

# DOMO

**HANDLEIDING  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
INSTRUCTION BOOKLET  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
NÁVOD K POUŽITÍ**

FRITEUSE  
FRITTEUSE  
DEEP FRYER  
NEREZOVÁ FRITÉZA  
FREIDORA



**DO456FR**

**PRODUCT OF LINEA** 2000

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

Wij hanteren een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

## **GARANTIE**

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von zwei Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie des gekauft haben.

## **WARRANTY**

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

## **CONDICIONES DE GARANTÍA**

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.

Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 2 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

## **ZÁRUKA**

**Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:**

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz [www.domo-elektro.cz](http://www.domo-elektro.cz)**

**tel. 379 789 684 nebo na [servis@domo-elektro.cz](mailto:servis@domo-elektro.cz) , tel. 379 422 550**

Type nr. apparaat  
N° de modèle de l'appareil **DO456FR**  
Type nr des Gerätes  
Type nr. of appliance  
N° de modelo del aparato  
Model

Naam

Nom .....

Name

Nombre

Jméno

Adres

Adresse .....

Address

Dirección

Adresa

Aankoopdatum

Date d'achat .....

Kaufdatum

Date of purchase

Fecha de compra

Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.: .....

\* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

---

**REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)**

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

**ZÁZNAMY SERVISU :**

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

\* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

**Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.**

## RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

## INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



## RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



## RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



## INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.



## INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržением tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou.  
Jinak hrozí nebezpečí úrazu!



## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensoriele beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

LEES AANDACHTIG DE GEBRUIKSAANWIJZING ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

1. Het toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
2. Gebruik het toestel niet buitenshuis en voor andere doeleinden.
3. Gebruik het toestel niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het toestel niet naar behoren werkt, als het gevallen of beschadigd is of als het in water gevallen is.
4. Schakel het toestel uit en haal daarna de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik. Doe dit ook alvorens het toestel te reinigen en bij het vullen of ledigen van de kuip.
5. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel hangt of in aanraking komt met hete oppervlakken.
6. Wanneer het snoer van het toestel beschadigd is, mag dit enkel en alleen vervangen worden door een erkende dealer, aangezien hiervoor speciale werktuigen vereist zijn.
7. Dompel het verwarmingsblok, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof, wegens

- gevaar voor elektrische schokken.
8. Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Wanneer het toestel in werking is, zal het warm aanvoelen en dit blijft nog enige tijd na het uitzetten voortduren. Raak geen hete oppervlakken aan, zoals de binnenkuip. Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is of de olie nog heet is. Gebruik altijd de handvatten om het toestel te verplaatsen.
  9. Zorg ervoor dat het toestel droog is. Verwijder loshangend ijs van bevroren voedsel. Laat het mandje met voedsel zachtjes in de olie zakken. Wees voorzichtig, de olie kan spatten. Neem het mandje steeds bij de handgreep uit de oliekuip, en laat het voedsel 10 à 20 sec. uitlekken.
  10. Gebruik het toestel niet als er nog water in de kuip zou zijn.
  11. Plaats de frituurpan steeds op een warmtebestendig, horizontaal oppervlak.
  12. De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimumaanduiding komen. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen, onvoldoende of teveel olie in de kuip is.
  13. Plaats geen ontvlambare voorwerpen op of in de buurt van de frituurpan. Indien de olie vuur vat, trek de stekker uit het stopcontact. Probeer het vuur nooit met water te doven!
  14. Wees extra oplettend wanneer het toestel in de buurt van kinderen gebruikt wordt, hetzelfde geldt voor personen met een handicap.

15. Laat dit toestel nooit onbewaakt achter.
16. In friteuses met een uitneembaar verwarmingselement mag nooit gebakken worden met vast frituurvet, dus gebruik enkel vloeibare frituurolie.
17. Alle beschadigingen en/of verwondingen ten gevolge van het niet naleven van deze raadgevingen zijn voor eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen hiervoor aansprakelijk gesteld worden.
18. OPGELET: het deksel van de friteuse is een stofdeksel en mag alleen op het toestel gezet worden, wanneer het toestel niet in werking is.

## BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG.

### ONDERDELEN

1. Roestvrijstalen behuizing
2. Uitneembare oliekuip
3. Ruststeun voor mandje
4. Geïsoleerde handvatten
5. Stofdeksel met handgreep
6. Rond frituurmandje
7. Inklapbare handgreep
8. Controlepaneel
9. Verwarmingselement
10. Temperatuurregelaar
11. Rood stroomindicatielampje
12. Groen temperatuurindicatielampje



## GEBRUIK VAN HET TOESTEL

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de friteuse vóór het eerste gebruik en volgens de onderhoudsrichtlijnen.
3. Zet de friteuse op een horizontaal, warmtebestendig oppervlak.
4. Open het stofdeksel en verwijder het mandje. Breng de handgreep van het mandje in horizontale positie tot ze klikt.
5. Vul de oliekuip met vloeibare frituurolie, geschikt voor warme bereidingen, tot het oliepeil zich tussen de onderste 'MIN'- en de bovenste 'MAX'-niveau-aanduiding bevindt. **Gebruik het toestel nooit wanneer er te weinig of te veel olie in de kuip is.**
6. Plaats het mandje in de kuip.
7. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode stroomlampje zal beginnen branden.
8. Zet het toestel aan door middel van de temperatuurregelaar.
9. Stel vervolgens met de temperatuurregelaar de gewenste temperatuur in. De olie zal opwarmen. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene temperatuurindicatielampje branden. De frituurpan is nu klaar voor gebruik. Als de temperatuur van de olie daalt, zal het lampje van de thermostaat automatisch weer uit gaan en terug gaan branden wanneer de ingestelde temperatuur weer bereikt is.
10. Plaats het mandje op de ruststeun en leg de te bakken voedingswaren in het mandje. Vul het frituurmandje slechts half voor betere bakresultaten. Plaats het mandje hierna voorzichtig terug in de olie.  
*Nota:* Om de kwaliteit van de olie te bewaren, is het aangeraden het voedsel slechts na het frituren te kruiden.
11. Haal het mandje na de baktijd voorzichtig uit de oliekuip en controleer of het voedsel voldoende gebakken is.
12. Laat het voedsel gedurende 10 à 12 seconden uitlekken.

## NA HET GEBRUIK

1. Draai de temperatuurknop op het minimum.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Plaats het mandje terug in de frituurpan.
4. Sluit het deksel.
5. Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze op te bergen.

## REINIGING VAN HET TOESTEL

Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.

## REINIGEN VAN DE BUITENZIJDEN VAN HET TOESTEL

Reinig de buitenzijde van de frituurpan na ieder gebruik met een zachte en vochtige doek, gedrenkt in een zeepsopje. **Het controlepaneel mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.**

## REINIGEN VAN DE BINNENZIJDEN VAN HET TOESTEL

Reinig bij iedere olieerversing de binnenzijde van het toestel, zoals hieronder beschreven, om uw frituurpan in optimale staat te houden.

1. Verwijder het deksel.
2. Neem het frituurmandje uit de oliekuip.
3. Haal het verwarmingselement uit de oliekuip.
4. Til de oliekuip uit de roestvrijstalen behuizing en giet de olie uit de kuip. Verwijder met keukenpapier de vastklevende resten van het vet. De hardnekkige oliespatten kunnen met een keukensponsje, een nylon borstel of een doek gedrenkt in afwasmiddel verwijderd worden.
5. Het frituurmandje, het deksel en de oliekuip zijn vaatwasmachinebestendig.
6. Droog het deksel, de frituurmand en de oliekuip goed af, alvorens ze terug te plaatsen.

## ONDERHOUD VAN HET TOESTEL

1. De temperatuur en de gebruiksduur zijn de belangrijkste factoren die de veroudering van frituurolie bepalen. Voor gezonde en smakelijke bereidingen is het raadzaam de olie regelmatig te vervangen. Bovendien zal een regelmatige olieerversing het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken.
2. Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen, kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Vervang de olie als ze donker of vuil wordt, begint te roken of abnormaal schuimt.
3. Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude.
4. Het regelmatig filteren van de olie komt de kwaliteit van de bereidingen ten goede, maar zal de veroudering van de olie niet beletten.
5. Bewaar de frituurolie op een koele en donkere plaats. Wanneer je zelden frituurt, vervang de olie dan om de vijf à zes maanden.
6. Verwijder de gebruikte frituurolie volgens de reglementering geldig in jouw woonplaats. Giet nooit oude olie of vet in de gootsteen of in het toilet. Dit geeft kans op verstopping van de afvoerleiding en is ecologisch onverantwoord.

## AANBEVELINGEN

### Frituurolie/vet vervangen

Arachideolie: na 8 à 10 bakbeurten

Plantaardige olie: na 10 à 12 bakbeurten

Olijfolie: na 8 à 10 bakbeurten

*Deze aanbevelingen zijn bestemd voor een middelgroot gezin en een normaal gebruik.*

## CULINAIRE TIPS

1. Elke langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie of het vet. Schakel de frituurpan na ieder gebruik uit.
2. Vervang dikwijls de olie of het vet, en zeker als ze donker of vuil wordt, of als ze abnormaal begint te schuimen.

## FRIETEN

1. Gebruik liefst dikke, niet te nieuwe aardappelen. Schil ze en snij ze in reepjes. Spoel de reepjes onder stromend water en droog ze af.
2. Bak de frieten in twee keer:
  - Eerste bakbeurt: 150-160°C: 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid)
  - Tweede bakbeurt: 175°C: 2 tot 5 minuten
3. Laat goed uitlekken alvorens op te dienen.

## DIEPVRIESPRODUCTEN

1. Diepvriesproducten koelen de olie of het vet uiteraard sterk af. Gebruik daarom geen al te grote porties.
2. Schud de te bakken voedingswaren boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
3. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 175°C. Dompel het mandje langzaam in het frituurvet om sterk opborrelen te vermijden.

## PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.





L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation.  
Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET CONSERVEZ-LE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

1. Utilisez l'appareil seulement pour des fins domestiques, pas pour des fins commerciales.
2. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour d'autres fins.
3. N'utilisez plus l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé ou si l'appareil est tombé dans l'eau.
4. Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant après chaque usage, avant le nettoyage ou lors du remplissage ou vidage de la cuve.
5. Veillez à ce que le cordon ne vous dérange pas et ne puisse entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. Un cordon endommagé peut seulement être remplacé par une personne qualifiée.
7. Ne jamais immerger le tableau de commande, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide, vous risquez de recevoir une décharge électrique.
8. L'huile chaude peut provoquer des brûlures graves. L'appareil deviendra chaud lors du fonctionnement

et restera encore chaud après le débranchement.

Ne touchez pas aux surfaces chaudes, comme la cuve intérieure. Ne déplacez jamais votre friteuse lorsqu'elle est chaude. Utilisez toujours les poignées pour la déplacer.

9. Veillez à ce que l'appareil soit sec. Enlevez un peu la glace des aliments congelés. Laissez baisser le panier doucement. Attention : l'huile peut gicler. Enlevez le panier toujours de la cuve en le tenant par la poignée et laissez égoutter les aliments pendant 10 à 20 secondes.
10. Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a encore de l'eau dans la cuve.
11. Mettez la friteuse toujours sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
12. La quantité d'huile dans la cuve doit toujours dépasser l'indication minimum. Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a pas suffisamment ou trop d'huile dans la cuve.
13. Ne placez pas d'objets inflammables sur ou dans les environs de la friteuse. Dans le cas où l'huile prend feu, enlevez la fiche de la prise de courant. N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau!
14. Soyez prudent quand l'appareil est utilisé dans les environs d'enfants ou de personnes handicapées.
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
16. N'utilisez jamais de la graisse dans des friteuses avec une résistance amovible. Utilisez seulement une huile liquide.
17. Tous les dégâts et/ou blessures résultants du non-

respect de ces consignes sont à votre charge. Le fabricant, l'importateur ou le fournisseur ne sont dans aucun cas responsables.

18. ATTENTION: Le couvercle peut seulement être mis sur la friteuse, quand l'appareil n'est pas en marche.

## CONSERVEZ BIEN CE MODE D'EMPLOI

### PARTIES

1. Corps extérieur en acier inoxydable
2. Cuve amovible
3. Support pour panier
4. Poignées isolées
5. Couvercle de poussière avec poignée
6. Panier rond
7. Poignée escamotable
8. Panneau de commande
9. Résistance
10. Bouton thermostat
11. Lampe témoin rouge marche/arrêt
12. Lampe témoin vert thermostat



### UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation selon les conseils décrits dans ce mode d'emploi.
3. Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
4. Ouvrez le couvercle et enlevez le panier. Mettez la poignée dans la position horizontale jusqu'à ce que vous entendez un déclic.
5. Remplissez la cuve avec une huile liquide pour préparations chaudes, jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre le 'MIN' et le 'MAX'. **N'utilisez jamais l'appareil s'il n'y a pas assez ou trop d'huile dans la cuve.**

6. Remettez le panier dans la cuve.
7. Mettez la fiche dans la prise de courant. La lampe témoin rouge s'allumera.
8. Mettez l'appareil en marche avec le bouton thermostat.
9. Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat. L'huile sera chauffée. La lampe témoin vert s'allumera dès que la température désirée est atteinte. La friteuse est prête à l'emploi. Si la température de l'huile baisse, la lampe du thermostat s'éteindra automatiquement et s'allumera à nouveau quand la température désirée est atteinte.
10. Placez le panier sur le support et mettez les aliments dans le panier. Remplissez le panier à moitié pour un meilleur résultat. Remplacez le panier prudemment dans l'huile.  
Note: Afin de conserver la qualité de l'huile il est à conseiller de d'abord faire frire les aliments et de les épicer par après.
11. Enlevez le panier de l'huile et contrôlez si les aliments sont prêts.
12. Laissez égoutter les aliments pendant 10 à 12 secondes.

## APRÈS L'USAGE

1. Tournez le bouton thermostat au minimum.
2. Enlevez la fiche de la prise de courant.
3. Remplacez le panier dans la friteuse.
4. Fermez le couvercle.
5. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

## NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Essuyez l'extérieur de votre friteuse après chaque usage avec un chiffon doux et humide, imbibé d'eau savonneuse. **Ne pas immerger le tableau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide.**

## NETTOYAGE INTÉRIEUR

Profitez de chaque renouvellement d'huile pour nettoyer l'intérieur de votre appareil afin de conserver votre friteuse en bon état.

1. Enlevez le couvercle.
2. Enlevez le panier de la cuve.
3. Enlevez la résistance de la cuve.
4. Enlevez la cuve du corps extérieur et enlevez l'huile de la cuve. Essuyez la cuve avec du papier de cuisine. Les dépôts de graisse tenaces peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge de cuisine, d'une brosse en nylon ou un chiffon imbibé de détergent pour vaisselle.
5. Le panier, le couvercle et la cuve à huile sont résistants au lave-vaisselle.
6. Essuyez bien le couvercle, le panier et la cuve à huile avant de les remettre.

## ENTRETIEN DE L'APPAREIL

1. Les 2 facteurs principaux du vieillissement de l'huile de friture sont la température et le temps de cuisson. Pour des préparations saines et savoureuses il est à conseiller de remplacer votre huile régulièrement. En plus, ceci facilitera l'entretien de la cuve et du panier.
2. Certaines préparations panées ou très épicées, ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Remplacez l'huile si elle s'assombrit, devient sale, commence à fumer ou mousse anormalement.
3. Remplacez l'huile en une fois, ne mélangez jamais l'huile fraîche et l'huile ancienne.
4. Filtrer régulièrement l'huile peut améliorer la qualité des préparations, mais n'empêche pas le vieillissement de l'huile.
5. Conservez votre huile de friture dans un endroit frais et sombre. Si vous utilisez rarement votre friteuse, changez l'huile tous les 5 à 6 mois.
6. Respectez la réglementation en vigueur en matière d'élimination d'huiles usées. Ne les jetez jamais dans l'évier ou dans les toilettes. Ceci peut boucher les canalisations et est écologiquement injustifiable.

## RECOMMANDATIONS

### *Huile de friture/graisse à remplacer*

Huile d'arachide: après 8 à 10 utilisations

Huile végétale: après 10 à 12 utilisations

Huile d'olive: après 8 à 10 utilisations

*Note: Ces recommandations ne prennent en considération qu'une utilisation normale pour un ménage moyen.*

## **CONSEILS CULINAIRES**

1. Toute chauffe prolongée diminue la qualité de l'huile ou de la graisse. Débranchez donc la friteuse après chaque utilisation.
2. Remplacez souvent l'huile, surtout si celle-ci s'assombrit, s'encrasse ou si vous constatez une formation anormale de mousse.

### **POMMES-FRITES**

1. Utilisez de grosses pommes de terre, de préférence pas « trop » nouvelles. Coupez-les en bâtonnets. Rincez-les sous l'eau courante et séchez-les.
2. Cuisez les frites en 2 fois:
  - Première cuisson: 150-160°C: 5 à 10 minutes (selon la quantité)
  - Deuxième cuisson: 175°C: 2 à 5 minutes
3. Laissez égoutter bien avant de servir.

### **PRODUITS SURGELÉS**

1. Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas des portions trop grandes.
2. Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
3. Mettez le bouton thermostat à 175°C. Mettez le panier lentement dans la friture, les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

## **SICHERHEITSAUWEISUNGEN**

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

**Achtung:** das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

LESEN SIE GRÜNDLICH DIE GEBRAUCHSANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE SIE AUF, DAMIT SIE SIE SPÄTER ZU RATE ZIEHEN KÖNNEN.

1. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch geeignet und nicht für kommerzielle Zwecke.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht außerhalb der Wohnung oder für andere Zwecke.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es heruntergefallen oder beschädigt ist, oder wenn es ins Wasser gefallen ist.
4. Schalten Sie nach jeder Benutzung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Tun Sie dies auch, bevor Sie das Gerät reinigen oder beim Entleeren oder Füllen der Wanne.
5. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht über den Rand des Tisches hängt oder mit heißen Flächen in Berührung kommt.
6. Wenn das Kabel des Gerätes beschädigt ist, darf es ausschließlich durch einen erkannten Händler ersetzt werden, da in diesem Fall Spezialwerkzeug erforderlich ist.



7. Tauchen Sie den Heizblock, das Kabel oder den Stecker wegen der Gefahr des Stromschlags nie unter Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
8. Heißes Öl kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird es warm sein und dieser Zustand wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten fort dauern. Fassen Sie keine heißen Flächen wie die Innenwanne an. Stellen Sie das Gerät nicht an einen anderen Platz, wenn es in Betrieb ist, oder wenn das Öl noch heiß ist. Benutzen Sie die Handgriffe, um das Gerät an einen anderen Platz zu stellen.
9. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät trocken ist. Entfernen Sie anhängendes Eis von Tielkühlspeisen. Senken Sie das Körbchen mit Speisen langsam ins Öl. Seien Sie vorsichtig, das Öl kann spritzen. Nehmen Sie das Körbchen immer an den Handgriffen aus der Ölwanne und lassen Sie das Frittiergut 10 bis 20 Sek. abtropfen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Wasser in der Wanne befindet.
11. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige, horizontale Fläche.
12. Die Ölmenge in der Wanne muss immer bis oberhalb der Minimumangabe sein. Benutzen Sie das Gerät nie, wenn kein, zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne ist.
13. Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Frittiertopfes. Wenn das Öl Feuer fängt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Versuchen Sie nie, das Feuer mit Wasser zu löschen!

14. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird; dies gilt auch für Behinderte.
15. Lassen Sie dieses Gerät nie unbeaufsichtigt zurück.
16. In Frittiertöpfen mit einem entfernbaren Heizelement darf nie mit festem Frittierfett gebraten werden; verwenden Sie also ausschließlich flüssiges Frittieröl.
17. Für alle Beschädigungen und/oder Verletzungen infolge der Nicht-Beachtung dieser Anweisungen tragen Sie selbst das Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen haftbar gemacht werden.
18. **ACHTUNG:** Das Deckel darf nur auf die Friteuse gesetzt werden, wenn das Gerät nicht funktioniert.

## BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF.

### TEILE

1. Metallgehäuse aus rostfreiem Edelstahl
2. Entfernbare Ölwanne
3. Halter für Korb
4. Isolierte Handgriffe
5. Staubdeckel mit Handgriff
6. Runder Frittierkorb
7. Einklappbarer Handgriff
8. Bedienungskontrolle
9. Heizelement
10. Temperaturregler
11. Rote An/Aus-Kontrolllampe
12. Grüne Temperaturkontrolllampe



## INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Frittiertopf und befolgen Sie die Wartungsanweisungen.
3. Stellen Sie den Frittiertopf auf einen horizontalen, hitzebeständigen Untergrund.
4. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb. Bringen Sie den Handgriff des Korbes in eine horizontale Position, bis er einrastet.
5. Füllen Sie die Ölwanne mit flüssigem Frittieröl, das sich für heiße Zubereitungen eignet, und zwar bis sich der Ölpegel zwischen der unteren "Min"- und der oberen "Max"-Angabe befindet. **Benutzen Sie das Gerät nie, wenn sich zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne befindet.**
6. Stellen Sie den Korb in die Wanne zurück.
7. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe wird jetzt aufleuchten.
8. Schalten Sie das Gerät an, mit dem Temperaturregler.
9. Stellen Sie danach mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Das Öl wird jetzt erhitzt. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Frittiertopf ist jetzt betriebsbereit. Wenn sich die Temperatur des Öls verringert, wird die Kontrolllampe des Thermostates automatisch erlöschen und wieder aufleuchten, wenn die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
10. Setzen Sie den Korb auf den Halter und legen Sie die zu frittierenden Speisen in den Korb. Füllen Sie den Frittierkorb für bessere Frittierergergebnisse nur zur Hälfte. Senken Sie den Korb vorsichtig ins Öl.  
*Achtung:* Um die Qualität des Öls zu wahren, ist es ratsam, die Speisen erst nach dem Frittieren zu würzen.
11. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Ölwanne und prüfen Sie durch das Sichtfenster, ob die Speisen ausreichend frittiert sind.
12. Lassen Sie das Frittiergut 10 bis 12 Sekunden abtropfen.

## NACH DEM GEBRAUCH

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf das Minimum.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Stellen Sie den Korb in den Frittiertopf zurück.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Warten Sie bis der Frittiertopf vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegstellen.

## REINIGUNG DES GERÄTES

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

### REINIGUNG DER AUSSENSEITE DES GERÄTES

Reinigen Sie die Außenseite Ihres Frittiertopfes nach jeder Benutzung mit einem weichen, feuchten Tuch, das in Seifenwasser getaucht wird. **Die Bedienungskonsole darf nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden.**

### REINIGUNG DER INNENSEITE DES GERÄTES

Reinigen Sie bei jedem Ölwechsel die Innenseite des Gerätes (wie nachstehend aufgeführt), um einen optimalen Zustand Ihres Frittiertopfes zu erhalten.

1. Entfernen Sie den Deckel.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Ölwanne.
3. Entfernen Sie das Heizelement aus der Ölwanne.
4. Entfernen Sie den Ölwanne von dem Gehäuse und gießen Sie das Öl aus der Ölwanne. Entfernen Sie mit Küchenpapier die festklebenden Ölreste. Hartnäckige Ölspritzer können mit einem Küchenschwamm, einer Kunststoffbürste oder einem Tuch mit Spülmittel beseitigt werden.
5. Der Frittierkorb, Deckel mit Filter und die Ölwanne sind spülmaschinenbeständig.
6. Trocknen Sie den Deckel, Frittierkorb und die Ölwanne gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

## WARTUNG DES GERÄTES

1. Die Temperatur und die Nutzungsdauer sind die wichtigsten Faktoren, die die Haltbarkeit des Frittierfettes bestimmen. Für gesunde und schmackhafte Zubereitungen ist es empfehlenswert, das Öl regelmäßig zu wechseln. Außerdem erleichtert ein regelmäßiger Ölwechsel die Wartung der Wanne und des Frittierkorbs.
2. Manche Zubereitungen, wie panierte oder stark gewürzte Speisen und Fleischprodukte, können die Haltbarkeit des Öls nachteilig beeinflussen. Wechseln Sie, wenn es dunkel oder schmutzig wird, wenn es anfängt zu qualmen oder stark aufschäumt.
3. Wechseln Sie das Öl in einem Arbeitsgang, mischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl.

4. Das regelmäßige Filtern des Öls hat einen günstigen Einfluss auf die Qualität der Zubereitungen, hat aber keinen Einfluss auf die Haltbarkeit des Öls.
5. Bewahren Sie das Frittieröl an einem kühlen und dunklen Ort auf. Wenn Sie nur selten frittieren, wechseln Sie das Öl alle fünf bis sechs Monate.
6. Entsorgen Sie gebrauchtes Frittieröl entsprechend den Regeln in Ihrem Wohnort. Gießen Sie nie altes Öl oder Fett in den Abguss oder in die Toilette. Dies kann zu Verstopfungen des Abflussrohres führen und ist ökologisch unverantwortlich.

## **EMPFEHLUNGEN**

### ***Frittieröl / Fett Wechseln***

Arachideöl: nach 8 bis 10 Arbeitsgängen

Pflanzliche Öl: nach 10 bis 12 Arbeitsgängen

Olivenöl: nach 8 bis 10 Arbeitsgängen

*N.B.: Die Empfehlungen sind für eine mittelgroße Familie und bei normalem Gebrauch bestimmt.*

## **KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN**

1. Jede längere Erhitzung schmälert die Qualität des Öls oder Fettes. Schalten Sie den Frittieropf nach jeder Benutzung aus.
2. Wechseln Sie oft das Öl oder Fett und auf jeden Fall, wenn es dunkel oder schmutzig wird, oder stark aufschäumt.

## **POMMES FRITES**

1. Nehmen Sie vorzugsweise dicke, nicht allzu neue Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen unter fließendem Wasser und trocknen Sie sie.
2. Frittieren Sie Ihre Pommes zweimal:
  - Erster Frittiergang : 150-160°C: 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
  - Zweiter Frittiergang : 175°C: 2 bis 5 Minuten
3. Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

## **TIEFKÜHLPRODUKTE**

1. Tiefkühlprodukte kühlen das Öl oder Fett selbstverständlich stark ab. Nehmen Sie deshalb keine allzu großen Portionen.
2. Schütteln Sie die zu frittierenden Speisen über der Spüle, um überschüssiges Eis zu beseitigen.
3. Stellen Sie den Temperaturwahlknopf auf 175°C ein. Tauchen Sie den Korb langsam in das Frittierfett, um starkes Aufschäumen zu vermeiden.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

READ THE INSTRUCTION BOOKLET CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

1. The appliance is designed for household use only.
2. Do not use outdoors or for other than intended use.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, or had been immersed completely in water.
4. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or do not let it touch hot surfaces.
6. If the cord or the appliance is damaged, return the appliance to the nearest authorized dealer for examination, repair or adjustment. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
7. To protect against electric shock, do not immerse the heating element, cord, plug or deepfryer in water or any other liquid.
8. Hot oil can cause serious burns. When the appliance

is on, it will be warm and stay warm some time after you have turned off the deep fryer. Do not touch any hot surfaces, such as the inner pot. Don't move the appliance when it is operating or when it is still hot. Use the handles to move the appliance.

9. Make sure that the appliance is dry. Remove any loose ice from frozen foods. Gently sink the basket in the oil. Be careful, the oil might splash. Always use the handle to remove the basket from the pot, and let the food drip for about 10 to 20 seconds.
10. Don't use the appliance when there is still water in the frying pan.
11. Always place the deep fryer on a heat resistant flat, horizontal surface.
12. The amount of oil in the pan should always be above the minimum level. **Don't use the appliance when there is too much, too little or no oil in the pan.**
13. Don't place any flammable objects near the frying pan. If the oil is on fire, pull the plug from the socket. Don't ever try to put out the fire with water.
14. Be extra careful when the appliance is used near children, the same applies for people with a handicap.
15. Don't ever leave this appliance unattended.
16. In deep fryers with a removable heating element you should never use solid frying fat, only use liquid oil.
17. All damages and/or injuries caused by neglecting the advice in this booklet are at your own risk. The manufacturer, the importer or supplier can not be held responsible.



18.ATTENTION: Never place the lid on the deep fryer when it is in use.

SAVE THIS INSTRUCTION BOOKLET.

## PARTS

1. Stainless steel body
2. Oil container
3. Support for basket
4. Heat-resistant handles
5. Dust lid with handle
6. Round frying basket
7. Foldable basket handle
8. Control panel
9. Heating element
10. Temperature knob
11. Red “power on” indicator light
12. Green temperature indicator light



## USE OF THE APPLIANCE

1. Remove all packaging materials.
2. Before first use clean the deep fryer according to the instructions.
3. Place the deep fryer on a horizontal, heat resistant surface.
4. Open the lid and remove the basket. Place the handle in the horizontal position until it clicks.
5. Fill the frying pan with liquid oil, suitable for heating, until the oil level is situated between the “MIN” and “MAX” level indicated in the frying pan. **Don't ever use the appliance when there is too much or too little oil in the pan.**
6. Place the basket back into the pan.
7. Place the plug in the outlet. The red light will light up.
8. Switch on the appliance by turning the temperature knob.
9. Select the desired temperature with the temperature knob. The oil will start to heat up. The green light will go on when the desired temperature is reached. The deep fryer is now ready for use. When the temperature of the oil drops, the temperature

indicator light will go out and will go on again when the desired temperature is reached again.

10. Place the basket on the support and place the food you wish to fry in the basket. For an optimal baking result, only fill half of the basket. Carefully place the basket back into the oil.

*Note:* to preserve the quality of the oil, it is recommended to spice up the food after frying.

11. Remove the basket from the oil and check if the food is thoroughly cooked.
12. Let the food drip for 10 to 12 seconds.

## **AFTER USE**

1. Turn the temperature knob to the minimum.
2. Remove the plug from the outlet.
3. Place the basket back in the frying pan.
4. Close the lid.
5. Wait for the deep fryer to cool down completely before storing it.

## **CLEANING THE APPLIANCE**

Switch off and unplug the appliance before cleaning it.

## **CLEANING OF THE OUTSIDE OF THE APPLIANCE**

Clean the outside of the deep fryer after every use with a damp cloth, soaked in a bit of soapy water. **The control panel cannot be put in water or any other liquid.**

## **CLEANING OF THE INSIDE OF THE APPLIANCE**

Clean the inside of the deep fryer every time you change the oil. Clean it as described below, to keep your deep fryer in optimal condition.

1. Remove the lid.
2. Take out the frying basket.
3. Remove the heating element from the pan.
4. Lift the pan out of the steel housing and pour the oil out of the pan. Remove any food residues with household paper. The tough spots can be removed with a kitchen sponge, nylon brush or cloth, with mild soapy water.
5. The frying basket, lid and frying pan are dishwasher safe.
6. Dry the lid, frying basket and pan thoroughly before placing them into the fryer.

## MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

1. The temperature and the frequency in use are the most important factors for deterioration of the frying fat.
2. For tasteful and healthy frying it is advisable to change the oil regularly. Furthermore will a regular changing of the oil make cleaning of the pot and the basket a lot easier.
3. Some foods such as foods coated with breadcrumbs or spicy foods and meats, can make the oil deteriorate faster. Change the oil when it gets dark or dirty or starts to smoke or foam abnormally.
4. Change the oil completely, don't mix old oil with new oil.
5. Regular filtering of the oil will improve the quality of the fried foods, but won't make the oil deteriorate any slower.
6. Store the frying oil in a cool dark place. When you rarely use your deep fryer, change the oil every 5 to 6 months.
7. Dispose of the frying oil according to the regulation in your town. Never pour old fat or oil into the sink or toilet. This can cause blockage of the drainpipe and is not ecologically responsible.

## RECOMMENDATIONS

### *Deepfrying oil/fat change*

Groundnut oil: after 8 to 10 baking sessions

Vegetable oil: after 10 to 12 baking sessions

Olive oil: after 8 to 10 baking sessions

*Note: The above mentioned recommendations are based on an average family and a normal use.*

## CULINARY TIPS

1. Every time you heat up the oil, it will diminish the quality of the oil. Switch off the deep fryer after every use.
2. Replace the oil or fat regularly, especially when the fat is dark or dirty, or when it foams abnormally.

## FRENCH FRIES

1. Use thick, not too new potatoes. Cut them up in sticks. Clean the sticks under running water and dry them off.

2. Bake your fries in two times:
  - First frying: 150-160°C: 5 to 10 minutes (depending on the amount)
  - Second frying: 175°C: 2 to 5 minutes
3. Let them drip thoroughly before serving.

### **FROZEN FOODS**

1. Frozen foods cool of the oil or fat strongly. Therefore don't use any large portions.
2. Shake the foods above the sink to remove most of the ice.
3. Set the temperature knob to 175°C. Place the basket slowly and gently into the frying pan, to prevent strong bubbling of the oil.

## DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.

Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.

Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

**Pozor:** Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládním.



Přístroj může být během používání horký. Dbejte na to, aby se přírodní kabel nedotýkal jeho horkých částí a přístroj ničím nepřikryjte.

## PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY INSTRUKCE

1. Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.
2. Nepoužívejte přístroj ve venkovních prostorách.
3. Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem, nebo zástrčkou. Pokud je kabel poškozený, měli byste jej nechat vyměnit pouze v odborném servisu, nebo kvalifikovanou osobou.
4. Když přístroj nepoužíváte, nebo jej chcete čistit, vždy jej odpojte od elektrické sítě. Než začnete přístroj rozebírat a čistit, počkejte až vychladne.
5. Nenechávejte viset kabel přístroje přes hranu stolu a vyvarujte se toho, aby přišel do styku s horkými plochami.
6. Přístroj nepoužívejte, když je poškozený kabel nebo zástrčka, nebo když přístroj vykazuje nějaké škody, spadl na zem nebo je jiným způsobem poškozený. Poškozený přístroj vraťte svému prodejci, nebo jej doručte přímo do servisu, aby byl odborně přezkoumán a opraven. Předejdete tak možnosti zranění ohněm, nebo elektrickým proudem.
7. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nesmíte nikdy potápnět kabel, síťovou zástrčku nebo samotný přístroj do vody nebo jiných tekutin.
8. Horký olej může způsobit vážná zranění. Pokud je přístroj zapnutý, bude olej horký a ještě nějakou dobu po vypnutí horký zůstane. Nedotýkejte se žádných horkých ploch, jako například vnitřku fritézy. S

pracujícím přístrojem nehýbejte a nepřenášejte jej dokud je horký. Vypnutý přístroj můžete poponést pomocí k tomu určených rukojetí.

9. Ujistěte se, že je přístroj suchý. Ze zmrzlých potravin odstraňte veškeré zbytky ledu. Opatrně ponořte košík do oleje. Buďte opatrní, olej může prskat. Vždy používejte pouze rukojeť košíku na jeho vyjmutí z oleje. Potraviny nechte asi 10 až 20 sekund okapat.
10. Přístroj nepoužívejte pokud je mokrá.
11. Fritézu vždy umístěte na teplu odolnou a rovnou podložku.
12. Množství oleje ve fritéze by vždy mělo být nad ryskou označující minimální hladinu. Nepoužívejte přístroj pokud je v něm příliš mnoho, nebo příliš málo oleje.
13. Neumísťujte v blízkosti fritézy žádné hořlavé předměty. Pokud olej začne hořet, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy hořící olej nehaste vodou!
14. Buďte velmi opatrní, pokud jsou poblíž přístroje děti a to stejné platí i v případě osob s nějakým postižením.
15. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
16. Ve fritézách s vyjímatelným topným tělesem nesmíte nikdy používat pevný tuk na smažení, používejte pouze tekutý olej.
17. Všechny škody a / nebo zranění způsobené neuposlechnutím rad v tomto návodu jsou na vaše vlastní riziko. Výrobce, dovozce nebo dodavatel nenese za takové případy odpovědnost.
18. **POZOR:** Nikdy nedávejte na fritézu během smažení víko.

# PO PŘEČTENÍ SI TENTO NÁVOD USCHOVEJTE

## POPIS PŘÍSTROJE

1. Nerezové tělo
2. Nádoba na olej
3. Držák košíku
4. Teplu odolné rukojeti
5. Víko s rukojetí
6. Kulatý košík na smažení
7. Skládací rukojeť košíku
8. Ovládací panel
9. Topné těleso
10. Nastavení teploty
11. Červená kontrolka zapnutí
12. Zelená kontrolka teploty



## POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Odstraňte veškeré obalové materiály.
2. Před prvním použitím fritézu důkladně vyčistěte dle instrukcí dále.
3. Umístěte fritézu na stabilní vodorovnou a teplu odolnou plochu.
4. Otevřete víko a vyjměte košík. Rukojeť košíku narovnejte do horizontální polohy (dokud se nezacvakne).
5. Naplňte nádobu fritézy tekutým olejem určeným ke smažení. Množství oleje musí být mezi ryskou „MIN“ a „MAX“. **Nikdy nepoužívejte přístroj, pokud je v něm příliš mnoho, nebo příliš málo oleje!**
6. Vložte košík zpět do fritézy.
7. Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky. Červená kontrolka se rozsvítí.
8. Otočením kolečka pro nastavení teploty fritézu zapnete.
9. Nastavte požadovanou teplotu. Olej se začne zahřívat. Po dosažení požadované teploty se rozsvítí zelená kontrolka. Nyní je fritéza připravena k použití. Pokud teplota oleje poklesne, zelená kontrolka zhasne a fritéza bude olej dohřívat zpět na nastavenou teplotu. Po opětovném dosažení teploty se kontrolka opět rozsvítí.
10. Uchyťte košík do držáku košíku a umístěte do něj potraviny, které si přejete smažit. Abyste dosáhli optimálních výsledků, naplňte košík asi tak z poloviny. Opatrně košík znovu ponořte do oleje.
11. Vytáhněte košík z oleje a zkontrolujte zda je pokrm dostatečně propečený.
12. Nechejte usmažený pokrm asi 10 až 12 sekund okapat.



## PO POUŽITÍ

1. Otočte kolečkem pro nastavení teploty na minimum.
2. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
3. Vraťte košík zpět do fritézy.
4. Uzavřete fritézu víkem.
5. Počkejte až fritéza úplně vychladne a pak ji uschovejte.

## ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Vnější části přístroje čistěte vlhkým hadříkem lehce namočeným do vody se saponátem. Ovládací panel nesmí přijít do styku s vodou, ani žádnou jinou tekutinou!

## ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH ČÁSTÍ PŘÍSTROJE

Vnitřek přístroj vyčistěte vždy, když měníte olej. Postupujte dle návodu níže. O svou fritézu pečujte pravidelně.

1. Sundejte víko.
2. Vyndejte košík.
3. Vyndejte topné těleso.
4. Vyjměte nádobu z nerezového těla a vylijte z nádoby olej. Veškeré zbytky potravin vyčistěte papírovou utěrkou. Hůře odstranitelné zbytky můžete vyčistit houbičkou na nádobí, nylonovým kartáčkem, nebo hadříkem s trochou saponátu.
5. Košík, víko a nádobu je možné mýt v myčce na nádobí.
6. Než fritézu složíte zpět, osušte všechny umyté části do sucha.

## UDRŽOVÁNÍ PŘÍSTROJE

1. Teplota a četnost používání jsou nejdůležitějšími faktory majícími vliv na kvalitu oleje.
2. Pro dosažení chutnějšího a zdravějšího výsledku je nutné měnit olej pravidelně. Častější výměna oleje Vám i usnadní následné čištění fritézy, víka a košíku.
3. Některé potraviny jako např. potraviny obalované ve strouhance, nebo kořeněné potraviny a maso, mohou zapříčinit rychlejší zhoršení kvality oleje. Olej vyměňte hned jakmile začne být tmavý, nebo špinavý, nebo se z něj nenormálně kouří.
4. Olej vždy měňte kompletně za nový, nikdy nemixujte starý olej s novým.
5. Pravidelné filtrování oleje může zlepšit kvalitu smaženého jídla, ale nemůže zpomalit stárnutí oleje.
6. Olej skladujte v chladu a temnu. Pokud používáte fritézu pouze občas, může Vám olej vydržet cca 5 až 6 měsíců.

7. Zlikvidujte olej na smažení nejlépe podle vyhlášky ve Vašem městě. Nikdy nelijte starý tuk, nebo olej do dřezu nebo WC. To může vést k ucpání potrubí a způsobit problémy.

## DOPORUČENÍ

### Výměna oleje

Řepkový olej: po 8 až 10 smaženích

Rostlinný olej: po 10 až 12 smaženích

Olivový olej: po 8 až 10 smaženích

*Poznámka: Výše uvedená doporučení jsou založená na průměrné rodině a běžném používání.*

## TIPY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ

1. Každým dalším ohřevem oleje se snižuje jeho kvalita. Vypínejte přístroj ihned jakmile jste skončili se smažením.
2. Vyměňujte olej pravidelně, zvláště pokud je již tmavý, nebo špinavý, nebo zapáchá.

## HRANOLKY

1. Použijte velké, ne příliš nové brambory. Nakrájejte je na hranolky. Omyjte hranolky pod tekoucí vodou a osušte je.
2. Smažte Vaše hranolky dvakrát:
  - První smažení: 150-160oC: 5 až 10 minut (v závislosti na množství)
  - Druhé smažení: 175oC: 2 až 5 minut
3. Nechte před servírováním hranolky chvíli okapat.

## MRAŽENÉ POTRAVINY

1. Mražené potraviny velmi rychle rozpálený olej ochlazují. Nevkládejte tedy do fritézy velké porce najednou.
2. Potraviny před vložením do fritézy co nejvíce zbavte částech ledu.
3. Nastavte teplotu smažení na 175oC. Košík do fritézy vládejte pomalu a pozvolna, abyste předešli prskání oleje.

## **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.

Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.

El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.



El aparato puede calentarse durante el uso.  
Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

LEA ATENTAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y CONSÉRVELO PARA SU ULTERIOR CONSULTA.

1. El aparato solamente está indicado para uso doméstico, no para fines comerciales.
2. No utilice el aparato al aire libre ni para otros fines.
3. No utilice el aparato si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona como es debido, si ha caído o si está dañado o si ha caído sobre el agua.
4. Desconecte el aparato y después quite el enchufe de la toma de corriente después de cada uso. Haga lo mismo antes de limpiar el aparato o en el momento de llenar o vaciar la cubeta.
5. Asegúrese de que el cordón eléctrico no cuelga de una mesa ni entra en contacto con superficies calientes.
6. Si el cordón eléctrico del aparato está dañado, este debe ser reemplazado únicamente por un distribuidor reconocido ya que se requieren herramientas especiales para ello.
7. No sumerja el calentador, el cordón eléctrico ni el enchufe debajo del agua ni de otra sustancia líquida, a causa del peligro de descargas eléctricas.
8. El aceite caliente puede provocar graves quemaduras.

Si el aparato está en marcha, estará caliente y continuará estándolo un poquito después de haberse parado. No toque las superficies calientes, como la cubeta interna. No mueva el aparato cuando está en funcionamiento o si el aceite todavía está caliente.

Utilice las empuñaduras para mover el aparato.

9. Asegúrese de que el aparato esté seco. Quite el hielo suelto de los alimentos congelados. Coloque suavemente en el aceite la cesta con los alimentos. Tenga precaución ya que el aceite puede salpicar. Coja siempre la cesta con la empuñadura de la cubeta del aceite, y deje que los alimentos se escurran entre 10 y 20 seg.
10. No utilice el aparato si todavía hubiera agua en la tapa o cubeta.
11. Coloque la freidora siempre en una superficie horizontal y resistente al calor.
12. La cantidad de aceite de la cubeta siempre debe estar por encima del nivel mínimo. Nunca utilice el aparato si en la cubeta no hay aceite, hay una cantidad insuficiente o demasiado.
13. No coloque ningún objeto inflamable en o cerca de la freidora. Si el aceite se quema, abra la tapa y quite el enchufe de la toma de corriente. Nunca intente apagar el fuego con agua.
14. Aumente las precauciones si el aparato es utilizado por niños o se utiliza cerca de ellos, lo mismo vale para personas con una minusvalía.
15. Nunca deje este aparato sin vigilar.

16. En las freidoras con un elemento calefactor amovible nunca se debe freír con grasas pesadas para cocinar, por lo tanto utilice solamente aceite para freír.
17. Todos los desperfectos y/o lesiones derivados del hecho de no hacer caso a estos consejos representarán su propio riesgo. Ni el fabricante, ni el importador, ni el distribuidor podrán ser considerados responsables por ello.

## CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

1. Exterior acero inoxidable
2. Cubeta de aceite amovible
3. Soporte a cesta
4. Manija aislado
5. Tapa
6. Cesta de freír
7. Empuñadura abatible
8. Panel de mandos
9. Elemento calefactor
10. Botón para selección de temperatura
11. Indicador luminoso rojo
12. Indicador luminoso verde



### USO DE LA FREIDORA

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Limpie la freidora antes de usarla por primera vez y siga las instrucciones de mantenimiento.
3. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
4. Abra la tapa y retire la cesta. Ponga la palanca en posición horizontal hasta que haga clic.
5. Llene la cuba con aceite de cocina líquido, adecuado para preparados calientes, hasta que el nivel de aceite esté entre el indicador de nivel más bajo "MIN" y el

más alto "MAX". **Nunca utilice el aparato si hay muy poco o demasiado aceite en la cuba.**

6. Vuelva a colocar la cesta en la cuba.
7. Inserte el enchufe en la toma de corriente. La luz roja se iluminará entonces.
8. Encienda el aparato mediante el controlador de temperatura.
9. Ajuste la temperatura deseada con el control de temperatura. El aceite se calienta. La luz verde se enciende cuando se alcanza la temperatura deseada. La freidora está ahora lista para su uso. Si desciende la temperatura del aceite, la luz del termostato se vuelve a apagar automáticamente y se enciende cuando se ha alcanzado la temperatura deseada.
10. Coloque la cesta en el apoyo y coloque los alimentos en la cesta de cocción. Llene la cesta sólo hasta la mitad para obtener mejores resultados. Vuelva a meterla con cuidado en el aceite.  
*Nota:* Para garantizar la calidad del aceite se recomienda sazonar los alimentos después de freirlos.
11. Levante con cuidado la cesta de la cuba del aceite y asegúrese de que la comida esté lo suficientemente frita.
12. Deje escurrir la comida durante 10 a 12 segundos.

## **DESPUÉS DEL USO**

1. Gire el control de temperatura a la posición mínima.
2. Retire el enchufe de la toma de corriente.
3. Coloque la cesta de nuevo en la freidora.
4. Cierre la tapa.
5. Espere hasta que la freidora se enfríe antes de guardarla.

## **LIMPIEZA DE LA FREIDORA**

Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiarlo.

## **LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA FREIDORA**

Limpie el exterior de la freidora después de cada uso con un paño suave humedecido en agua con jabón. **El panel de control no debe ser sumergido en agua u otro líquido.**

## LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA FREIDORA

Lave el interior de la freidora con cada cambio de aceite, como se muestra a continuación, para mantener la freidora en óptimas condiciones.

1. Retire la tapa.
2. Saque la cesta de la cuba de aceite.
3. Saque el elemento calentador de la cuba de aceite
4. Escurra el aceite de la cuba. Retire con toallas de papel los restos pegajosos de grasa. Las salpicaduras endurecidas de aceite se pueden quitar con un estropajo, un cepillo de nylon o un paño empapado en detergente.
5. La cesta de freír, la tapa y la cuba de aceite son aptas para lavavajillas.
6. Seque bien la cesta de freír y la cuba de aceite antes de volver a colocarlos.

## MANTENIMIENTO DE LA FREIDORA

1. La temperatura y la duración del uso son los factores principales que determinan el envejecimiento de la grasa de freír. Para preparados sanos y sabrosos es recomendable cambiar el aceite regularmente. Además, el cambio periódico del aceite facilita el mantenimiento de la cuba y de la cesta.
2. Algunos preparados como los productos cárnicos empanados o muy sazonados pueden envejecer el aceite más deprisa de lo esperado. Cambie el aceite cuando esté oscuro o sucio, comience a humear o forme espuma.
3. Cambie el aceite de una vez sin mezclar aceite viejo con el nuevo.
4. El filtrado regular del aceite favorece la calidad de los preparados pero no impide el envejecimiento del aceite.
5. Guarde el aceite en un lugar fresco y oscuro. Si no fríe a menudo cambie el aceite cada cinco o seis meses.
6. Elimine el aceite de cocina usado de acuerdo con las regulaciones vigentes en su zona. Nunca vierta el aceite usado o grasa en el fregadero o en el inodoro. Esto puede causar obstrucción del desagüe y es ambientalmente irresponsable.

## RECOMENDACIONES

Sustituir aceite / grasa después:

Aceite de cacahuete: de 8 a 10 veces

Aceite vegetal: de 10 a 12 veces

Aceite de oliva: de 8 a 10 veces

*Nota: Las recomendaciones anteriores son para una familia de tamaño medio y un uso normal.*



## **CONSEJOS CULINARIOS**

1. Todo calentamiento prolongado reduce la calidad del aceite o grasa. Apague la freidora después de cada uso.
2. Cambie a menudo el aceite o grasa, y especialmente si está oscuro o sucio, o si empieza a hacer espuma anormalmente.

### **PATATAS FRITAS**

1. Utilice preferiblemente patatas gruesas y no demasiado nuevas. Corte en tiras. Enjuague las tiras bajo el chorro de agua y séquelas.
2. Fría las patatas dos veces:
  - Primera vez: 150-160°C: 5 a 10 minutos (dependiendo de la cantidad)
  - Segunda vez: 175°C: 2 a 5 minutos
3. Dejar escurrir antes de servir.

### **ALIMENTOS CONGELADOS**

1. Los alimentos congelados enfrían mucho el aceite o grasa. No utilice porciones demasiado grandes.
2. Agite bien la comida que va a freír sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
3. Coloque el botón selector de temperatura a 175°C. Sumerja despacio la cesta en la grasa de freír para evitar que borbotee.

