd overtollig vocht uit voedsel met een handdoek voordat u gaat frituren. Zelfs een kleine hoeveelheid water kan ernstige spatten van hete olie veroorzaken.
- Plaats het deksel (3) onmiddellijk op het apparaat nadat u de mand (6) in de olie hebt ondergedompeld. Hete olie zou kunnen spatten.

- Laat de mand (6) voorzichtig in de afneembare pan (9) zakken (Afb. N)..
- Dek de afneembare pan (9) af met het deksel (3) (Afb. O). Zorg ervoor dat het deksel (3) goed op de dekselhandvat (7) en de rubberen afdichtingsplaat (22) past.

OPMERKING:

- Laat de mand langzaam in de olie zakken als u verse gesneden aardappelen en voedsel met een hoog vochtgehalte bakt. Als de olie te snel kookt of schuimt, hef de mand een paar seconden op en laat hem weer zakken. Doe dit totdat de mand kan worden neergelaten zonder overmatige schuim.
- Plaats het deksel (3) niet op het apparaat bij het frituren van versgesneden aardappelen of andere voedingsmiddelen met een hoog vochtgehalte.
- Zie voor frituurtijden 'Aanbevolen frituurtijden en temperaturen' of volg de instructies van de voedselproducent.

- Verwijder het deksel (3) nadat de frituurtijd is verstreken.
- Gebruik de handvat (7) om de mand (6) op te tillen en hang hem aan de mandhaak (8) op de rand van de afneembare pan (9) (Afb. P).
- Laat het voedsel een paar seconden in de mand (6) lopen om overtollige olie te verwijderen en knapperigheid te behouden.
- Gebruik de handvat (7) om de mand (6) op te tillen en gooi het voedsel in de olie.

LET OP

- Plaats de hete mand (6) nooit direct op een tafelblad of werkblad om schade aan oppervlakken te voorkomen. Het wordt aanbevolen om een hittebestendige onderzetter of snijplank te gebruiken.



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Plaats de mand (6) op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Na het kookproces, zet de thermostaat (23) op 0 en verwijder de stekker (17) uit het stopcontact.

LET OP

- Haal altijd eerst de stekker (17) uit het stopcontact - Het magnetische netsnoer is alleen bedoeld om per ongeluk los te koppelen. Verwijder die niet tijdens normaal gebruik. Als het magnetische netsnoer is losgekoppeld, haal de stekker (17) onmiddellijk uit het stopcontact. Zet de thermostaat (23) op 0 en sluit vervolgens de stekker (17) opnieuw in het stopcontact aan.
- Dit apparaat genereert warmte en stoom tijdens gebruik. Juiste voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het risico van brandwonden, branden of ander letsel aan personen of schade aan eigendommen te voorkomen. Laat het apparaat niet zonder toezicht achter tijdens gebruik.
- De oppervlakken van het apparaat worden heet. Raak die niet aan tijdens het gebruik. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het gebruikt.

AANBEVOLEN FRITUURTIJDEN EN TEMPERATUREN

OPMERKING:

De frituurtijden in de onderstaande tabel zijn bij benadering en moeten worden aangepast aan uw eigen smaak, de hoeveelheden voedsel en de instructies van de fabrikant.

Temperatuurstelling (°C)	Tijd (minuten)
130	Ongeveer 7
150	Ongeveer 8
170	Ongeveer 10
190	Ongeveer 13

Voedingsmiddelen		
Voeding	Temperatuurstelling (°C)	Tijd (minuten)
Bevroren frietjes	190	8-12
Frietjes	190	8-10
Vleesreepjes	190	10-14
Kippenvleugels	190	10-14
Vis (gepaneerd)	170	3-5
Zeevruchten	170	3-5

KOKEN MET OLIE

Kookolie kan de smaak van het eten verbeteren - of de smaak bederven. Zoals met elk ander voedingsmiddel, is versheid en correcte behandeling van de olie de sleutel tot succesvolle frituurresultaten.

Temperatuurstelling (°C)	Tijd (minutes)
130	Ongeveer 7
150	Ongeveer 8
170	Ongeveer 10

De kwaliteit van de olie neemt af bij gebruik bij hoge temperaturen. Voedseldeeltjes, water en andere vloeistoffen zullen de kwaliteit ervan verder verlagen, daarom:



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Meng geen verschillende kookoliën.
- Gebruik alleen verse en schone kookolie:
 - Verwijder verbrande voedseldeeltjes regelmatig tijdens het frituren. Gebruik altijd keukengerei dat veilig is om in hete olie onder te dompelen zonder het gereedschap of het apparaat te beschadigen, en draag altijd ovenwanten wanneer u verbrande voedseldeeltjes verwijderd.
 - Filtreer olie na gebruik en voor opslag met het geïntegreerde filtersysteem (zie *Oliefiltratie*)
 - Hergebruik geen olie die gebruikt was om vis of ander sterk gearomatiseerd voedsel te bakken.
 - Sommige vleessoorten, zoals kippenvleugels, zullen tijdens het frituren grote hoeveelheden vloeistof afgeven, waardoor de olie wordt verdund. Hergebruik deze olie niet.

OLIE FILTRATIE

OPMERKING:

- Filter de olie na elk gebruik. Bewaar gefiltreerde olie op de juiste manier (zie *Olie opslaan*).
 - Gooi regelmatig de olie weg, afhankelijk van de oliequaliteit (zie *Koken met olie*).
 - Wacht na het uitschakelen van het apparaat minstens 3 uur voordat de olie is afgekoeld, afhankelijk van de instellingen die u tijdens het gebruik hebt geselecteerd. Het duurt langer voordat hete olie een koude temperatuur bereikt.
 - Het filteren van de olie na elk gebruik zal de levensduur van de kookolie verlengen, maar het moet nog steeds worden weggegooid als de olie na meervoudig gebruik is verslechterd. We schatten dat olie bij normaal gebruik minstens na elke 10 keer gebruik moet worden vervangen.
- Ensure the oil container (15) is assembled, empty and in place inside the appliance.
 - Als de olie is afgekoeld tot kamertemperatuur, zet de oliefiltratieknop (14) op de FILTER OIL positie (Afb. R). De olie druppelt in de oliebak (15). Het oliefilterrooster (11) zorgt ervoor dat voedselresten niet worden overgebracht naar de oliebak (15)..
 - When all oil has been filtered:
 - Zet de oliefiltratieknop (14) op de LOCK-positie als de container in het apparaat blijft.
 - Zet de oliefiltratieknop (14) op de UNLOCK-positie als de container uit het apparaat moet worden verwijderd.

OPMERKING:

- Wacht altijd 3 tot 4 uur totdat de olie volledig is afgekoeld, voordat u de olie aftapt of filtert.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst terwijl de afneembare pan (9) en het oliebak (15) niet beide leeg zijn.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de oliebak (15) van het apparaat. Houd de oliecontainer (15) vlak en houd hem met beide handen vast.

DE OLIBAK LEGEN

Gefilterde olie kan worden bewaard in een geschikte container (zie *Olie opslaan*) of opnieuw worden gebruikt om een nieuwe portie voedsel te braden (zie *Koken met olie*).

- Schroef de oliebakdeksel (16) op de oliebak (15) los (afb. S).



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Giet de inhoud van de oliebak (15) langzaam in een geschikte container of de afneembare pan (9), indien nodig.

OPMERKING:

- Ensure the oil filtration control knob (14) is on UNLOCK position before pouring oil into the oil reservoir (9).
- Tilt the oil container (15) upwards (vertical position) gradually to avoid leaks from the side of the container.
- Oil can be stored in the oil reservoir (9), inside the deep fryer or in another cool dry place (see Storing oil).
- Schroef de oliebakdeksel (16) weer op de oliebak (15).
 - Plaats de oliebak (15) terug in het apparaat en zet de oliefiltratieknop (14) op de LOCK-positie om de oliebak (15) op zijn plaats te bevestigen (Afb. T).

OLIE OPSLAAN

- Bewaar gebruikte frituurolie niet in de koelkast. Kies een koele plaats zonder direct zonlicht. In het algemeen kan olie gedurende een periode van 3 maanden worden bewaard, zodra de fles is geopend. Neem ook de opslaginstructies van de oliefabrikant in acht.

AANWIJZINGEN EN TIPS

- Kleinere hoeveelheden voedsel hebben normaal gezien een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere hoeveelheden voedsel.
- Om de bereidingstijd te verkorten, dient u voedsel te ontdooien voordat u het kookt. Het wordt aanbevolen om bepaalde voedingsmiddelen niet te ontdooien voordat ze worden gekookt, zoals bevroren vis en bevroren frietjes bijvoorbeeld.
- Het wordt aanbevolen om een vleesthermometer te gebruiken om het kookproces te controleren.
- Verwijder het deksel (3) niet in het geval van brandend voedsel, verwijder de mand (6) niet; zet de thermostaat (23) op 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
- Als het voedsel dat u bereidt moet geschud worden is het raadzaam om een timer te gebruiken die voor de helft van de voorgestelde bereidingstijd is ingesteld. Op deze manier zal een bel rinkelen en u eraan herinneren om de mand te schudden (6). Het wordt aanbevolen om alleen nylon, hittebestendig plastic of houten kookgerei te gebruiken. Metalen voorwerpen kunnen heet worden en het niet-klevende oppervlak beschadigen. Verwijder altijd keukengerei uit het apparaat. Laat ze niet in het apparaat tijdens gebruik.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Goed onderhoud garandeert vele jaren dienst van uw apparaat. Maak het apparaat na elk gebruik schoon. Het apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd en vereist weinig onderhoud. Laat onderhouds- of reparatiewerkzaamheden over aan gekwalificeerd personeel.

LET OP:

- Zet altijd de thermostaat (23) op 0, na grondig reinigen, voordat u het apparaat gebruikt of opbergt. Zorg ervoor dat er geen water in de behuizing van het apparaat (13) komt.
- Probeer niet de magnetische stekker permanent aan het apparaat te bevestigen.
- Probeer niet de rubberen afdichtplaat (22) te verwijderen.



Back cover page (last page)



- Controleer of de oliebak (15) op zijn plaats zit en zet vervolgens de oliefiltratieknop (14) op FILTER OIL om de afneembare pan (9) te legen (zie *Oliefiltratie*).
- Plaats de mand (6) op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak.

Verbrandingsgevaar!

- Zorg ervoor dat de mand (6) volledig is afgekoeld voordat u het oppervlak aanraakt en probeert de handvat voor de frituurmand (7) te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de olie volledig is afgekoeld voordat u de afneembare pan (9) in de oliebak (15) leegt.
- Verwijder de handvat voor de frituurmand (7) uit de mand (6).
- Verwijder het bedieningspaneel (21) van de afneembare pan (9). Reinig het bedieningspaneel (21) en het verwarmingselement (20) voorzichtig met een vochtige doek.
- Neem het oliefilterrooster (11) uit de afneembare pan (9) en verwijder vervolgens de afneembare pan (9) van de behuizing (13).
- Open het deksel van de dekselfilter (28) en verwijder beide zwart en witfilters (26, 27) (Afb. U).
- Reinig de behuizing van het apparaat (13) met een vochtige doek.
- Was het deksel (3), de mand (6), de handvat voor de frituurmand (7), de afneembare pan (9) en het oliefilterrooster (11) met warm zeepwater of in de vaatwasmachine. Spoel en droog zorgvuldig af.
- Droog alle onderdelen grondig na het reinigen en voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

OPMERKING:

- Als de oliebak (15) moet worden gereinigd, moet u ervoor zorgen dat het leeg is voordat u probeert het te reinigen (zie *Oliebak leegmaken*). Met heet zeepwater of in de afwasmachine reinigen. Spoel en droog zorgvuldig af.
- Reinig de filters (26, 27) om de 3 maanden of na elke 12 keer gebruik met warm zeepwater. Niet in de vaatwasser schoonmaken.
- Droog alle onderdelen en oppervlakken grondig af voor gebruik. Zorg ervoor dat alle onderdelen en oppervlakken volledig droog zijn voordat u het apparaat aan een stopcontact aansluit. Zelfs een kleine hoeveelheid water kan ernstige spatten van hete olie veroorzaken.

OPSLAG

- Zorg er altijd voor dat het apparaat volledig is afgekoeld, schoon en droog voordat u het opslaat.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat op een droge plaats op te bergen.
- Bewaar het apparaat op een stabiele plank of in een kast. Om ongevallen te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat zowel het apparaat als het netsnoer buiten het bereik van kinderen of huisdieren liggen.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).



Back cover page (last page)

Assembly page 38/70



(D) GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: *Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.*

Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und dem Netzkabel fernzuhalten.

- ☐ Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ☐ Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- ☐ Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann (*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- ☐ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck. Niemals in den Geschirrspüler geben.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- ☐ Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät und knicken Sie diese nicht.
- ❑ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Fläche, damit es nicht umfallen kann.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur zum Frittieren von Nahrungsmitteln, die zum Frittieren und zum Verzehr geeignet sind.
- ❑ Das Gehäuse, die Ölwanne, der Deckel und der Korb können per Hand und mit einem Lappen abgewaschen werden. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- ❑ Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig erkaltet ist, bevor Sie sie reinigen oder wegräumen. Benutzen Sie stets die Griffe. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät irgendwo anders hinstellen.
- ❑ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Öl oder Fett in der Ölwanne. Stellen Sie sicher, dass die Öl- oder Fettmenge immer zwischen der minimalen und maximalen Markierung im Inneren der Ölwanne liegt. Niemals überfüllen, da heißes Öl oder Fett austreten könnte.
- ❑ Sie sollten das Gerät immer sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung niemals die heißen Teile des Gerätes berührt und dass auch Sie die heißen Teile nicht berühren.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. **Brandgefahr!**
- ❑ Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät, wenn Sie das Gerät benutzen.
- ❑ Fügen Sie dem Öl nie Wasser hinzu. **Verbrennungsgefahr!**



Back cover page (last page)



- ❑ Vergewissern Sie sich, dass die Nahrungsmittel möglichst trocken sind.
- ❑ Ihre Fritteuse ist mit einem geruchshemmenden Filter ausgestattet. Dies bedeutet, dass Sie den Deckel während des Frittierens geschlossen halten können. Bitte reinigen Sie diesen Filter jedoch regelmäßig (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- ❑ **ACHTUNG:** Die Fritteuse kann im Gebrauch hohe Temperaturen erreichen. Frittieröl und Frittierfett können bei Überhitzung Feuer fangen.
Lassen Sie Ihre Fritteuse niemals längere Zeit in Gebrauch. Vergessen Sie nicht, das Gerät auszuschalten, sobald Ihre Zubereitung fertig ist und die Fritteuse nicht mehr benutzt wird. Bevor Sie den Netzstecker ziehen, stellen Sie den Temperaturwähler auf „0“.
- ❑ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, wenn Sie das Gerät benutzen.
- ❑ Wenn Sie festes Frittierfett verwenden möchten, schneiden Sie es in kleine Stücke und legen Sie es in die Ölwanne. Stellen Sie den Temperaturregler auf die minimale Position. Immer, wenn die Kontrolllampe erlischt, den Temperaturregler auf eine etwas höhere Temperatur stellen, bis das gesamte Frittierfett geschmolzen ist. Sobald das Frittierfett geschmolzen ist, stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Gartemperatur ein. Frittierfett verfestigt sich wieder, wenn das Gerät abkühlt.
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

Hinweis: Sollte das Symbol  auf einer bestimmten Oberfläche angezeigt werden, müssen Sie beim Umgang mit dem Produkt vorsichtig sein. Dieses Symbol bedeutet:

ACHTUNG, diese Oberfläche kann während des Gebrauchs sehr heiß werden!

ACHTUNG! Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Das Symbol  wird immer auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur angebracht, aber die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können während des Gebrauchs auch





sehr heiß werden. Es ist daher ratsam, möglichst wärmeisolierende Handschuhe oder anderen thermischen Schutz zu verwenden. Im Zweifeln über die Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzuziehen, sich selbst zu schützen.

(*) Fachmann: Anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Kontrollieren und überprüfen Sie den Kartoninhalt bzw. die Gerätbestandteile, um sicherzustellen, dass das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es unvollständig ist oder beschädigt erscheint.

Erstickungsgefahr!

Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug. Halten Sie Plastikbeutel, Folien und Schaumstoffteile außerhalb der Reichweite von (Klein-)Kindern. Verpackungsmaterialien können die Atemwege verstopfen und zu Atemnot führen.

HINWEIS:

- Bei der ersten Benutzung können unangenehme Gerüche oder Qualm entstehen. Dies liegt an Produktionsrückstände, die durch die Hitze verdampfen. Dabei handelt es sich um ein normales Verhalten. Das Gerät ist nicht defekt und es geht auch keinerlei Gefahr davon aus. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich vor der ersten Benutzung (siehe Abschnitt *Reinigung und Pflege*).

MONTAGE DES GERÄTES

Beachten Sie die Gerätezeichnung und Abbildungen

- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Beachten Sie, dass vor der Benutzung folgende Punkte erfüllt sein müssen:
 - Der Korbgriff (7) muss in waagerechter Position am Frittierkorb (6) eingerastet sein.
 - Um den Korbgriff (7) einzurasten, müssen Sie die zwei Streben zusammendrücken und in die Auswölbungen der Streben am Frittierkorb (6) einfädeln.
 - Nun den Griff (7) nach hinten über den Vorsprung des Frittierkorbs (6) drücken (Abb. a und b). Keinesfalls anders zusammenbauen (Abb. c).
 - Die Ölwanne (9) sitzt an der richtigen Stelle; Ölfilterabdeckung (11) und Ölblasseventil (12) befinden sich auf der gleichen Seite wie der Kontrollschalter zur Ölfilterfunktion (14) (Abb. d). Achten Sie darauf, dass die Ölfilterabdeckung (11) an Ihrem Platz innerhalb der Ölwanne (9) ist.
 - Das Bedienelement (21) wird auf die Verbindungsplatte an der Rückseite des Gehäuses (13) aufgesetzt. Achten Sie dabei darauf, dass die Erhebungen am Bedienelement (21) in den Führungen des Gehäuses (13) sitzen (Abb. e).



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



HINWEIS:

- Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter (5), der sich am Bedienelement (21) befindet. Falls das Bedienelement (21) nicht korrekt eingesetzt wurde, lässt sich das Gerät nicht benutzen.

- Unsachgemäßer Zusammenbau kann zu einer instabilen Konstruktion und zu Verletzungen führen.
- Die Silikonabdichtung (22) verhindert, dass heißer Dampf bei geschlossenem Deckel (3) austritt. Versuchen Sie keinesfalls, die Silikonabdichtung (22) zu entfernen.

INBETRIEBNAHME

Dieses Gerät kann zum Frittieren von Speisen wie Pommes Frites, Hühnchen oder Fisch verwendet werden (siehe Abschnitt *Empfohlene Frittierzeiten und -temperaturen*).

HINWEIS:

- Die Nennleistung des Gerätes beträgt 1700 W. Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, überprüfen Sie bitte, dass der Stromkreis nicht bereits mit anderen Geräten überladen ist. Das Gerät sollte stets an einer separaten Steckdose mit 230 V~, 60 Hz betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker einstecken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Falls Sie das Gerät auf einer Holzoberfläche benutzen, verwenden Sie eine hitzebeständige Unterlage, um das Holz vor Schäden zu schützen. Beachten Sie einen Mindestabstand von ca. 10 cm an allen Seiten zu anderen Objekten, Schränken und Wänden.
- Stellen Sie sicher, dass der Ölaufbewahrungsbehälter (15) zusammengebaut und leer ist und sich im Gerät befindet. Der Kontrollschalter für die Ölfilterfunktion (14) muss auf "LOCK" stehen und die Ölfilterabdeckung (11) befindet sich in der Ölwanne (9). Gießen Sie nun geeignetes Speiseöl in die Ölwanne (9) (Abb. f).

Verbrennungsgefahr!



Füllen Sie die Ölwanne (9) niemals während des Betriebs oder im heißen Zustand auf. Lassen Sie das Gerät stets zunächst vollständig abkühlen. Vermischen Sie niemals neues und gebrauchtes Öl.

WARNUNG:

- NIEMALS ÜBER- ODER UNTERBEFÜLLEN (Abb. f). Die minimale Ölmenge beträgt 1,9 Liter (MIN), das maximale Ölfassungsvermögen beträgt 3 Liter (MAX). Das Öllevel muss sich immer zwischen der MIN/MAX-Markierung (10) befinden.
- Verteilen Sie etwas Öl auf dem Sichtfenster (2), um Kondensation vorzubeugen.
- Setzen Sie den Deckel (3) auf das Gehäuse (13).
- Stellen Sie sicher, dass das Thermostat (23) auf „0“ steht.

HINWEIS:

- Stecken Sie den Stecker (17) in eine Steckdose.

WARNUNG:

- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Verwenden Sie keine anderen Materialien im Inneren des Gerätes.



Back cover page (last page)



- Halten Sie die Anschlussleitung (17) während des Betriebes von Deckel (3) und Gehäuse (13) fern (Abb. h).

Verbrennungsgefahr!



Berühren Sie keinesfalls während oder nach der Benutzung den Deckel (3) oder das Gehäuse (13). Verwenden Sie ausschließlich die zur Verfügung stehenden Griffe (2, 7, 19).



Seien Sie immer besonders vorsichtig, wenn Sie Teile oder Lebensmittel hinzugeben oder entfernen. Berühren Sie niemals den Deckel (3) oder das Gehäuse (13), wenn das Gerät mit dem Stromkreis verbunden und eingeschaltet ist oder kurz danach. Wir empfehlen die Benutzung von Ofenhandschuhen.



Entweichender Dampf kann zu Verbrennungen führen.

- Drehen Sie das Thermostat (23) auf die gewünschte Temperatur (siehe Abschnitt *Empfohlene Frittierzeiten und -temperaturen*) (Abb. j). Die Betriebskontrollleuchte (25) schaltet sich ein und zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde, schaltet sich die Temperaturkontrollleuchte (24) ein.

Ungefähre Dauer bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur:

Temperatureinstellung (°C)	Zeit (Minuten)
130	Ca. 7
150	Ca. 8
170	Ca. 10
190	Ca. 13

- Nehmen Sie den Deckel (3) ab, nachdem das Öl aufgeheizt ist.
- Stellen Sie den Frittierkorb (6) auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Füllen Sie den Frittierkorb (6) mit Lebensmitteln (Abb. k). Überfüllen Sie den Frittierkorb (6) nicht (Abb. k).

WARNUNG

- Lebensmittel niemals ohne Frittierkorb (6) frittieren (Abb. l).
- Den Frittierkorb (6) nicht überfüllen. Zu viele Lebensmittel können zu übermäßigem Schäumen führen und dazu, dass das Öl während des Frittiervorgangs überläuft.
- Nur trockene Lebensmittel in das Gerät geben. Beim Frittieren gefrorener Lebensmittel wie Pommes Frites oder Chicken Wings alle Eispartikel vor dem Frittieren entfernen, um ein Überlaufen des Öls zu vermeiden.
- Feuchtigkeit vor dem Frittieren mit einem Papiertuch entfernen. Selbst kleinste Wasserrückstände können zu starkem Spritzen des heißen Öls führen.
- Setzen Sie den Deckel (3) wieder auf das Gerät, nachdem Sie den Frittierkorb (6) ins Öl getaucht haben. Andernfalls besteht die Gefahr, dass heißes Öl herausspritzt.

- Setzen Sie den Frittierkorb (6) vorsichtig in die Ölwanne (9) (Abb. n).
- Schließen Sie den Deckel (3) über der Ölwanne (9) (Abb. o). Achten Sie darauf, dass die Aussparungen des Deckels (3) korrekt über dem Korbgriff (7) und der Silikonabdichtung (22) sitzen.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



HINWEIS:

- Geben Sie den Frittierkorb (6) beim Frittieren von frisch geschnittenen Kartoffeln oder sehr feuchten Lebensmitteln besonders langsam ins Öl. Falls das Öl schnell anfängt zu schäumen oder zu kochen, nehmen Sie den Frittierkorb (6) für ein paar Sekunden heraus, um ihn anschließend langsam wieder hineinzugeben. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das Öl nicht mehr übermäßig schäumt.
 - Verwenden Sie beim Frittieren von frisch geschnittenen Kartoffeln oder sehr feuchten Lebensmitteln nicht den Deckel (3).
 - Halten Sie sich bezüglich der Frittierzeiten an die Angaben aus dem Abschnitt *Empfohlene Frittierzeiten und -temperaturen* oder die Anweisungen des Lebensmittelherstellers.
- Öffnen Sie den Deckel (3), nachdem die Frittierzeit abgelaufen ist.
 - Benutzen Sie den Korbgriff (7), um den Frittierkorb (6) herauszuheben und hängen Sie ihn mithilfe der Korhalterung (8) am Rand der Ölwanne (9) auf (Abb. p).
 - Lassen Sie die Lebensmittel im Frittierkorb (6) so für ein paar Sekunden hängen, damit überschüssiges Öl abtropfen kann und die Lebensmittel knusprig bleiben.
 - Benutzen Sie den Korbgriff (7), um den Frittierkorb (6) vorsichtig anzuheben und geben Sie die Lebensmittel auf einen mit Papiertüchern belegten, hitzebeständigen Teller oder eine Schüssel, um verbliebenes Öl aufzunehmen.

WARNUNG

- Stellen Sie den heißen Frittierkorb (6) niemals direkt auf den Tisch oder die Arbeitsfläche, um Schäden an den Oberflächen zu vermeiden. Wir empfehlen die Verwendung eines hitzebeständigen Untersetzers oder Brettes.
- Stellen Sie den leeren Frittierkorb (6) auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
 - Stellen Sie das Thermostat (23) nach Ende des Frittiervorgangs zurück auf „0“ und ziehen Sie den Stecker (17) aus der Steckdose.

WARNUNG

- Entfernen Sie vor der Reinigung immer den Stecker (17) aus der Steckdose.
- Während des Betriebs erzeugt dieses Gerät Hitze und Dampf. Treffen Sie die nötigen Vorkehrungen, um die Gefahr von Verbrennungen, Feuer und anderen Personen- oder Sachschäden zu verhindern. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Die Oberfläche des Gerätes wird heiß. Berühren Sie diese niemals während des Betriebs. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es bewegen.

EMPFOHLENE FRITTIERZEITEN UND -TEMPERATUREN

HINWEIS:

Die nachfolgend genannten Frittierzeiten sind ungefähre Angaben und sollten entsprechend des persönlichen Geschmacks, der Lebensmittelmenge und den Herstellerhinweisen angepasst werden.



Back cover page (last page)

Assembly page 45/70



Lebensmittel	Temperatureinstellung (°C)	Zeit (Minuten)
TK Pommes frites	190	8-12
FrISChe Pommes frites	190	8-10
Fleisch (Streifen)	190	10-14
Chicken Wings	190	10-14
Fisch (paniert)	170	3-5
Meeresfrüchte	170	3-5

KOCHEN MIT ÖL

Das Kochen mit Öl kann den Geschmack von Lebensmitteln steigern – oder negativ beeinflussen. Wie bei jedem Lebensmittel sind Frische und richtige Handhabung auch beim Öl der Schlüssel zu bekömmlichen Speisen.

Die Qualität des Öls nimmt mit Verwendung bei hohen Temperaturen ab. Lebensmittelreste, Wasser und andere Flüssigkeiten beeinflussen die Qualität ebenfalls negativ. Daher gilt:

- Mischen Sie niemals unterschiedliche Speiseöle.
- Verwenden Sie nur frische und saubere Speiseöle:
 - Entfernen Sie verbrannte Lebensmittelreste während des Frittierens. Nutzen Sie dafür ausschließlich Hilfsmittel, die gefahrlos in heißes Öl getaucht werden können, ohne dass das Hilfsmittel oder das Gerät Schaden nehmen. Wir empfehlen, dabei immer Ofenhandschuhe zu tragen.
 - Reinigen Sie das Öl nach der Benutzung und vor dem Aufbewahren mit dem integrierten Ölfiltersystem (siehe Abschnitt *Ölfilterfunktion*).
 - Verwenden Sie kein Öl wieder, dass zum Frittieren von Fisch oder anderen geschmacksintensiven Lebensmitteln verwendet wurde.
 - Manche Lebensmittel, besonders Fleisch wie Chicken Wings, geben während des Frittierens viel Flüssigkeit ab und verwässern dadurch das Öl. Verwenden Sie dieses Öl nicht wieder.

ÖLFILTERFUNKTION

HINWEIS:

- Reinigen Sie das Öl nach jeder Benutzung. Bewahren Sie das gefilterte Öl korrekt auf (siehe Abschnitt *Ölaufbewahrung*).
 - Entsorgen Sie das Öl in regelmäßigen Abständen abhängig von der Ölqualität (siehe Abschnitt *Kochen mit Öl*).
 - Warten Sie nach dem Ausschalten des Gerätes mindestens 3 Stunden, damit das Öl abkühlen kann – abhängig von den Einstellungen während der Benutzung. Heißeres Öl benötigt länger zum Abkühlen.
 - Das Reinigen des Öls nach jeder Benutzung verlängert die Nutzungsdauer des Speiseöls. Es sollte dennoch entsorgt werden, falls die Qualität nach mehrmaligem Benutzen stark abgenommen hat. Wir empfehlen den Austausch bei normalem Gebrauch nach mindestens 10 Benutzungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Ölaufbewahrungsbehälter (15) zusammengebaut, leer und innerhalb des Gerätes ist.
 - Drehen Sie den Kontrollschalter für die Ölfilterfunktion (14) auf FILTER OIL, nachdem das Öl auf Raumtemperatur abgekühlt ist (Abb. r). Das Öl tropft in den Ölaufbewahrungsbehälter (15). Die Ölfilterabdeckung (11) hält Lebensmittelrückstände zurück.
 - Nachdem sämtliches Öl gereinigt wurde:





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Stellen Sie den Kontrollschalter für die Ölfilterfunktion (14) auf LOCK, falls der Ölaufbewahrungsbehälter (15) im Gerät verbleiben soll.
- Stellen Sie den Kontrollschalter für die Ölfilterfunktion (14) auf UNLOCK, falls Sie den Ölaufbewahrungsbehälter (15) aus dem Gerät entnehmen möchten.

HINWEIS:

- Warten Sie stets 3 bis 4 Stunden, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es ablassen oder filtern.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen und Ölwanne (9) bzw. Ölaufbewahrungsbehälter (15) nicht beide leer sind.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Ölaufbewahrungsbehälter (15) entfernen. Halten Sie den Ölaufbewahrungsbehälter (15) waagrecht und mit beiden Händen fest.

ÖLAUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER ENTLEREEN

Gefiltertes Öl kann in einem geeigneten Behälter aufbewahrt (siehe Abschnitt *Ölaufbewahrung*) oder zum Frittieren weiterer Lebensmittel wiederverwendet werden (siehe Abschnitt *Kochen mit Öl*).

- Öffnen Sie die Verschlusskappe (16) auf der Oberseite des Ölaufbewahrungsbehälters (15) (Abb. s).
- Gießen Sie das Öl langsam in einen geeigneten Behälter oder, falls erforderlich, in die Ölwanne (9).

HINWEIS:

- Stellen Sie sicher, dass der Kontrollschalter für die Ölfilterfunktion (14) auf UNLOCK steht, bevor Sie Öl in die Ölwanne (9) gießen.
- Kippen Sie den Ölaufbewahrungsbehälter (15) langsam nach oben (in eine vertikale Position), um ein Auslaufen des Öls an den Seiten zu vermeiden.
- Öl kann im Ölaufbewahrungsbehälter (15), der Ölwanne (9) oder einem anderen kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden (siehe Abschnitt *Ölaufbewahrung*).
- Drehen Sie die Verschlusskappe (16) wieder auf den Ölaufbewahrungsbehälter (15).
- Setzen Sie den Ölaufbewahrungsbehälter (15) wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Kontrollschalter für die Ölfilterfunktion (14) zurück auf LOCK, um den Ölaufbewahrungsbehälter (15) zu sichern (Abb. t).

ÖLAUFBEWAHRUNG

- Bewahren Sie benutztes Öl nicht im Kühlschrank auf. Wählen Sie einen kühlen Ort ohne Sonneneinstrahlung. Grundsätzlich kann Öl nach dem Öffnen der Flasche für etwa 3 Monate aufbewahrt werden. Bitte beachten Sie hierzu auch die Angaben des Ölherstellers.

HINWEISE UND TIPPS

- Kleinere Mengen an Lebensmitteln benötigen üblicherweise eine etwas kürzere Frittierzeit als größere Mengen.
- Um die Frittierzeit zu verkürzen, können Sie tiefgefrorene Lebensmittel zunächst auftauen lassen. Bei manchen Lebensmitteln wird jedoch empfohlen, sie vor der Zubereitung nicht an- oder auftauen zu lassen; z.B. Fisch und Pommes frites.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Bratenthermometers um den Garprozess zu kontrollieren.
- Sollten Lebensmittel anfangen zu brennen, entfernen Sie auf keinen Fall den Deckel (3)



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



oder den Frittierkorb (6). Drehen Sie das Thermostat (23) auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker (17).

- Falls die zu frittierenden Lebensmittel geschüttelt werden müssen, empfehlen wir die Benutzung einer Zeitschaltuhr. Stellen Sie diese auf die Hälfte der empfohlenen Frittierzeit ein und schütteln Sie nach Ablauf der Zeit den Frittierkorb (6).
- Wir empfehlen die ausschließliche Verwendung von hitzebeständigen Kochutensilien aus Plastik oder Holz. Metallische Objekte können heiß werden und die Antihaffbeschichtung zerstören. Entfernen Sie die Utensilien stets aus dem Gerät; lassen Sie sie während des Betriebs nicht im Gerät.

REINIGUNG UND PFLEGE

Die richtige Pflege ermöglicht eine lange Lebensdauer des Gerätes. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Das Gerät enthält keine wartungsbedürftigen Teile und benötigt nur wenig Pflege. Wenden Sie sich bei Reparaturen immer an einen Fachmann (*).

WARNUNG:

- Drehen Sie das Thermostat (23) nach jeder Reinigung auf „0“, bevor Sie das Gerät benutzen oder es wegstellen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse (13) eindringt.
- Versuchen Sie niemals, die Silikonabdichtung (22) zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass der Ölaufbewahrungsbehälter (15) eingesetzt ist und stellen Sie dann den Kontrollschalter für die Ölfilterfunktion (14) auf FILTER OIL, um die Ölwanne zu entleeren (siehe Abschnitt *Ölfilterfunktion*).
- Stellen Sie den Frittierkorb (6) auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

Verbrennungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb (6) vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn berühren und den Korbgriff (7) entfernen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es aus der Ölwanne (9) in den Ölaufbewahrungsbehälter (15) entleeren.
- Entfernen Sie den Korbgriff (7) vom Frittierkorb (6).
- Entfernen Sie das Bedienelement (21) von der Ölwanne (9). Reinigen Sie das Bedienelement (21) und das Heizelement (20) vorsichtig mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen Sie die Ölfilterabdeckung (11) aus der Ölwanne (9) und entnehmen Sie dann die Ölwanne (9) aus dem Gehäuse (13).
- Öffnen Sie die Filterabdeckung (28) und entnehmen Sie sowohl den schwarzen als auch den weißen Filter (26, 27) (Abb. u).
- Reinigen Sie das Gehäuse (13) mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie Deckel (3), Frittierkorb (6), Korbgriff (7), Ölwanne (9) und Ölfilterabdeckung (11) mit heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler. Anschließend abspülen und vorsichtig abtrocknen.
- Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung und vor der nächsten Benutzung ab.

HINWEIS:

- Falls der Ölaufbewahrungsbehälter (15) gereinigt werden muss, stellen Sie zunächst sicher, dass dieser entleert ist (siehe Abschnitt *Ölaufbewahrungsbehälter entleeren*). Reinigen Sie den Behälter (15) mit heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler. Anschließend abspülen und vorsichtig abtrocknen.
- Reinigen Sie die Filter (26, 27) alle 3 Monate oder nach jeder zwölften Benutzung mit heißem Seifenwasser. Nicht in den Geschirrspüler geben.



Back cover page (last page)



- Trocknen Sie alle Teile und Oberflächen gründlich vor der nächsten Benutzung ab. Achten Sie darauf, dass alle Teile und Oberflächen vollständig trocken sind, bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Selbst die kleinste Menge Wasser kann zu starkem Spritzen des heißen Öls führen.

AUFBEWAHRUNG

- Verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist.
- Wir empfehlen, dass Gerät an einem trockenen Ort aufzubewahren.
- Bewahren Sie das Gerät auf einem stabilen Regal oder im Schrank auf. Um Unfälle zu vermeiden, achten Sie darauf, dass sich sowohl das Gerät selbst als auch die Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren befinden.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt





SP MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.
Importante: *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables especialmente cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.*

- ☐ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- ☐ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ☐ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*) para evitar cualquier tipo de daño.
- ☐ Utilice el aparato únicamente para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- ☐ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- ☐ Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- ☐ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- ☐ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- ☐ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles





caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.

- ❑ Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- ❑ Utilice este aparato sólo para freír alimentos. Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- ❑ No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón (véase párrafo "Limpieza").
- ❑ Deje enfriar el aparato antes de desplazarlo, limpiarlo o recogerlo. Utilice siempre el asa para agarrar el aparato. Desenchufe siempre la clavija eléctrica antes de manipular el aparato.
- ❑ El aparato no debe nunca funcionar sin aceite. No sobrepase el nivel máximo ya que podría conllevar riesgos de quemadura por salpicaduras de aceite.
- ❑ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- ❑ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato. Procure no tocar las superficies calientes.
- ❑ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- ❑ No cubra nunca este aparato.
- ❑ No añada nunca agua en el aceite.
- ❑ Compruebe que los alimentos están lo más seco posible.
- ❑ Su freidora cuenta con un filtro antiolores. Puede entonces cerrar la tapa durante la fritura. Sin embargo, procure mantener el filtro en buen estado (Cf. "Limpieza"). CUIDADO: La freidora puede volverse muy caliente durante el funcionamiento. Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse si alcanzan mucha temperatura. Entonces tenga mucho cuidado y procure no dejar el aparato encendido por largos periodos. Antes de desconectar el aparato, coloque el termostato en la posición "MIN".
- ❑ Ventile la estancia durante el funcionamiento.
- ❑ Si utiliza grasa sólida, proceda cortándola en trozos pequeños y poniendo estos en la cubeta. Ponga el aparato en función regulando el termostato al mínimo. Cada vez que el indicador luminoso se apaga, suba el termostato a una temperatura más





elevada, hasta que la grasa haya fundido. Una vez fundida la grasa, ponga el termostato en la posición deseada. Al enfriarse el aparato, este tipo de grasa se vuelve a solidificar.

- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minutero externo o un sistema de mando a distancia separado.
- ❑ Por favor tome nota: Cuando el símbolo  se encuentra en una superficie específica, es para llamarle la atención y significa: "¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso".

El símbolo  siempre se pone en la superficie con temperaturas altas, sin embargo otras superficies metálicas o no metálicas también pueden llegar a alcanzar altas temperaturas durante su uso y por lo tanto es aconsejable manejar siempre con cuidado y si es posible con la ayuda de guantes o protección térmica. En caso de duda sobre la temperatura de una determinada superficie es siempre aconsejable protegerse a si mismo.

(*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

ANTES DE LA PRIMER UTILIZACIÓN

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Verifique el contenido del paquete para verificar que esté completo y sin daños. No opere el aparato si el contenido no está completo o si parece estar dañado.

¡Peligro de asfixia!

Los materiales de empaque no son juguetes. Siempre mantenga bolsas de plástico, hojas y espuma lejos de bebés y niños. El material de empaque podría bloquear las vías respiratorias e impedir la respiración.

NOTA:

- El aparato puede producir olores y / o humo cuando se enciende por primera vez, como residuos del proceso de producción están eliminados. Esto es normal y no indica un defecto o peligro. Asegure una amplia ventilación.
- Limpie el aparato completamente antes de usarlo por primera vez (limpieza y mantenimiento).





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



ENSAMBLAJE

Ver ilustraciones

- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.
- Antes de usar su aparato electrodoméstico, asegúrese
 - De que el mango de la cesta (7) está bloqueado en su lugar en la cesta (6).
 - De que Para bloquear el mango de la cesta (7) en su lugar, presione las barras juntas y deslícelas entre las ranuras.
 - De insertar los extremos de las barras en el soporte de la cesta (6) y empujar el mango (7) hacia atrás (ill. A y b). Es importante no montar este producto de ninguna otra manera (ill. C).
 - El depósito de aceite (9) está asegurado en la posición correcta con la tapa del filtro de aceite (11) y la válvula de aceite (12) en el mismo lado que la perilla de control de filtración de aceite (14) (ilustración d). Asegúrese de que la cubierta del filtro de aceite (11) esté en su lugar dentro del depósito de aceite (9).
 - El panel de control (21) se coloca en la placa de conexión en la parte posterior de la carcasa (13). Asegurese de que las ranuras de la placa de conexión se encuentran en las guías del tablero de control (ill. E).

NOTA:

- Su electrodoméstico está equipado con un interruptor de seguridad (5) ubicado en el panel de control (21). Si el tablero de control (21) no está colocado correctamente en su posición, el aparato no funcionará.
- El montaje incorrecto puede provocar una configuración inestable y puede causar lesiones.
- La placa de sellado de goma de silicona (22) evita que el vapor caliente salga por debajo de la tapa. No intente eliminarlo. No intente quitarlo.

UTILIZAR EL APARATO

Este aparato se puede usar para freír alimentos como papas fritas, pollo o pescado (consulte p.56 : los tiempos y las temperaturas de fritura recomendados).

NOTA:

- El aparato tiene una potencia nominal de 1700W. Antes de enchufar la freidora, asegúrese de que el circuito eléctrico no está sobrecargado con otros aparatos. Este electrodoméstico siempre debe operarse en un tomacorriente de pared separado de 120V ~ 60Hz.
- Asegúrese de que la freidora esté en modo apagado (posición 0) antes de enchufarla.
- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor. Cuando se utiliza el aparato sobre superficies de madera, utilice una estera resistente al calor para proteger la madera de daños. Asegúrese de que haya una distancia mínima alrededor del electrodoméstico de al menos 10 centímetros con respecto a otros objetos, armarios y paredes.

Asegúrese de que el contenedor de aceite (15) esté ensamblado, vacío y colocado dentro del aparato, la perilla de control de filtración de aceite (14) esté en la posición LOCK y la cubierta del filtro de aceite (11) dentro del depósito de aceite (9). Luego, vierta el aceite de cocina adecuado en el depósito de aceite (9) (ill. F).



Back cover page (last page)

¡Peligro de quemaduras!

- Nunca vuelva a llenar el depósito de aceite (9) durante el uso o mientras esté caliente. Siempre permita que el aparato se enfríe por completo. No mezcle aceite nuevo y viejo.

AVISO :

- NO LLENE SOBRE O BAJO la cantidad recomendada (ill f). La capacidad mínima de aceite es 1.9L (MIN), la capacidad máxima de aceite es 3L (MAX). Asegúrese de que el nivel de aceite permanezca siempre entre la marca MIN y MAX (10).
- Extienda un poco de aceite en el interior de la ventana de visualización (2) para evitar la condensación.
- Coloque la tapa (3) en la carcasa (13).
- Asegúrese de que la perilla de control de temperatura (23) esté en la posición 0

NOTA :

- Inserte el enchufe (17) en una toma de corriente.

AVISO :

- Use solo los accesorios recomendados por el fabricante. No coloque ningún otro material en el aparato.
- Nunca permita que el cable de alimentación (17) entre en contacto con la tapa (3) o la carcasa del aparato (13) durante el uso (ill. h).

¡Peligro de quemaduras!

- No toque la tapa (3) o la carcasa del aparato (13) durante o después del uso (ill. i). Solo use los mangos (2, 7, 19) provistos.
- Preste especial atención cuando agregue o quite accesorios y alimentos del electrodoméstico. Nunca toque la tapa (3) o la carcasa del aparato (13) cuando el aparato esté enchufado y encendido o inmediatamente después de su uso. Se recomienda usar siempre guantes de cocina.
- El escape de vapor puede quemar.
- Gire la perilla de control de temperatura (14) a la temperatura requerida (consulte los tiempos y temperaturas de fritura recomendados) (il. J). El indicador de encendido (25) se encenderá para indicar que el aparato se está calentando. Una vez se ha alcanzado la temperatura de consigna, el indicador READY (24) se encenderá.

Duración aproximada del tiempo hasta alcanzar la temperatura establecida :

Temperatura (°C)	Tiempo (minutas)
130	alrededor de 7
150	alrededor de 8
170	alrededor de 10
190	alrededor de 13

Después de que el aceite haya sido precalentado, retire la tapa (3).
 Coloque la cesta (6) en una superficie limpia, plana y resistente al calor.





Llenar la cesta (6) con los alimentos (ill. k). No llene demasiado la cesta (6) (ill. K).

AVISO

- No fríe los alimentos sin la cesta (6) (ill. L).
 - No llene la cesta (6) más de la mitad. Demasiada comida puede causar un exceso de espuma y podría hacer que el aceite rebose durante el funcionamiento.
 - Los alimentos agregados al aparato deben estar secos. Si fríe alimentos congelados como papas fritas o alitas de pollo, retire todas las partículas de hielo de los alimentos congelados antes de freír para evitar que el aceite se desborde.
 - Siempre quite el exceso de humedad de los alimentos con una toalla de papel antes de freír. Incluso una pequeña cantidad de agua puede causar una salpicadura severa de aceite caliente.
 - Después de sumergir la cesta (6) en el aceite, coloque inmediatamente la tapa (3) en el aparato. Peligro de salpicaduras de aceite caliente.
- Baje con cuidado la cesta (6) en el depósito de aceite (9) (véase n).
 - Cubra el depósito de aceite (9) con la tapa (3) (il. O). Asegúrese de que las partes empotradas de la tapa (3) quepan correctamente sobre el mango (7) de la cesta y la placa de sellado de goma de silicona (22).

NOTA :

- Al freír papas recién cortadas y alimentos con alto contenido de humedad, baje la canasta lentamente en el aceite. Si el aceite hierve o espumas demasiado rápido, levante la cesta durante unos segundos y baje de nuevo. Repite hasta que la cesta baja sin excesos de espuma.
 - No coloque la tapa (3) en el aparato al freír patatas frescas cortadas u otros alimentos de alto contenido de humedad.
 - Para conocer los tiempos de fritura, consulte "Tiempos de fritura y temperaturas recomendados" o siga las instrucciones del fabricante de los alimentos.
- Una vez que el tiempo de fritura ha transcurrido, retire la tapa (3).
 - Use el mango (7) para levantar la cesta (6) y colgarla en el gancho de la cesta (8) en el borde del depósito de aceite (9) (ill p).
 - Deje que la comida se drene en la cesta (6) durante unos segundos para eliminar el exceso de aceite y conservar la textura crujiente.
 - Use el mango (7) para levantar con cuidado la cesta (6) y vierta la comida en un plato resistente al calor que haya sido cubierto con una toalla de papel para recoger el aceite restante.

AVISO

- Nunca coloque la cesta caliente (6) directamente sobre una mesa o encimera para evitar daños a las superficies. Se recomienda usar un salvamanteles o una tabla de cortar resistente al calor.
- Coloque la cesta (6) en una superficie limpia, plana y resistente al calor.
 - Una vez finalizado el proceso de cocción, gire la perilla de control de temperatura (23) a la posición 0 y retire el enchufe (17) de la toma de corriente de la pared.

AVISO

- Cuando no utilice el aparato, desconecte siempre el enchufe (17) de la toma de





corriente de la pared. El cable de alimentación extraíble es por desconexión accidental. Nunca desenchufe el aparato durante su utilización. Si el enchufe magnético está desconectado, retire inmediatamente el enchufe (17) de la toma de corriente. Gire la perilla de control de temperatura (23) a la posición 0. Luego vuelva a conectar el enchufe (17) a la toma de corriente.

- Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
- Las superficies del aparato se calientan. No toque mientras está en uso. Permita que el aparato se enfríe por lo menos 30 minutos antes de manipularlo.

TIEMPOS DE FRITURA Y TEMPERATURAS RECOMENDADOS

NOTA :

Los tiempos de fritura en la tabla a continuación son aproximados y deben ajustarse para satisfacer sus propios gustos, diferentes cantidades de alimentos y las instrucciones del fabricante de alimentos

Temperaturas (°C)	Tiempo (minutas)
130	alrededor de 7
150	alrededor de 8
170	alrededor de 10
190	alrededor de 13

Alimentos	Temperaturas (°C)	Tiempo (minutas)
Papas fritas congeladas	190	8-12
Papas fritas	190	8-10
Tiras de carne	190	10-14
Alitas de pollo	190	10-14
Pescado (rebozado)	170	3-5
Mariscos	170	3-5

COCINAR CON ACEITE

El aceite de cocina puede mejorar el sabor de la comida o estropear su sabor. Como con cualquier otro componente de alimentos, frescura y manejo correcto del aceite es la clave para resultados exitosos de fritura.

Temperatura (°C)	Tiempo (minutas)
130	alrededor de 7
150	alrededor de 8
170	alrededor de 10

La calidad del aceite disminuye con el uso a altas temperaturas. Las partículas de alimentos, agua y otros líquidos reducirán aún más su calidad, por lo tanto:

- No mezcle diferentes aceites de cocina.
- Utilice únicamente aceites de cocina frescos y limpios:
 - Siempre use utensilios que son seguros para sumergirse en aceites calientes sin dañar el utensilio o aparato, y use siempre guantes de cocina cuando retire las





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



partículas de alimentos quemados.

- Después del uso y antes del almacenamiento, filtre el aceite con el sistema de filtración integrado (consulte Filtración de aceite)
- No reutilice el aceite que se ha utilizado para freír pescado u otros alimentos con sabor intenso.
- Algunas carnes, como las alitas de pollo, liberarán grandes cantidades de líquidos al freír, por lo tanto, regando el aceite. No vuelva a utilizar este aceite.

FILTRACIÓN DE ACEITE

NOTA:

- Filtra el aceite después de cada uso. Almacene el aceite filtrado correctamente (consulte *Almacenamiento del aceite*).
- Después de apagar el aparato, espere al menos 3 horas para que el aceite se enfríe, dependiendo de la configuración seleccionada durante el uso.
- El aceite más caliente tardará más en alcanzar una temperatura fresca.
- Filtrar el aceite después de cada uso ayudará a prolongar la vida del aceite de cocina, pero aún debe descartarse si el aceite se deteriora después de un uso múltiple. Estimamos que el aceite, en uso normal, debe cambiarse al menos después de cada 10 usos.
- Asegúrese de que el contenedor de aceite (15) esté ensamblado, vacío y en su lugar dentro del aparato.
- Una vez que el aceite se haya enfriado a temperatura ambiente, gire la perilla de control de filtración de aceite (14) a la posición FILTRAR ACEITE. (ill. r).
- El aceite comenzará a gotear dentro del contenedor de aceite (15). La cubierta del filtro de aceite (11) evitará que los residuos de alimentos se transfieran al contenedor de aceite (15).
- Cuando todo el aceite se ha filtrado:
 - Gire el botón de control de filtración de aceite (14) a la posición de BLOQUEO (LOCK), si el contenedor permanecerá dentro del aparato.
 - Gire la perilla de control de la filtración de aceite (14) a la posición de DESBLOQUEO (UNLOCK) si desea quitar el contenedor del aparato.

NOTA:

- Espere siempre de 3 a 4 horas hasta que el aceite se haya enfriado por completo, antes de drenar o filtrar.
- Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato mientras el depósito de aceite (9) y el recipiente de aceite (15) no están vacíos.
- Al extraer el recipiente de aceite (15) del aparato, maneja-lo con cuidado. Mantenga el recipiente de aceite (15) plano y sosténgalo con ambas manos.

VACIAR EL CONTENEDOR DE ACEITE

El aceite filtrado puede almacenarse en un recipiente adecuado (ver *Almacenamiento de aceite*) o reutilizarse para freír un nuevo lote de alimentos (ver *Cocción con aceite*).

- Desenrosque la tapa (16) en la parte superior del contenedor de aceite (15) (ill. S).
- Vierta lentamente el contenido del recipiente de aceite (15) en un recipiente adecuado o en el depósito de aceite (9), si es necesario.

NOTA:

- Asegúrese de que la perilla de control de filtración de aceite (14) esté en la posición de DESBLOQUEO antes de verter aceite en el depósito de aceite (9).



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Incline el contenedor de aceite (15) hacia arriba (posición vertical) gradualmente para evitar las fugas desde el lado del recipiente.
- El aceite puede almacenarse en el depósito de aceite (9), dentro de la freidora o en otro lugar fresco y seco (consulte Almacenamiento de aceite).
- Atornille la tapa (16) en la parte superior del contenedor de aceite (15).
- Inserte el contenedor de aceite (15) de nuevo en el aparato y gire la perilla de control de filtración de aceite (14) a la posición LOCK para asegurar el contenedor de aceite (15) en su lugar (ill. T).

ALMACENAMIENTO DE ACEITE

- No guarde aceite de cocina usado en el refrigerador. Elija un lugar fresco que no esté expuesto a la luz solar. En general, el aceite puede almacenarse durante un período de 3 meses, una vez que se abre la botella. Por favor, observe las instrucciones de almacenamiento del fabricante del aceite también.

CONSEJOS

- Cantidades limitadas de comida normalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que grandes cantidades de comida.
- Para reducir el tiempo de cocción, descongele los alimentos antes de cocinarlos. Aun así, se recomienda que algunos alimentos no se descongelen antes de cocinarlos, como el pescado congelado y las papas fritas congeladas.
- Se recomienda usar un termómetro de carne para verificar el progreso de cocción.
- En el caso de brotes de alimentos, no retire la tapa (3), no retire la cesta (6); gire la perilla de control de temperatura (23) a la posición 0 y desenchufe el aparato.
- Cuando la comida que está cocinada requiere agitación. Se recomienda utilizar un temporizador configurado durante la mitad del tiempo de cocción sugerido. De esta forma sonará una campana y le recordará que sacuda la cesta (6).
- Se recomienda usar únicamente utensilios de cocina de plástico, nailon o madera resistente al calor. Los utensilios de metal pueden calentarse y dañar la superficie antiadherente. Siempre retire los utensilios del electrodoméstico. No los deje en el aparato durante el uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El mantenimiento adecuado garantizará muchos años de servicio desde su electrodoméstico. Limpie el aparato después de cada uso. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento. Deje cualquier servicio o reparación al personal calificado.

AVISO :

- Siempre gire el botón de control de temperatura (23) a la posición 0, después de limpiar a fondo, antes de usar o almacenar el aparato. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa del aparato (13).
- No intente conectar el enchufe magnético permanentemente al dispositivo.
- No intente quitar la placa de sellado de goma de sílica (22).
- Asegúrese de que el contenedor de aceite (15) esté sujetado, luego gire el botón de control de filtración de aceite (14) a la posición de FILTRO DE ACEITE para vaciar el depósito de aceite (9) (consulte Filtración de aceite).
- Coloque la cesta (6) en una superficie limpia, plana y resistente al calor.



Back cover page (last page)



¡Peligro de quemaduras!

- Asegúrese de que la cesta (6) se haya enfriado por completo antes de tocar su superficie e intentar quitar el mango de la cesta (7).
- Asegúrese de que el aceite se haya enfriado por completo antes de vaciar el depósito de aceite (9) en el recipiente de aceite (15).
- Retire el mango (7) de la cesta (6).
- Retire el panel de control (21) del depósito de aceite (9). Limpie cuidadosamente el panel de control (21) y el calentador de inmersión (20) con un paño húmedo.
- Tire de la cubierta del filtro de aceite (11) desde el depósito de aceite (9) y luego retire el depósito de aceite (9) de la carcasa (13).
- Abra la tapa del filtro en la tapa (28) y retire los filtros blanco y negro (26, 27) (ill. U).
- Limpie la carcasa del aparato (13) con un paño húmedo.
- Lave la tapa (3), el cesto (6), el mango de la cesta (7), el depósito de aceite (9) y la tapa del filtro de aceite (11) con agua caliente y jabón o en un lavavajillas. Enjuague y seque cuidadosamente.
- Seque todas las piezas cuidadosamente después de limpiarlas y antes de volver a utilizar el aparato.

NOTA:

- Si el contenedor de aceite (15) necesita ser limpiado, asegúrese de que esté vacío antes de intentar limpiarlo (vea Vaciar el contenedor de aceite). Lavar con agua jabonosa caliente o en un lavavajillas. Enjuague y seque cuidadosamente.
- Limpie los filtros (26, 27) cada 3 meses o cada 12 usos con agua jabonosa caliente. Aviso : No les limpie en un lavavajillas.
- Seque bien todas las partes y superficies antes de usar. Asegúrese de que todas las piezas y superficies estén completamente secas antes de conectar el dispositivo a una toma de corriente. Incluso una pequeña cantidad de agua puede causar una salpicadura severa de aceite caliente.

ALMACENAMIENTO

- Antes del almacenamiento, siempre asegúrese de que el electrodoméstico esté completamente frío, limpio y seco.
- Se recomienda guardar el aparato en un lugar seco.
- Guarde el aparato en un estante estable o en un armario. Para evitar accidentes, asegúrese de que tanto el aparato como su cable de alimentación estén fuera del alcance de niños o animales domésticos.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.





PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia i zawsze postępuj zgodnie z jej wskazaniem. Zachowaj instrukcję.

Ważne: Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadające doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostaną one pod nadzorem lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanego z nim ryzyka.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie należy powierzać do wykonania dzieciom, chyba że są one starsze niż 8 lat i nadzorowane. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia i jego przewodu w zasięgu dzieci poniżej 8 lat lub nieodpowiedzialnych osób, szczególnie gdy jest ono podłączone do sieci elektrycznej lub gdy jest schładzane.

- ☐ Sprawdź, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
- ☐ Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- ☐ Często sprawdzaj urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub urządzenie wykazują jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia. W takim przypadku naprawy powinien wykonać wykwalifikowany elektryk (*). Jeśli przewód zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka (*) w celu uniknięcia wszelkiego niebezpieczeństwa.
- ☐ Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i należy korzystać z niego w sposób wskazany w niniejszej instrukcji.
- ☐ Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- ☐ Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od zasilania.
- ☐ Nigdy nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz i zawsze umieszczaj je w suchym otoczeniu.
- ☐ Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Mogłyby stanowić zagrożenie dla użytkownika i spowodować ryzyko uszkodzenia urządzenia.





- ❑ Nigdy nie przemieszczaj urządzenia ciągnąc za przewód. Upewnij się, że przewód nie zostanie w żaden sposób zaczepiony. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginaj go.
- ❑ Ustawiaj urządzenie na płaskiej stabilnej powierzchni, aby nie spadło.
- ❑ Używaj urządzenia do głębokiego smażenia. Smaż tylko produkty spożywcze.
- ❑ Zewnętrzną obudowę, wewnętrzną misę, pokrywkę, kosz i uchwyt można myć ręcznie. Nigdy, pod żadnym pozorem nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie do czyszczenia (patrz sekcja „Czyszczenie”).
- ❑ Zaczekaj, aż urządzenie całkowicie wystygnie przed przenoszeniem go, czyszczeniem lub przechowywaniem. Zawsze trzymaj urządzenie za uchwyty do przenoszenia. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania po jego użyciu.
- ❑ Nigdy nie używaj urządzenia bez oleju lub innego tłuszczu. Upewnij się, że poziom oleju lub tłuszczu zawsze znajduje się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX wewnątrz misy. Nigdy nie przekraczaj poziomu MAX, ponieważ gorący olej lub tłuszcz może zostać wyrzucony (rozpryskany).
- ❑ Należy bezwzględnie utrzymywać to urządzenie w czystości, ponieważ ma ono bezpośredni kontakt z żywnością.
- ❑ Upewnij się, że przewód nie styka się z gorącymi częściami urządzenia. Pamiętaj, aby nigdy nie dotykać tych gorących części.
- ❑ Upewnij się, że gorące części urządzenia nie mają kontaktu z łatwopalnymi materiałami, takimi jak zasłony, obrusy itp., ponieważ może to spowodować pożar.
- ❑ Nigdy nie przykrywaj urządzenia jakimikolwiek materiałami.
- ❑ Nigdy nie dodawaj wody do oleju.
- ❑ Staraj się, aby produkty przeznaczone do smażenia były jak najbardziej suche.
- ❑ Twoja frytownica jest wyposażona w filtr przeciwwzapachowy. Oznacza to, że można zamknąć pokrywkę podczas smażenia. Należy jednak regularnie czyścić ten filtr (patrz punkt „Czyszczenie”).

UWAGA: frytownica może osiągnąć wysoką temperaturę podczas użytkowania. Preparaty oleiste i tłuszczowe mogą się zapalić, jeśli się przegrzeją. Zachowaj szczególną ostrożność,





aby nie pozostawiać swojej frytownicy włączonej dłużej niż to konieczne. Nie zapomnij wyłączyć urządzenia, gdy smażone artykuły będą gotowe, a frytownica nie będzie już używana. Przed wyciągnięciem wtyczki sieciowej ustaw przełącznik temperatury na „MIN”.

- ❑ Zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia podczas korzystania z urządzenia.
- ❑ Jeśli chcesz użyć tłuszczu stałego, pokrój go na małe kawałki i włóż do miski. Przesuń pokrętkę regulacji temperatury do pozycji minimum. Za każdym razem, gdy lampka kontrolna zgaśnie, przesuń pokrętkę regulacji temperatury na nieco wyższą wartość, aż cały tłuszcz się rozpuści. Po stopieniu tłuszczu ustaw pokrętkę temperatury na żadaną temperaturę smażenia. Ten rodzaj tłuszczu zestala się, gdy urządzenie się ochłodzi.
- ❑ Nigdy nie włączaj urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub jakiegokolwiek osobnego systemu zdalnego sterowania.
- ❑ Uwaga: Symbol  na określonej powierzchni wskazuje, że należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z produktem. Ten symbol oznacza: **UWAGA**, ta powierzchnia może być bardzo gorąca podczas użytkowania.

Symbol  jest zawsze umieszczany na powierzchni o najwyższej temperaturze, jednak inne metalowe lub niemetalowe powierzchnie mogą również bardzo się nagrzewać podczas używania i dlatego zaleca się, aby zawsze obchodzić się z nimi ostrożnie i jeśli to możliwe używać rękawic izotermicznych lub innej ochrony termicznej. W przypadku wątpliwości dotyczących temperatury danej powierzchni zawsze lepiej jest się zabezpieczyć.

(*) Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakunkowe.
- Sprawdź zawartość paczki, aby upewnić się, że zawiera wszystkie elementy i są one nieuszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli jest niekompletne lub wygląda na uszkodzone.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Materiały opakunkowe to nie zabawki. Plastikowe torby, folie i elementy piankowe umieszczaj zawsze z dala od niemowląt i dzieci. Materiał opakunkowy może zablokować





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



drogi oddechowe i uniemożliwić oddychanie.

UWAGA:

- Urządzenie może wydawać nieprzyjemny zapach i / lub wydzielać dym po włączeniu po raz pierwszy; to jest efekt procesu eliminacji pozostałości z procesu produkcyjnego. Jest to normalne i nie oznacza wady ani zagrożenia. Zapewnij odpowiednią wentylację.
- Wyczyść dokładnie urządzenie przed pierwszym użyciem (Patrz: „Czyszczenie i konserwacja”).

MONTAŻ

Obejrzyj ilustracje:

- Umieść urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że:
 - Uchwyt kosza (7) jest zablokowany na miejscu w koszu (6).
 - Aby zablokować uchwyt kosza (7) na właściwym miejscu, ściśnij pręty i wsuń je pomiędzy szczeliny.
 - Włóż końce prętów do wspornika kosza (6) i popchnij uchwyt (7) do tyłu (il. a i b). Nie łącz w żaden inny sposób (il. c).
 - Misa na olej (9) jest zabezpieczona w prawidłowej pozycji z pokrywą filtra oleju (11) i zaworem oleju (12) po tej samej stronie, co pokrętło filtrowania oleju (14) (rys. d). Upewnij się, że pokrywa filtra oleju (11) znajduje się w misie na olej (9).
 - Panel sterowania (21) znajduje się na płycie przyłączeniowej z tyłu obudowy (13). Upewnij się, że rowki płyty łączącej znajdują się w prowadnicach panelu sterowania (il. e).

UWAGA:

- Twoje urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa (5) umieszczony na panelu sterowania (21). Jeśli panel sterowania (21) nie zostanie prawidłowo umieszczony, urządzenie nie będzie działać.
- Nieprawidłowy montaż może prowadzić do niestabilnego ustawienia i może stać się przyczyną obrażeń.
- Kauczukowa płyta uszczelniająca (22) zapobiega wydostawaniu się gorącej pary spod pokrywy. Nie próbuj jej usuwać.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

To urządzenie może być używane do smażenia potraw, takich jak frytki, kurczak lub ryba (patrz: Zalecane czasy smażenia i temperatury).

UWAGA:

- Urządzenie ma moc znamionową 1700W. Przed podłączeniem do gniazdka ściennego upewnij się, że odpowiadający mu obwód elektryczny nie jest przeciążony przez inne urządzenia. To urządzenie powinno być zawsze obsługiwane przez oddzielne gniazdko 230V ~ 50Hz.
- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone (regulator temperatury w poz. 0) przed podłączeniem go do gniazdka ściennego.
- Umieść urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Podczas używania urządzenia na drewnianych powierzchniach należy użyć odpornej na ciepło maty, aby chronić drewno przed uszkodzeniem. Zapewnić minimalną odległość dookoła urządzenia wynoszącą co najmniej 15cm od innych przedmiotów, szaf i ścian.



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Upewnij się, że pojemnik na olej (15) jest zamontowany, pusty i znajduje się wewnątrz urządzenia, gałka kontroli filtracji oleju (14) znajduje się w położeniu LOCK, a pokrywa filtra oleju (11) znajduje się wewnątrz miski na olej (9). Następnie wlej odpowiedni olej do smażenia do miski na olej (9) (il. f).

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Nigdy nie napełniaj miski na olej (9) podczas używania lub podgrzewania. Zawsze pozwól, aby urządzenie całkowicie się ochłodziło. Nie mieszaj nowego i starego oleju.

OSTRZEŻENIE:

- NIE NALEŻY PRZEPEŁNIAĆ LUB NIEDOPEŁNIAĆ ZBIORNIKA OLEJU (il. f). Minimalna pojemność (MIN) to 1,9 l, maksymalna pojemność (MAX) to 3 l oleju. Upewnij się, że poziom oleju zawsze pozostaje pomiędzy oznaczeniem MIN i MAX (10).

- Nalej odrobinę oleju na wewnętrzną stronę okna podglądu (2), aby zapobiec wykraplaniu się pary.
- Umieść pokrywę (3) na obudowie (13).
- Upewnij się, że pokrętko regulacji temperatury (23) znajduje się w pozycji 0.

UWAGA:

- Włóż wtyczkę (17) do gniazdka ściennego.

OSTRZEŻENIE:

- Używaj tylko akcesoriów zalecanych przez producenta. Nie umieszczaj żadnych innych materiałów, przedmiotów w urządzeniu.
- Nigdy nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego (17) z pokrywą (3) lub obudową urządzenia (13) podczas jego używania (rys. H).

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

- Nie dotykaj pokrywy (3) ani obudowy urządzenia (13) podczas lub wkrótce po użyciu (il. i). Używaj tylko dostarczonych uchwytów (2, 7, 19).
 - Zwróć szczególną uwagę podczas dodawania lub usuwania akcesoriów i żywności z urządzenia. Nigdy nie dotykaj pokrywy (3) ani obudowy urządzenia (13), gdy urządzenie jest podłączone i włączone lub bezpośrednio po jego użyciu. Zaleca się, aby zawsze używać rękawic kuchennych.
 - Wydostające się opary mogą się samoczynnie zapalić.
- Obróć pokrętko regulacji temperatury (14) do żądanej temperatury (patrz Zalecane czasy smażenia i temperatury) (il. j). Wskaźnik POWER (25) zaświeci się, sygnalizując, że urządzenie się nagrzewa. Po osiągnięciu ustawionej temperatury włącza się wskaźnik READY (24).

Przybliżony czas potrzebny do osiągnięcia ustawionej temperatury:

Ustawiona temperatura (°C)	Czas (minuty)
130	Okolo 7
150	Okolo 8
170	Okolo 10



Back cover page (last page)



190	Okolo 13
-----	----------

Po podgrzaniu oleju zdejmij pokrywę (3).
 Umieść kosz (6) na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
 Napełnij kosz (6) żywnością (il. k). Nie przepelniaj kosza (6) (rys. k).

OSTRZEŻENIE!

- Nie smaż żywności bez kosza (6) (il. l).
 - Nie napełniaj kosza (6) powyżej połowy. Zbyt dużo jedzenia może powodować nadmierne pienienie i w konsekwencji przekroczenie maksymalnego poziomu oleju podczas pracy.
 - Żywność umieszczona w urządzeniu musi być sucha. W przypadku smażenia mrożonek, takich jak frytki lub skrzydełka z kurczaka, należy usunąć wszystkie części lodu z zamrożonej żywności przed smażeniem, aby zapobiec przelaniu się oleju.
 - Przed smażeniem zawsze usuwaj nadmiar wilgoci z żywności za pomocą papierowego ręcznika. Nawet niewielka ilość wody może spowodować poważne rozpryskiwanie gorącego oleju.
 - Po zanurzeniu kosza (6) w oleju, natychmiast nakryj urządzenie pokrywą (3) – Niebezpieczeństwo wypryskiwania lub wylania się gorącego oleju.
- Ostrożnie opuść kosz (6) do miski z olejem (9) (il. n).
 - Przykryj misę oleju (9) pokrywą (3) (il. o). Upewnij się, że zagłębione części pokryw (3) pasują poprawnie do uchwyty kosza (7) i silikonowej płyty uszczelniającej (22).

UWAGA:

- Podczas smażenia świeżo pokrojonych ziemniaków i żywności o wysokiej zawartości wilgoci powoli opuszczaj kosz do oleju. Jeśli olej zagotuje się lub nadmiernie się pieni, podnieś kosz na kilka sekund i ponownie opuść. Powtarzaj te czynności, aż kosz zostanie zanurzony bez nadmiernego pienienia się.
 - Nie umieszczaj pokryw (3) na urządzeniu podczas smażenia świeżo krojonych ziemniaków lub innych produktów o wysokiej zawartości wilgoci.
 - Czas smażenia, patrz "Zalecane czasy i temperatury smażenia" lub postępuj zgodnie z instrukcjami producenta żywności.
- Po upływie czasu smażenia zdejmij pokrywę (3).
 - Za pomocą uchwyty (7) podnieś kosz (6) i zawieś go na haku (8) na obrzeżu zbiornika oleju (9) (il. p).
 - Pozwól, aby nadmiar oleju spływał z kosza (6) przez kilka sekund, aby usunąć nadmiar oleju i zachować chrupkość.
 - Za pomocą uchwyty (7) ostrożnie podnieś kosz (6) i przełóż jedzenie do termoodpornego naczynia, które zostało wyłożone papierowym ręcznikiem, aby zebrać pozostały olej.

OSTRZEŻENIE

- Nigdy nie umieszczaj gorącego kosza (6) bezpośrednio na blacie, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni. Zaleca się używanie odpornej na ciepło trójnoga lub deski do krojenia.
- Umieść kosz (6) na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
 - Po zakończeniu procesu gotowania obróć pokrętko regulacji temperatury (23) w położenie 0 i wyjmij wtyczkę (17) z gniazda ściennego.





OSTRZEŻENIE

- Zawsze odłączaj wtyczkę (17) od gniazdka ściennego. Odłączenie przewodu zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia. Nie odłączaj go podczas normalnej pracy. Jeśli wtyczka magnetyczna zostanie odłączona, natychmiast wyjmij wtyczkę (17) z gniazdka. Obróć pokrętkę regulacji temperatury (23) w położenie 0. Następnie ponownie podłącz wtyczkę (17) do gniazdka ściennego.
- To urządzenie generuje ciepło i parę podczas użytkowania. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku poparzeń, pożarów lub innych obrażeń osób lub szkód materialnych. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się. Nie dotykaj ich podczas używania. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut przed podjęciem czynności związanych z myciem lub przechowywaniem.

ZALECANE CZASY I TEMPERATURY SMAŻENIA

UWAGA:

Podane w poniższej tabeli czasy smażenia są przybliżone i powinny być dostosowane do własnych upodobań, różnych ilości żywności i instrukcji producenta żywności

Wybrana temperatura (°C)	Czas (minuty)
130	Okolo 7
150	Okolo 8
170	Okolo 10
190	Okolo 13

Artykuły żywnościowe		
Żywność	Wybrana temperatura (°C)	Czas (minuty)
Frytki mrożone	190	8-12
Frytki świeże	190	8-10
Kawałki mięsne	190	10-14
Skrzydółka z kurczaka	190	10-14
Ryba (panierowana)	170	3-5
Owoce morza	170	3-5

GOTOWANIE (SMAŻENIE) W OLEJU

Olej spożywczy może poprawić smak potrawy – lub zepsuć jej smak. Jak w przypadku każdego innego składnika żywności, świeżość i prawidłowe obchodzenie się z olejem są kluczem do udanych wyników frytowania.

Wybrana temperatura (°C)	Czas (minuty)
130	Okolo 7
150	Okolo 8
170	Okolo 10

Jakość oleju obniża się przy stosowaniu wysokich temperatur. Cząstki jedzenia, woda i inne płyny jeszcze bardziej obniżą jego jakość, dlatego:

- Nie mieszaj różnych olejów spożywczych.
- Używaj tylko świeżych i czystych olejów spożywczych:
 - Regularnie usuwaj spalone cząsteczki jedzenia podczas smażenia. Zawsze używaj naczyń, narzędzi, które można bezpiecznie zanurzać w gorących olejach, nie uszkadzając przyrządu ani urządzenia, i zawsze noś rękawice kuchenne





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



podczas usuwania wszelkich przypalonych cząstek jedzenia.

- Po użyciu i przed przechowywaniem, przefiltruj olej za pomocą zintegrowanego systemu filtracji (patrz Filtracja oleju)
- Nie używaj ponownie oleju, który był używany do smażenia ryb lub innych silnie aromatyzowanych potraw.
- Niektóre mięsa, takie jak skrzydełka z kurczaka, uwalniają duże ilości płynów podczas smażenia, które spływają do oleju. Nie używaj ponownie tego oleju.

FILTRACJA OLEJU

UWAGA:

- Filtruj olej po każdym użyciu. Prawidłowo przechowuj przefiltrowany olej (patrz Przechowywanie oleju).
 - Regularnie usuwaj olej w zależności od jego jakości (patrz Gotowanie w oleju).
 - Po wyłączeniu urządzenia odczekaj co najmniej 3 godziny, aż olej ostygnie, w zależności od ustawień wybranych podczas użytkowania. Im cieplejszy olej tym wymaga więcej czasu, aby osiągnąć niską temperaturę.
 - Filtrowanie oleju po każdym użyciu pomoże przedłużyć żywotność oleju do smażenia, ale nadal należy go wyrzucić, jeśli jakość oleju ulegnie pogorszeniu po wielokrotnym użyciu. Szacujemy, że olej w normalnych warunkach powinien być wymieniany co najmniej po każdych 10 użyciach).
- Upewnij się, że zbiornik oleju (15) jest zmontowany, pusty i znajduje się wewnątrz urządzenia.
 - Gdy olej ostygnie do temperatury pokojowej, przekręć pokrętło kontroli filtracji oleju (14) na pozycję FILTER OIL (il. r). Olej zacznie kapać do zbiornika oleju (15). Pokrywa filtra oleju (11) zatrzymuje pozostałości żywności, zanieczyszczenia będące w zbiorniku oleju (15).
 - Gdy cały olej zostanie przefiltrowany:
 - Obróć pokrętło filtrowania oleju (14) w położenie LOCK, jeśli pojemnik pozostanie wewnątrz urządzenia.
 - Obrócić pokrętło filtrowania oleju (14) w położenie UNLOCK, jeśli pojemnik ma zostać wyjęty z urządzenia.

UWAGA:

- Przed opróżnianiem zbiornika lub filtrowaniem zawsze odczekaj 3 do 4 godzin, aż olej ostygnie całkowicie,
- Podczas przenoszenia urządzenia należy zachować najwyższą ostrożność, gdy zbiorniki oleju (9) i (15) nie są puste.
- Wyjmując pojemnik oleju (15) z urządzenia, postępuj ostrożnie. Zbiornik oleju (15) powinien być trzymany poziomo obiema rękami.

OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA OLEJU

Filtrowany olej może być przechowywany w odpowiednim pojemniku (patrz Przechowywanie oleju) lub ponownie używany do smażenia nowej partii żywności (patrz Gotowanie w oleju).

- Odkręć korek (16) na zbiorniku oleju (15) (il. s).
- Powoli zlej zawartość zbiornika oleju (15) do odpowiedniego pojemnika lub misy na olej (9), jeśli jest to potrzebne.

UWAGA:

- Upewnij się, że gałka kontrolna filtracji oleju (14) znajduje się w położeniu UNLOCK



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- przed zlanie oleju do miski oleju (9).
- Przechylaj zbiornik oleju (15) w górę (pozycja pionowa) stopniowo, aby uniknąć wycieków z boku pojemnika.
- Olej można przechowywać w misce na olej (9), wewnątrz frytownicy lub w innym chłodnym, suchym miejscu (patrz Przechowywanie oleju).

- Wkręć nakrętkę (16) z powrotem do zbiornika oleju (15).
- Włóż zbiornik oleju (15) z powrotem do urządzenia i obróć pokrętło filtracji oleju (14) do pozycji LOCK, aby zabezpieczyć zbiornik oleju (15) na właściwym miejscu (il. t).

PRZECHOWYWANIE OLEJU

- Nie przechowuj zużytego oleju spożywczego w lodówce. Wybierz odpowiednie miejsce, które nie jest narażone na działanie promieni słonecznych. Zasadniczo olej może być przechowywany przez okres 3 miesięcy po otwarciu butelki. Należy również przestrzegać wskazówek producenta oleju dotyczących przechowywania.

PORADY I WSKAZÓWKI

- Mniejsze ilości jedzenia zwykle wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe ilości.
- Aby skrócić czas gotowania, rozmroź potrawę przed gotowaniem. Niektórych produktów, takich jak mrożone ryby i mrożone frytki nie zaleca się rozmrażać przed gotowaniem.
- Zaleca się stosowanie termometru do mięsa, aby sprawdzać postęp gotowania.
- W przypadku zapalenia się jedzenia, nie zdejmuj pokrywy (3), nie wyjmuj kosza (6); obróć pokrętło regulacji temperatury (23) w położenie 0 i odłącz urządzenie.
- Gdy potrawa, którą gotujesz, wymaga wstrząsania, zaleca się ustawienie zegara na połowę sugerowanego czasu gotowania. Wtedy sygnał dźwiękowy przypomni Ci o konieczności wstrząśnięcia kosza (6).
- Zaleca się używanie wyłącznie nylonowych, termoodpornych plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych. Metalowe przybory mogą się rozgrzać i uszkodzić nieprzystawiającą powierzchnię. Zawsze usuwaj przybory z urządzenia. Nie pozostawiaj ich w urządzeniu podczas użytkowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Właściwa konserwacja zapewni wieloletnie korzystanie z urządzenia. Czyść urządzenie po każdym użyciu. Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być serwisowane przez użytkownika i wymaga niewielkiej konserwacji. Wszelkie naprawy pozostaw wykwalifikowanemu personelowi.

OSTRZEŻENIE:

- Przed użyciem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze obrócić pokrętło regulacji temperatury (23) do pozycji 0, po dokładnym oczyszczeniu. Upewnij się, że woda nie dostaje się do obudowy urządzenia (13).
- Nie próbuj trwale przymocować wtyczki magnetycznej do urządzenia.
- Nie należy usuwać silikonowej gumowej płyty uszczelniającej (22).
- Upewnij się, że zbiornik oleju (15) jest na swoim miejscu, a następnie obróć pokrętło filtracji oleju (14) w pozycję OLEJ DO FILTRA, aby opróżnić misę na olej (9) (patrz Filtracja oleju).
- Umieść kosz (6) na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.



Back cover page (last page)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Upewnij się, że kosz (6) ostygł całkowicie, zanim dotkniesz jego powierzchni i spróbujesz wyjąć uchwyt kosza (7).
- Przed opróżnieniem misy na olej (9) do zbiornika oleju (15) należy całkowicie schłodzić olej.
- Zdejmij uchwyt kosza (7) z kosza (6).
- Zdejmij panel sterowania (21) z misy na olej (9). Ostrożnie wyczyść panel sterowania (21) i grzałkę zanurzeniową (20) wilgotną ściereczką.
- Wyciągnij pokrywę filtra oleju (11) z misy na olej (9), a następnie wyjmij misę (9) z obudowy (13).
- Otwórz pokrywę filtra oleju (28) i wyjmij oba filtry czarny i biały (26, 27) (il. u).
- Wyczyść obudowę urządzenia (13) wilgotną ściereczką.
- Umyj pokrywę (3), kosz (6), uchwyt kosza (7), misę (9) i pokrywę filtra oleju (11) gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce. Ostrożnie opłucz i osusz.
- Dokładnie osusz wszystkie części po umyciu i przed ponownym użyciem urządzenia.

UWAGA:

- Jeśli zbiornik oleju (15) wymaga czyszczenia, przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że jest pusty (patrz Opróżnianie zbiornika oleju). Umyj go gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce. Ostrożnie opłucz i osusz.
- Filtry (26, 27) czyść co 3 miesiące lub po każdym 12 użyciach za pomocą gorącej wody z mydłem. Nie czyść w zmywarce.
- Przed użyciem dokładnie wysusz wszystkie części i powierzchnie. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka ściennego upewnij się, że wszystkie części i powierzchnie są całkowicie suche. Nawet niewielka ilość wody może spowodować poważne w skutkach rozpryskiwanie się gorącego oleju.

PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem zawsze upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zimne, czyste i suche.
- Zaleca się przechowywanie urządzenia w suchym miejscu.
- Przechowuj urządzenie na stabilnej półce lub w szafce. Aby uniknąć wypadków, upewnij się, że zarówno urządzenie, jak i przewód zasilający są poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami.

Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego.

System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz. 1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku.

Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego. Na podstawie prostego wniosku, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



Back cover page (last page)



TKG FT 1012 KTO

	
English	7
Français	17
Nederlands	28
Deutsch	39
Español	50
Polski	60

KITCHEN●ORIGINALS

by Kalorik



Back cover page (last page)

Assembly page 70/70