

DCOOK

Freidora 3L

Fritadeira 3L

Fryer 3L

Friteuse 3L



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL

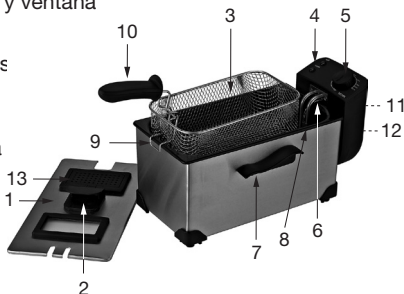
NOTICE D'UTILISATION



FREIDORA 3L

DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO

1. Tapa con filtro de aceite y ventana
2. Asa de la tapa
3. Canastilla para alimentos
4. Pilotos luminosos de encendido y preparado
5. Selector de temperatura
6. Unidad de resistencia
7. Asas
8. Cubeta desmontable
9. Soporte de la canastilla
10. Mango de la canastilla
11. Emplazamiento para el cable
12. Botón reset
13. Filtro



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- **Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.**
- **IMPORTANTE:** Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta

de experiencia o conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y los riesgos que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Nunca deje el aparato y su cable sin supervisión y al alcance de niños menores de 8 años o personas irresponsables, especialmente cuando está enchufado a la red eléctrica o cuando se está enfriando.
- Compruebe que la tensión de red corresponda con la indicada en el aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso.
- De vez en cuando revise el aparato por daños. Nunca utilice el aparato si el cable o el aparato muestra signos de daños. En ese caso, las reparaciones deben ser realizadas por un electricista cualificado (*). Si se daña el cable, debe ser reemplazado por un

* Electricista cualificado competente: cualquier persona que esté cualificado, aprobada y sea competente para realizar este tipo de reparaciones con el fin de evitar todo peligro.

electricista cualificado (*) para evitar todo peligro.

- Utilice el aparato únicamente para fines domésticos y de la forma indicada en estas instrucciones.
- Nunca utilice el aparato cerca de superficies calientes.
- Antes de proceder a limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y déjelo enfriar para prevenir descargas eléctricas.
- Nunca use el aparato al aire libre y téngalo siempre en un ambiente seco.
- Nunca utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante. Podrían constituir un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable. Asegúrese de que el cable no pueda engancharse de ninguna manera para evitar que se caiga el aparato.
- No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble. Use el recogecables en la parte trasera del aparato.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana para que no se caiga.
- Use exclusivamente el aparato para freír. Use solamente alimentos que se puedan freír y consumir.
- El cuerpo, el recipiente interior, la tapa, la canastilla y el asa pueden lavarse a mano. Nunca sumerja el aparato o su panel de control en agua o en ningún otro líquido para limpiarlo o bajo ningún otro motivo (ver apartado de “Limpieza”).
- Espere hasta que el aparato esté totalmente frío antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo. Use siempre las asas para transportar el aparato. Desenchufe siempre el aparato antes de manejarlo.
- Nunca encienda el aparato sin que tenga aceite o grasa. Asegúrese de que el nivel de aceite o de grasa esté siempre entre las marcas mínima y máxima en el interior de la cubeta. Nunca sobrellene la cubeta, ya que es posible que se derrame algo de aceite o grasa calientes.
- Es preciso mantener el aparato limpio en todo momento, puesto que está en contacto

directo con la comida.

- Asegúrese de que el cable nunca entre en contacto con las partes calientes del aparato. Tenga cuidado de no tocar nunca estas partes calientes.
- Solo conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
- Asegúrese de que las partes calientes del aparato no estén expuestas a materiales inflamables, tales como cortinas, manteles..., ya que se puede ocasionar un incendio.
- Nunca cubra el aparato con ningún tipo de material.
- Nunca añada agua al aceite.
- Está prohibido colocar la tapa sobre la freidora cuando esté en funcionamiento, ya que podría ocasionar un incendio o hacer que se derrame el aceite. En el caso de este tipo de freidora, la tapa debe usarse exclusivamente para guardar y mover la freidora (cuando la freidora se haya enfriado).
- **CUIDADO:** la freidora puede alcanzar altas temperaturas cuando está en funcionamiento. Es posible que las preparaciones de aceite y grasa ardan si están sobrecalentadas. Tenga

muchísimo cuidado y no deje la freidora encendida durante largos períodos de tiempo. No se olvide de apagar el aparato una vez que esté preparado el plato y la freidora ya no se use. Antes de desenchufarlo de la toma de corriente, gire el selector de temperatura hacia la posición mínima (“MIN”).

- Asegúrese de que hay una ventilación adecuada cuando el aparato esté en uso.
- Si desee usar grasa sólida, córtela en trocitos y métalos en la cubeta. Gire el selector de temperatura a la posición mínima (“MIN”). Cada vez que el indicador luminoso se apague, gire el selector de temperatura a una temperatura ligeramente superior hasta que toda la grasa se haya derretido. Una vez esté derretida, lleve el selector de temperatura a la temperatura de cocción deseada. Este tipo de grasa se solidificará cuando el aparato se enfríe.
- Nunca debe encender el aparato por medio de un temporizador externo o por medio de ningún tipo de sistema de control remoto independiente.
- Tenga en cuenta que si el símbolo  se

indica en alguna superficie, hay que tener cuidado cuando se maneje el producto. Este símbolo significa: PRECAUCIÓN, es posible que esta superficie se caliente mucho durante el uso.

- El símbolo  se indica siempre en la superficie con la mayor temperatura. Sin embargo, las otras superficies metálicas y no-metálicas también pueden calentarse mucho durante el uso y, por consiguiente, se recomienda tener cuidado al manipularlas y, si es posible, usando unos guantes isotérmicos u otro tipo de protección térmica. En caso de duda en cuanto a la temperatura de una determinada superficie, siempre es preferible protegerse.
- Siempre desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso, especialmente si deja el aparato sin supervisión o si lo ensambla o desmonta o antes de limpiarlo.
- Nunca utilice el aparato en el exterior y siempre colóquelo en una superficie plana.
- Nunca permita que los niños usen el aparato, incluso cuando están supervisados.

- Se aconseja como protección adicional en la instalación eléctrica que alimenta el aparato, el disponer de un dispositivo de corriente diferencial con una sensibilidad máxima de 30mA. Contacte con un instalador competente para que le aconseje.

MODO DE EMPLEO

ANTES DE USARLA

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Retire la tapa, la canastilla, el asa y todos los accesorios del aparato.
- Antes de usar la freidora por primera vez, se recomienda que se laven la tapa, la cubeta, la canastilla, el asa y el cuerpo de la freidora con agua tibia con jabón y un paño suave.

DESMONTAR LA FREIDORA

- Retire el panel de control del aparato. Para hacerlo, tire suavemente del panel de control hacia arriba hasta que se suelte.
- Coja la cubeta interior con las dos manos y estírela hacia arriba suavemente.

MONTAR LA FREIDORA

- Coloque el aparato sobre una superficie seca y horizontal.
- Vuelva a meter la cubeta en el cuerpo y empújela hacia abajo.
- Vuelva a colocar el panel de control y los accesorios. Para volver a colocar el panel de control, deslícelo hacia abajo para encajarlo en las ranuras de fijación en la parte trasera del cuerpo hasta que se quede encajado.

- **NOTA:** El aparato funcionará solamente cuando el panel de control esté encajado correctamente en la cubierta exterior.
- Apriete los extremos del mango de la canastilla para juntarlos, introduzca los pernos en los orificios previstos en la canastilla y despliegue el mango de la canastilla hasta que se encaje para facilitar sacarla.
- Coloque el resto del cable en el recogecables en la parte trasera del aparato.

PRIMER USO

- Cuando vaya a usar el aparato por primera vez, vierta la cantidad deseada de aceite en la cubeta, asegurándose de que el nivel esté entre las marcas MIN y MAX señaladas en el interior de la cubeta.
- Se recomienda usar aceite líquido apto para freír. Revise la etiqueta en el recipiente. Si quiere usar grasa sólida **(ver también las medidas de precaución anteriores)**, corte la grasa en trocitos. Enchufe el aparato, ponga el **termostato en la posición mínima** ("MIN") y añada los trocitos de grasa poco a poco. Cuando se haya derretido la grasa, ponga el termostato en la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: NO CUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES DAÑARÁ LA FREIDORA.

PRECALENTAMIENTO

- Una vez encendido el aparato, ponga el termostato a la temperatura deseada.
- Para alcanzar una temperatura correcta y estable para el uso, hay que esperar de unos 10 a 15 minutos. Durante este tiempo, el indicador luminoso del control de la temperatura se encenderá y se apagará varias veces.
- Un precalentamiento correcto asegurará unas patatas fritas doradas y crujientes.

USO

- Enchufe el aparato y ponga el termostato en la temperatura deseada. La luz de encendido y el indicador luminoso se encenderán. En cuanto se alcance la temperatura deseada, se apagará el indicador luminoso. Cuando baje la temperatura, el termostato volverá a activarse y se encenderá el indicador luminoso. Se apagará de nuevo en cuanto se alcance la temperatura.
- Está prohibido colocar la tapa sobre la freidora cuando esté en uso. Use la tapa exclusivamente cuando el aparato se haya enfriado para evitar que entre polvo en el aceite.
- Cuando la freidora haya alcanzado la temperatura deseada, use el mango para levantar la canastilla y sujétela al borde de la freidora.
- Coloque el alimento en la canastilla lentamente para evitar salpicaduras y baje la canastilla por completo en el aceite o la grasa.
- Cuando la comida ya esté preparada, levante la canastilla con el mango y sujétela al borde de la freidora para dejar escurrir la comida.
- Si fuera necesario, se puede sacar la canastilla del aparato.
- Asegúrese de que la comida esté totalmente cocinada por dentro y por fuera.
- La freidora no tiene un interruptor de encendido y apagado. Después de usarla, gire el termostato a la posición “MIN” y desenchufe el aparato. Nunca hay que mover el aparato cuando el aceite o la grasa estén todavía calientes.

PARA UNOS RESULTADOS ÓPTIMOS

- Siempre hay que secar los alimentos bien antes de freírlos. Unos alimentos muy “húmedos” hacen que el aceite saque espuma y se puede desbordar.

- Los alimentos que se vayan a freír deben ser de un tamaño parecido para asegurar que la comida se haga de forma homogénea y completa.
- Puede que haya que rebozar algunos alimentos antes de freírlos. Para ello, los recubrimientos típicos son masa o pan rallado.
- Espere siempre hasta que la freidora haya alcanzado la temperatura deseada y el indicador luminoso se haya apagado, antes de añadir los alimentos.
- No llene demasiado la canastilla.

CAUTION: Esta freidora tiene un interruptor de seguridad integrado que se activa si el aparato se sobrecalienta de forma inesperada (por ej., si el control de temperatura deja de funcionar). Si esto pasara, en primer lugar apague y desenchufe la freidora. Espere hasta que el elemento se enfríe (unos 15 minutos). A continuación, pulse el botón de reinicio en la parte trasera del panel de control, por encima del recoge cables, por medio de un palillo. Con esto, la freidora se reiniciará. Así, la freidora ya estará lista para ser utilizada. Para asegurarse de que esto no vuelva a pasar, se ruega que lea el manual de instrucciones detenidamente.

RECETAS

Patatas fritas

- Es mejor freír las patatas fritas en dos tiempos.
- Use patatas viejas, no patatas nuevas. Corte las patatas en trozos iguales. Lávelas con agua del grifo para rebajar el nivel de almidón. Séquelas bien y separe los trocitos.
- No exceda el peso recomendado. Cuando la temperatura haya alcanzado los 180°C, coloque las patatas en la canastilla y meta lentamente la canastilla en el aceite.
- Para 500 g de patatas, fríalas durante 6 minutos a 180°C, y a continuación levante la canastilla.

- Espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo, baje la canastilla y frías las durante otros 2 minutos.
- Levante la canastilla y deje escurrir las patatas.
- Para resultados óptimos, antes de servir, séquelas un poco con papel absorbente para quitar el aceite sobrante.
- Los tiempos de fritura pueden variar ligeramente dependiendo del tipo de patata que se use y del grosor.

Aros de cebolla

- Temperatura de fritura: 175°C durante 4-5 minutos.
- Pele las cebollas y córtelas en aros.
- Sumerja los aros de cebolla en un cuenco de lecha sazonada.
- A continuación, espolvoréelos con harina.
- Coloque los aros de uno en uno en la canastilla y fría unos pocos a la vez.

Champiñones empanados

- Temperatura de fritura: 175°C durante 4-5 minutos.
- Bata 1 huevo y sumerja los champiñones en él.
- A continuación, reboce los champiñones con pan rallado.
- Colóquelos de uno en uno en la canastilla de freír y fría unos pocos a la vez.

Varitas de lenguado

- Temperatura de fritura: 160°C durante 3-4 minutos.
- Corte el filete de lenguado en tiras pequeñas. Cubra las tiras con harina sazonada.
- A continuación, bañe las tiras en huevo batido y rebócelas con pan rallado.
- Colóquelas de una en una en la canastilla y fría unas pocas a la vez.

GUÍA DE TEMPERATURAS PARA UNOS RESULTADOS ÓPTIMOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA (°C)	MINUTOS (aprox)
Filete de pescado empanados	170	6-7
Langostinos	170	4-6
Pechuga de pollo	175	4-5
Tiras de pollo empanadas	170	12-15
Aros de cebolla	180	4
Champiñones empanados	180	3-4
Buñuelos de brócoli	185	3-4
Buñuelos de calabacín	185	3-4
Apio a la gabardina	180	3-4
Patatas Fritas Primer Tiempo	170	8
Patatas Fritas Segundo Tiempo	180	3

LIMPIEZA

- **Cuidado: nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.**
- Desenchufe la freidora.
- Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo. Vaya con cuidado cuando toque la unidad de resistencia, ya que es posible que retenga el calor durante un tiempo después de haber desenchufado el aparato. **NUNCA SUMERJA EL PANEL DE CONTROL EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO BAJO NINGÚN MOTIVO.**

- Lea el apartado “Desmontar la freidora”.
- No use detergentes potentes o paños/líquido abrasivos, ya que puede dañar la freidora.
- Limpie la freidora con agua templada con jabón. Puede ser de ayuda dejar los elementos a remojo durante un tiempo.
- Seque completamente todos los componentes del aparato.
- Cambie el aceite de forma regular.
- Para montarla, lea el apartado “Montar la freidora”.

ALMACENAJE

- Espere hasta que la freidora esté totalmente fría antes de guardarla.
- El aparato puede guardarse con el aceite dentro. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada para evitar que entre polvo en el aceite.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19 / UE



Con el fin de preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud, los residuos de equipos eléctricos y electrónicos deben eliminarse de acuerdo con normas específicas con la implicación de proveedores y usuarios.

Por esta razón, como lo indica el símbolo en la etiqueta de calificación o en el empaque, su aparato no debe desecharse como no clasificado.

El usuario tiene derecho a llevarlo a un punto limpio que realice la recuperación de residuos mediante la reutilización, el reciclaje o el uso para otras aplicaciones de acuerdo con la directiva.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: 8087001

Tensión nominal: 230V 50hz

Potencia: 2200W

Este aparato está conforme con la Directiva 2014/35/EU de Baja tensión y con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética.

CONDICIONES DE GARANTIA

Es de aplicación a este producto la garantía legal conforme a la legislación vigente. Durante el período legal, todos los defectos materiales y de fabricación están cubiertos por la garantía.

No se aceptarán reclamaciones por accesorios rotos o defectos debidos a un uso o cuidado inapropiados, desgaste excesivo debido al uso intensivo no doméstico, uso incorrecto debido a la falta de cumplimiento del manual de instrucciones o desgaste normal. Si se utiliza este aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semi profesionales o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada.

No se aceptarán reclamaciones de garantía si el aparato ha sido modificado o si se han hecho intentos para repararlo fuera de los servicios de asistencia técnica oficiales. En tal caso, se rechaza cualquier responsabilidad en caso de accidentes.

Las piezas sometidas a desgaste, así como la limpieza y el mantenimiento o el cambio de piezas desgastadas no están cubiertas por la garantía, siendo su sustitución por cuenta del comprador.

DESPUÉS DEL PERÍODO JURÍDICO DE GARANTÍA

Las reparaciones después del período de garantía serán por cuenta del propietario.

FRITADEIRA 3L

DESCRIÇÃO DO ARTIGO

1. Tampa com filtro de óleo e janela

2. Asa da tampa

3. Cesto para alimentos

4. Indicadores luminosos de aparelho ligado e preparado

5. Seletor de temperatura

6. Unidade de resistência

7. Asas

8. Cuba desmontável

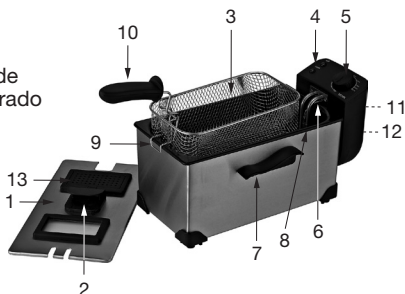
9. Suporte do cesto

10. Punho do cesto

11. Localização para cabo

12. Botão reset

13. Filtro



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- **Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras.**

A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.

- **IMPORTANTE:** Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções sobre a

utilização segura do dispositivo e os riscos que envolve.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As crianças não devem realizar a limpeza nem a manutenção do aparelho, salvo se tiverem mais de 8 anos e estejam a ser supervisionados.
- Nunca deixe o aparelho e o seu cabo sem supervisão e ao alcance de crianças com menos de 8 anos ou pessoas irresponsáveis, especialmente quando estiver ligado à rede elétrica ou quando estiver a arrefecer.
- Verifique que a tensão de rede corresponda à indicada no aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso.
- De vez em quando, verifique o aparelho relativamente a danos. Nunca utilize o aparelho se o cabo ou o aparelho apresentarem sinais de danos. Nesse caso, as reparações devem ser realizadas por um eletricista qualificado (*). Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído

* Eletricista qualificado competente: Qualquer pessoa que esteja qualificada, aprovada e seja competente para realizar este tipo de reparações com a finalidade de evitar qualquer perigo.

por um eletricista qualificado (*) para evitar qualquer perigo.

- Utilize o aparelho apenas para fins domésticos e da forma indicada nestas instruções.
- Nunca utilize o aparelho perto de superfícies quentes.
- Antes de proceder à limpeza e a guardar o aparelho, desligue-o sempre da tomada de corrente e deixe-o arrefecer para prevenir descargas elétricas.
- Nunca use o aparelho ao ar livre e tenha-o sempre num ambiente seco.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante. Poderiam constituir um perigo para o utilizador e danificar o aparelho.
- Nunca mova o aparelho puxando pelo cabo. Certifique-se de que o cabo não possa ficar preso de nenhuma maneira para evitar que o aparelho caia.
- Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre. Utilize o recolhedor de cabos na parte traseira do aparelho.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana para evitar a sua queda.
- Use o aparelho exclusivamente para fritar. Use apenas alimentos que possam ser fritos e consumidos.
- O corpo, o recipiente interior, a tampa, o cesto e a asa podem ser lavados à mão. Nunca submerja o aparelho ou o seu painel de controlo em água ou em nenhum outro líquido para o limpar ou por qualquer outro motivo (ver secção de “Limpeza”).
- Espere que o aparelho esteja totalmente frio antes de movimentá-lo, limpá-lo e guardá-lo. Use sempre as asas para transportar o aparelho. Desligue sempre o aparelho antes do seu manuseamento.
- Nunca ligue o aparelho sem que tenha óleo ou gordura. Certifique-se de que o nível de óleo ou de gordura esteja sempre entre a marca mínima e a máxima no interior da cuba. Nunca encha demasiado a cuba, porque é possível que haja algum derrame de óleo ou gordura quente.
- É preciso manter o aparelho sempre limpo, porque está em contacto direto com a

comida.

- Certifique-se de que o cabo nunca entra em contacto com as partes quentes do aparelho. Tenha cuidado de nunca tocar nestas partes quentes.
- Ligue o aparelho exclusivamente a uma tomada de corrente com ligação à terra.
- Certifique-se de que as partes quentes do aparelho não estejam expostas a materiais inflamáveis, tais como cortinas, toalhas, etc., porque existe o perigo de incêndio.
- Nunca tape o aparelho com qualquer tipo de material.
- Nunca acrescente água ao óleo.
- É proibido colocar a tampa sobre a fritadeira quando ela está em funcionamento, porque poderia provocar um incêndio ou um derrame de óleo. No caso deste tipo de fritadeira, a tampa deve ser usada exclusivamente para guardar e movimentar a fritadeira (quando a fritadeira tiver arrefecido).
- **CUIDADO:** a fritadeira pode atingir altas temperaturas quando está em funcionamento. É possível que as preparações de óleo e gordura ardam se estiverem sobre aquecidas.

Tenha muitíssimo cuidado e não deixe a fritadeira ligada durante longos períodos de tempo. Não se esqueça de desligar o aparelho quando o prato estiver preparado e a fritadeira já não for usada. Antes de desligar o aparelho da tomada de corrente, rode o seletor de temperatura para a posição mínima (“MIN”).

- Certifique-se de que existe um arejamento adequado quando o aparelho estiver a ser usado.
- Se quiser usar gordura sólida, corte-a em pedaços e coloque-os na cuba. Rode o seletor de temperatura para a posição mínima (“MIN”). Cada vez que o indicador luminoso se apaga, rode o seletor de temperatura para uma temperatura ligeiramente superior até toda a gordura ter derretido. Depois de derretida, leve o seletor de temperatura até à temperatura de cozedura desejada. Este tipo de gordura vai solidificar-se quando a aparelho arrefecer.
- Nunca deve acender o aparelho através de um temporizador externo ou por meio de qualquer tipo de sistema de controlo remoto independente.

- Tenha em conta que se o símbolo  se indica nalguma superfície, há que ter cuidado quando se manuseia o produto. Este símbolo significa: PRECAUÇÃO, é possível que esta superfície aqueça muito durante o seu uso.
- O símbolo  indica-se sempre na superfície com a maior temperatura. Contudo, as outras superfícies metálicas e não metálicas também podem aquecer muito durante o uso e por isso, recomenda-se ter cuidado ao manuseá-las e, se possível, usando luvas isotérmicas ou outro tipo de proteção térmica. Em caso de dúvida quanto à temperatura de uma determinada superfície, é sempre preferível proteger-se.
- Desligue sempre o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso, especialmente se deixar o aparelho sem supervisão ou se o montar ou desmontar ou antes de o limpar.
- Nunca utilize o aparelho no exterior e coloque-o sempre numa superfície plana.
- Nunca permita que as crianças usem o aparelho, mesmo estando supervisionados.
- Aconselha-se como proteção adicional na instalação elétrica que alimenta o aparelho,

que se disponha de um dispositivo de corrente diferencial com uma sensibilidade máxima de 30mA. Contacte um instalador competente para aconselhá-lo.

MODO DE UTILIZAÇÃO

ANTES DE USAR O APARELHO

- Retire toda a embalagem do aparelho.
- Retire a tampa, o cesto, a asa e todos os acessórios do aparelho.
- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, recomenda-se que se lave a tampa, a cuba, o cesto, a asa e o corpo da fritadeira com água tépida com sabão e um pano suave.

DESMONTAR A FRITADEIRA

- Retire o painel de controlo do aparelho. Para o fazer, puxe o painel de controlo suavemente para cima para que se solte.
- Pegue na cuba interior com as duas mãos e puxe-a para cima suavemente.

MONTAR A FRITADEIRA

- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca e horizontal.
- Volte a meter a cuba no corpo e empurre-a para baixo.
- Volte a colocar o painel de controlo e os acessórios. Para volver a colocar o painel de controlo, deslize-o para baixo para o encaixar nas ranhuras de fixação na parte traseira do corpo até ele ficar encaixado.
 - **NOTA:** O aparelho funcionará apenas quando o painel de controlo estiver corretamente encaixado na cobertura exterior.
- Aperte as extremidades da pega do cesto para juntá-las,

introduza as cavilhas nos orifícios previstos no cesto e abra a pega do cesto até ela encaixar para facilitar a sua retirada.

- Coloque o resto do cabo no recolhedor de cabos na parte traseira do aparelho.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Quando for usar o aparelho pela primeira vez, deite a quantidade desejada de óleo na cuba, certificando-se de que o nível se encontra entre as marcas MIN e MAX assinaladas no interior da cuba.
- Recomenda-se usar óleo líquido apto para fritar. Verifique a etiqueta no recipiente. Se quiser usar gordura sólida (**ver também as medidas de precaução acima**), corte a gordura em pedaços. Ligue o aparelho, coloque o **termóstato na posição mínima** (“MIN”) e acrescente os pedaços de gordura pouco a pouco. Quando a gordura tiver derretido, coloque o termóstato na temperatura desejada. **ADVERTÊNCIA: O INCUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES DANIFICARÁ A FRITADEIRA.**

PRÉ-AQUECIMENTO

- Depois de ter ligado o aparelho, coloque o termóstato à temperatura desejada.
- Para atingir uma temperatura correta e estável para o uso, há que esperar cerca de 10 a 15 minutos. Durante este tempo, o indicador luminoso de controlo da temperatura acender-se-á e apagar-se-á várias vezes.
- Um pré-aquecimento correto assegurará umas batatas fritas douradas e estaladiças.

USO

- Ligue o aparelho e coloque o termóstato na temperatura desejada. A luz de ligado e o indicador luminoso acender-se-ão. Quando for atingida a temperatura desejada, o indicador luminoso apaga-se. Quando a temperatura baixar,

o termóstato voltará a ativar-se e o indicador luminoso acender-se-á. Apagar-se-á novamente quando se atingir a temperatura.

- É proibido colocar a tampa sobre a fritadeira quando ela estiver a ser usada. Use a tampa exclusivamente quando o aparelho tiver arrefecido para evitar que entre pó no óleo.
- Quando a fritadeira tiver atingido a temperatura desejada, use a pega para levantar o cesto e prenda-a no bordo da fritadeira.
- Coloque o alimento no cesto lentamente para evitar salpicos e baixe o cesto completamente no óleo ou na gordura.
- Quando a comida já estiver preparada, levante o cesto com a pega e prenda-a no bordo da fritadeira para deixar escorrer a comida.
- Se for necessário, pode retirar o cesto do aparelho.
- Certifique-se de que a comida está totalmente cozinhada por dentro e por fora.
- A fritadeira não tem um interruptor de ligar e desligar. Após o seu uso, rode o termóstato para a posição “MIN” e desligue o aparelho da corrente. Nunca se deve mover o aparelho quando o óleo ou a gordura ainda estejam quentes.

PARA UNS RESULTADOS ÓTIMOS

- É preciso secar sempre bem os alimentos antes de fritá-los. Uns alimentos muito “húmidos” fazem que o óleo faça espuma e possa transbordar.
- Os alimentos que se queira fritar devem ter um tamanho parecido para assegurar que a comida cozinhe de forma homogénea e completa.
- É possível que seja necessário panar alguns alimentos antes de fritá-los. Para isso, os revestimentos típicos são massa ou pão ralado.

- Espere sempre até a fritadeira ter atingido a temperatura desejada e o indicador luminoso se ter apagado, antes de acrescentar os alimentos.
- Não encha demasiado o cesto.

CUIDADO: Esta fritadeira tem um interruptor de segurança integrado que se ativa se o aparelho sobreaquecer inesperadamente (por ex., se o controlo da temperatura deixa de funcionar). Se isso acontecer, em primeiro lugar, apague e desligue a fritadeira da tomada de corrente. Espere até o elemento arrefecer (cerca de 15 minutos). De seguida, prima o botão de reinício na parte traseira do painel de controlo, por cima do recolhedor de cabos, com a ajuda de um palito. Deste modo, a fritadeira reiniciar-se-á. Assim, a fritadeira já estará pronta a ser utilizada. Para certificar-se de que isto não acontece novamente, pedimos que leia o manual de instruções com atenção.

RECEITAS

Batatas fritas

- É melhor fritar as batatas fritas em dois tempos.
- Use batatas velhas, não batatas novas. Corte as batatas em pedaços iguais. Lave-as com água da torneira para baixar o nível de amido. Seque-as bem e separe os pedaços.
- Não exceda o peso recomendado. Quando a temperatura tiver atingido os 180°C, coloque as batatas no cesto e introduza lentamente o cesto no óleo.
- Para 500 g de batatas, frite-as durante 6 minutos a 180°C, e de seguida levante o cesto.
- Espere até o indicador luminoso se apagar novamente, baixe o cesto e frite-as durante outros 2 minutos.
- Levante o cesto e deixe escorrer as batatas.
- Para resultados ótimos, antes de servir, seque-as um pouco

com papel absorvente para retirar o excesso de óleo.

- Os tempos de fritura podem variar ligeiramente dependendo do tipo de batata usado e da espessura.

Aros de cebola

- Temperatura de fritura: 175°C durante 4-5 minutos.
- Descasque as cebolas e corte-as em aros.
- Submerja os aros de cebola numa taça com leite temperado.
- Depois, polvilhe-os com farinha.
- Coloque os aros de um em um no cesto e frite pouca quantidade de cada vez.

Champignons panados

- Temperatura de fritura: 175°C durante 4-5 minutos.
- Bata 1 ovo e submerja os champignons nele.
- Depois, passe os champignons em pão ralado.
- Coloque-os de um em um no cesto e frite pouca quantidade de cada vez.

Palitos de linguado

- Temperatura de fritura: 160°C durante 3-4 minutos.
- Corte o filete de linguado em tiras pequenas. Passe as tiras em farinha temperada.
- De seguida, passe as tiras por ovo batido e depois por pão ralado.
- Coloque-os de uma em uma no cesto e frite pouca quantidade de cada vez.

GUIA DE TEMPERATURAS PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA (°C)	MINUTOS (aprox)
Filetes de peixe panados	170	6-7
Lagostins	170	4-6
Peito de frango	175	4-5
Tiras de frango panadas	170	12-15
Aros de cebola	180	4
Champignons panados	180	3-4
Sonhos de brócolos	185	3-4
Sonhos de curgete	185	3-4
Aipo em polme	180	3-4
Batatas Fritas Primeiro Tempo	170	8
Batatas Fritas Segundo Tempo	180	3

LIMPEZA

- **Cuidado: Nunca submerja o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.**
- Desligue a fritadeira.
- Espere que o aparelho tenha arrefecido completamente antes de limpá-lo. Tenha cuidado quando tocar na unidade de resistência, porque é possível que retenha o calor durante um tempo depois de ter desligado o aparelho. **NUNCA SUBMERJA O PAINEL DE CONTROLO EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO POR MOTIVO**

ALGUM.

- Leia a secção “Desmontar a fritadeira”.
- Não use detergentes potentes ou panos/líquidos abrasivos, porque pode danificar a fritadeira.
- Limpe a fritadeira com água tépida com sabão. Pode ser útil deixar os elementos de molho durante um tempo.
- Seque completamente todos os componentes do aparelho.
- Substitua o óleo regularmente.
- Para montar o aparelho, leia a secção “Montar a fritadeira”.

ARMAZENAMENTO

- Espere até a fritadeira estar totalmente fria antes de guardá-la.
- O aparelho pode ser guardado com óleo dentro. Certifique-se de que a tampa está bem fechada para evitar que entre pó no óleo.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - DIRETIVA 2012/19 / UE



Com a finalidade de preservar o nosso meio ambiente e proteger a saúde, os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos devem ser eliminados de acordo com normas específicas com o envolvimento de fornecedores e utilizadores.

Por esta razão, tal como o indica o símbolo na etiqueta de classificação ou na embalagem, o seu aparelho não deve ser eliminado como não classificado.

O utilizador tem o direito de o levar a um ecoponto que realize a recuperação de resíduos através da reutilização, a reciclagem ou o uso para outras aplicações, em conformidade com a diretiva.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: 8087001

Tensão nominal: 230V 50hz

Potência: 2200W

Este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/35/EU de Baixa tensão e com a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este produto está coberto pela garantia legal em conformidade com a legislação vigente. Durante o período legal, todos os defeitos materiais e de fabrico estão cobertos pela garantia.

Não se aceitarão reclamações por acessórios partidos ou defeitos devidos a um uso ou cuidado inadequado, desgaste excessivo devido ao uso intensivo não-doméstico, uso incorreto devido à falta de cumprimento do manual de instruções ou desgaste normal. Se este aparelho for utilizado de forma incorreta, com finalidades profissionais ou

semiprofissionais ou de um modo que não esteja de acordo com as instruções de uso, a garantia ficará anulada.

Não se aceitarão reclamações de garantia se o aparelho tiver sido modificado ou se se tiverem feito tentativas para repará-lo fora dos serviços de assistência técnica oficiais. Nesse caso, rejeita-se qualquer responsabilidade em caso de acidentes.

As peças submetidas a desgaste, assim como a limpeza e a manutenção ou a substituição de peças desgastadas não estão cobertas pela garantia, sendo a sua substituição assumida pelo comprador.

DEPOIS DO PERÍODO JURÍDICO DE GARANTIA

As reparações após o período de garantia serão assumidas pelo proprietário.

3L FRYER

DESCRIPTION OF THE ARTICLE

1. Lid with oil filter and window

2. Lid handle

3. Food basket

4. On/ready pilot lights

5. Temperature regulator

6. Resistance unit

7. Handles

8. Removable bowl

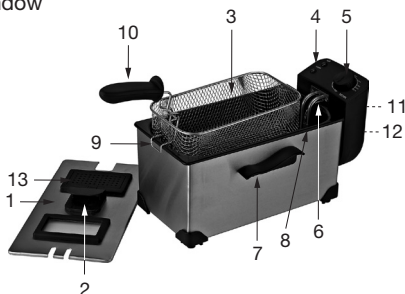
9. Basket support

10. Basket handle

11. Cord storage

12. Reset button

13. Filter



SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.**
- **IMPORTANT:** This device can be used by children over 8 years and people with reduced physical, sensorial or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they are supervised or have received training on the safe use of the device and the risks

involved.

- Children must not play with the appliance.
- No cleaning or maintenance must be carried out by children unless they are over 8 years of age and are supervised.
- Never leave the appliance and its cord unsupervised and within the reach of children under the age of 8 years or irresponsible people, particularly when it is plugged into the mains or when it is cooling down.
- Check that the mains voltage corresponds to the one indicated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when it is in use.
- You are recommended to check the appliance for damage from time to time. Never use the appliance if the cord or the appliance show signs of damage. If such is the case, repairs must be carried out by a qualified electrician (*). If the cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician (*) to avert any danger.
- Only use the appliance for household use

* Competent qualified electrician: Any person who is qualified, authorised and competent to do this type of repairs with an aim to avoid danger of any kind.

and in the way outlined in these instructions.

- Never use the appliance near hot surfaces.
- Always unplug the appliance from the mains and let it cool before cleaning it or putting it away to prevent electric shock.
- Never use the appliance outdoors and always keep in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer. They could imply danger for the user and damage the appliance.
- Never pull on the cord to move the appliance. Make sure the cord cannot get stuck in any way in order to prevent the appliance from falling.
- Never wind the cord around the appliance and do not bend it. Use the cord storage at the rear of the appliance.
- Place the appliance on a flat surface to prevent it from falling.
- Only use the appliance for frying. Only use food that can be fried and eaten.
- The body, the inner bowl, the lid, the basket and the handle can be washed by hand.

Never immerse the appliance or its control panel in water or in any other liquid to wash it or for any other reason (see the section on “Cleaning”).

- Wait until the appliance is completely cold until moving, cleaning or putting it away. Always use the handles to move the appliance. Always unplug the appliance before handling it.
- Never switch on the appliance without oil or fat. Make sure the level of oil or fat is always between the minimum and maximum levels in the inside of the bucket. Never overfill the bucket, as some hot oil or fat could be spilled.
- Keep the appliance clean at all times, as it is in direct contact with food.
- Make sure the cord does not come into contact with the hot parts of the appliance. Be careful not to touch these hot parts.
- Only connect the appliance to a socket with ground connection.
- Make sure that the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, like curtains, cloths..., as it could

cause a fire.

- Never cover the appliance with any kind of material.
- Never add water to oil.
- You must not place the lid on the fryer when it is working, as it could cause a fire or cause oil to be spilled. In the case of this type of fryer, the lid must only be used to store and move the fryer (when the fryer has cooled down).
- **CARE:** the fryer can reach high temperatures when it is working. Preparations with oil and fat may burn if they overheat. Be very careful and do not leave the fryer on for long periods of time. Do not forget to turn off the appliance once the food has been prepared and the fryer is no longer in use. Before unplugging it from the mains, turn the temperature selector to the minimum position ("MIN").
- Make sure that there is proper ventilation when the appliance is in use.
- If you wish to use solid fat, cut it into pieces and put them in the bucket. Turn the temperature selector to the minimum position ("MIN"). Whenever the pilot light

goes out, turn the temperature selector to a slightly higher temperature until all the fat has melted. Once it is melted, turn the temperature selector to the required cooking temperature. This type of fat will solidify once the appliance cools down.

- Never switch on the appliance with an external timer or by means of any type of independent remote system.

- Remember, if the  symbol is displayed on any surface, you must take care when handling the product. This symbol indicates: CAUTION, this surface can get very hot during use.

- The  symbol is always displayed on the surface with the highest temperature. However, the other metallic and non-metallic surface can also heat up considerably during use and, as a result, you are recommended to take care when handling them and, if possible to use isothermal gloves or another type of thermal protection. When in doubt as regards the temperature of a given surface, it is always preferable to protect yourself.
- Always unplug the appliance when it is not

in use, particularly if it is left unsupervised or when assembling or disassembling or before cleaning it.

- Never use the appliance outside and always place it on a flat surface.
- Never allow children to use the appliance, even when they are supervised.
- You are recommended to fit a differential current device with maximum sensitivity of 30 mA as additional protection in the electrical installation powering the appliance. Contact a competent installer for advice.

HOW TO USE

BEFORE USING IT

- Remove all the packaging from the appliance.
- Remove the lid, the basket, the handle, and all the appliance's accessories.
- Before using the fryer for the first time, you are advised to wash the lid, the bowl, the basket and the casing of the fryer with warm water and soap and a soft cloth.

DISMANTLE THE FRYER

- Remove the control panel from the appliance. To do so, pull the control panel gently upwards until it is released.
- Hold the inner bowl with both hands and pull it gently upwards.

ASSEMBLE THE FRYER

- Place the fryer on a dry, horizontal surface.
- Put the bowl back into the body and push it downwards.
- Replace the control panel and the accessories. In order to replace the control panel, slide it downwards to fit it in the slots at the rear of the casing until it is firmly in position.
 - NOTE: The appliance will only work when the control panel is fitted properly in the outer lid.
- Press the ends of the handle of the basket to join them, insert the bolts in the openings provided in the basket and unfold the handle of the basket until it fits in order to remove it easily.
- Place the rest of the cord in the cord storage compartment at the rear of the appliance.

FIRST USE

- When using the appliance for the first time, pour the required amount of oil into the bowl, making sure the level is between the MIN and MAX marks on the inside of the bowl.
- You are recommended to use liquid oil suitable for frying. Check the label on the recipient. If you want to use solid fat (**see also the previous safety measures**), cut the fat into pieces. Plug in the appliance, place the **thermostat to the minimum position** ("MIN") and add the pieces little by little. When the fat has melted, set the thermostat to the required temperature. **WARNING: FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS WILL DAMAGE THE FRYER.**

PREHEATING

- Once the appliance is switched on, set the thermostat to the required temperature.
- To reach a correct, stable operating temperature, you need to wait approximately 10 to 15 minutes. During this time,

the temperature control pilot light will light up and go out several times.

- Proper preheating guarantees crunchy, golden chips.

USE

- Plug in the appliance and set the thermostat to the required temperature. The ON light and pilot light will switch on. When the required temperature is reached, the pilot light will switch off. When the temperature lowers, the thermostat will turn on again and the pilot light will light up. It will switch off again as soon as the temperature is reached.
- The lid must not be placed on the fryer when it is in use. Only use the lid when the appliance has cooled down to prevent dust getting into the oil.
- When the fryer has reached the required temperature, use the handle to raise the basket and attach it to the edge of the fryer.
- Place the food in the basket slowly to avoid splashes and lower the basket fully into the oil or fat.
- When the food is already prepared, raise the basket with the handle and attach it to the edge of the fryer to let the oil drain out of the food.
- If necessary, you can remove the basket from the appliance.
- Make sure the food is fully cooked outside and inside.
- The fryer does not have an ON/OFF switch. After using it, turn the thermostat to the “MIN” position and unplug the appliance. Never move the appliance when the oil or fat are still hot.

FOR BEST RESULTS

- Always dry the food well before frying it. Very “moist” food creates foam in the oil, and it could overflow.
- The food to be fried must be similar in size to ensure that

the food is cooked uniformly and completely.

- You may have to prepare some foods before frying them. Common preparations are batter or breadcrumbs.
- Always wait until the fryer has reached the required temperature and the pilot light has turned off, before adding the food.
- Do not overfill the basket.

CARE: This fryer has an integrated safety switch which is activated if the appliance unexpectedly overheats (e.g. if the temperature control stops working). If this happens, first of all, turn off and unplug the fryer. Wait until the element cools down (about 15 minutes). Then, press the reset button on the rear of the control panel, above the cord storage compartment, with the aid of a toothpick. The fryer will restart. The fryer is then ready for use. In order to ensure that this does not happen again, please read the instruction manual carefully.

RECIPES

Chips

- You are recommended to fry the chips in two stages.
- Use old potatoes, not new ones. Cut the potatoes into similar sized pieces. Wash them under the tap to reduce the level of starch. Dry them fully and separate the pieces.
- Do not go over the recommended weight. When the temperature has reached 180°C, place the chips in the basket and lower the basket slowly into the oil.
- For 500 g of chips, fry them for 6 minutes at 180°C, and then raise the basket.
- Wait until the pilot light goes out again, lower the basket and fry them for another 2 minutes.
- Raise the basket and let the chips drain.
- For best results, before serving, dry them with kitchen paper

to remove any excess oil.

- The frying times can vary slightly depending on the type of potato used and the thickness.

Onion rings

- Frying temperature: 175°C for 4-5 minutes.
- Peel the onions and cut them in rings.
- Dip the onion rings in a bowl of seasoned milk.
- Then, sprinkle them with flour.
- Place the rings in the basket one by one and fry a few at a time.

Breaded mushrooms

- Frying temperature: 175°C for 4-5 minutes.
- Beat 1 egg and dip the mushrooms in it.
- Then, cover the mushrooms with breadcrumbs.
- Place the mushrooms in the basket one by one and fry a few at a time.

Sole sticks

- Frying time: 160°C for 3-4 minutes.
- Cut the sole fillet into small strips. Cover the strips with seasoned flour.
- Then, dip the strips in beaten egg and cover them in breadcrumbs.
- Place them in the basket one by one and fry them a few at a time.

TEMPERATURE GUIDE FOR BEST RESULTS

FOOD	TEMPERATURE (°C)	MINUTES (approx)
Fish fillet in batter	170	6-7
Prawns	170	4-6
Chicken breast	175	4-5
Breaded chicken strips	170	12-15
Onion rings	180	4
Breaded mushrooms	180	3-4
Broccoli fritters	185	3-4
Courgette fritters	185	3-4
Celery in batter	180	3-4
Chips First Stage	170	8
Chips Second Stage	180	3

CLEANING

- **Careful: never immerse the appliance in water or in any other liquid.**
- Unplug the fryer.
- Wait until the appliance has cooled down completely before cleaning it. Be careful when touching the resistance unit, as it could still retain some heat for a period of time after unplugging the appliance. **NEVER IMMERSE THE CONTROL PANEL IN WATER OR IN ANY OTHER LIQUID FOR ANY REASON.**
- Read the “Dismantle the fryer” section.

- Do not use strong detergents or harsh clothe/liquid, as they could damage the fryer.
- Clean the fryer with warm water and soap. You are recommended to leave the elements to soak for a period of time.
- Dry all the parts of the appliance thoroughly.
- Change the oil regularly.
- To assemble it, read the “Assemble the fryer” section.

STORAGE

- Wait until the fryer has cooled down completely before putting it away.
- You can leave the oil in the appliance when you put it away. Make sure that the lid is properly closed to prevent dust from getting into the oil.

ENVIRONMENTAL PROTECTION - / EU DIRECTIVE 2012/19



In order to preserve our environment and protect our health, any waste electrical and electronical equipment must be disposed of in accordance with specific rules with the implication of suppliers and users.

For this reason, as indicated by the symbol on the label or on the packaging, your appliance must not be disposed of as non-classified.

The user has the right to take it to a collection point for the recovery of waste by reuse, recycling or the use of other

applications in accordance with the directive.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: 8087001

Rated voltage: 230V 50hz

Power: 2200W

This appliance conforms to Directive 2014/35/EU on Low Voltage and with Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility.

GUARANTEE TERMS

The legal guarantee conforming to prevailing legislation is applicable to this product. For the duration of the legal guarantee, all material and manufacturing defects are covered by the guarantee.

No claims will be accepted for broken accessories or defects due to inappropriate use or care, excessive wear due to intensive, non-domestic use, incorrect use due to failure to comply with the instruction manual, or normal wear. If this appliance is used incorrectly, for professional or semi-professional purposes or in a way that is not in line with the operating instructions, the guarantee will be null and void.

No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if any attempts have been made to repair it outside the official technical assistance services. In such an event, all liability in the event of accidents will be rejected.

The parts subjected to wear, as well as cleaning and maintenance or the replacement of worn parts are not covered by the guarantee and must be paid for by the buyer.

AFTER THE LEGAL PERIOD OF GUARANTEE

Repairs after the guarantee period will be on the owner's account.

FRITEUSE 3L

DESCRIPTION DE L'ARTICLE

1. couvercle avec filtre à huile et fenêtre

2. Poignée du couvercle

3. Panier pour aliments

4. Témoins lumineux de ma

5. préparation

6. Bouton du thermostat

7. Unité de résistance

8. Poignées

9. Cuve démontable

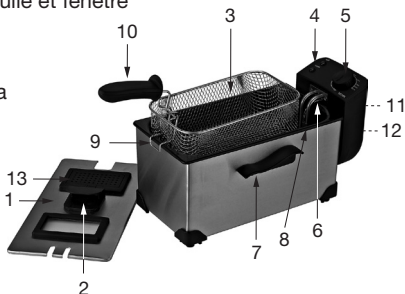
10. Support du panier

11. Manche du panier

12. Logement pour le cordon

13. Bouton RESET

14. Filtre



CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.**
- **IMPORTANT:** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites et

des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils en comprennent les risques.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas réaliser le nettoyage et l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus 8 ans et surveillés.
- Ne laissez pas l'appareil et son cordon sans surveillance et à la portée d'enfants de moins de 8 ans ou de personnes irresponsables, en particulier quand il est branché sur secteur ou quand il refroidit.
- Vérifiez que la tension secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Vérifiez l'appareil de temps à autre à la recherche de dommages. Ne jamais l'utiliser si le cordon ou l'appareil sont endommagés.

* Électricien qualifié compétent : Toute personne qui est qualifiée, agréée et compétente pour réaliser ce type de réparations afin d'éviter tout danger.

Dans ce cas, les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié (*). Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié (*) pour éviter tout danger.

- N'utilisez l'appareil qu'à des fins domestiques et de la façon indiquée dans ces instructions.
- Ne jamais utiliser l'appareil près de surfaces chaudes.
- Avant de nettoyer ou de ranger l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir pour prévenir les électrocutions.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air et placez-le toujours dans un endroit sec.
- N'utilisez pas des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon. Veillez à ce que le cordon ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil.
- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas. Utilisez le range-cordon

dans la partie arrière de l'appareil.

- Placez l'appareil sur une surface plane afin qu'il ne tombe pas.
- Utilisez l'appareil uniquement pour frire. Utilisez uniquement des aliments qui peuvent être frits et consommés.
- Le corps, le récipient intérieur, le couvercle, le panier et la poignée peuvent être lavés à la main. Ne plongez pas l'appareil ou son panneau de commande dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer ou pour quelque autre raison que ce soit (voir la section « Nettoyage »).
- Attendez que l'appareil soit totalement froid avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger. Utilisez toujours les poignées pour transporter l'appareil. Débranchez l'appareil avant de la manipuler.
- Ne jamais allumer l'appareil sans huile ou matière grasse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de matière grasse se situe toujours entre les marques minimum et maximum à l'intérieur de la cuve. Ne pas trop remplir la cuve car il est possible qu'un peu d'huile ou de matière grasse chaude déborde.

- L'appareil doit rester propre en permanence car il est en contact direct avec la nourriture.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Veillez à ne pas toucher ces parties chaudes.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant avec prise de terre.
- Assurez-vous que les parties chaudes de l'appareil ne sont pas exposées à des matériaux inflammables, tels que rideaux, nappes..., car un incendie pourrait se produire.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec un quelconque matériau.
- N'ajoutez jamais d'eau à l'huile.
- Il est interdit de poser le couvercle sur la friteuse quand elle est en service, car il pourrait provoquer un incendie ou un débordement de l'huile. Dans le cas de ce type de friteuse, le couvercle ne doit être utilisé que pour ranger et déplacer la friteuse (lorsque la friteuse a refroidi).
- **ATTENTION:** la friteuse peut atteindre des températures élevées lors de son utilisation.

Il est possible que les préparations d'huile et de matière grasse brûlent si elles chauffent de trop. Soyez très prudent et ne laissez pas la friteuse allumée pendant des périodes prolongées. N'oubliez pas d'éteindre l'appareil une fois que le plat est prêt et la friteuse n'est plus en service. Avant de le débrancher de la prise de courant, tournez le bouton du thermostat sur la position minimale (« MIN »).

- Assurez-vous que la ventilation est adaptée lorsque l'appareil est en service.
- Si vous souhaitez utiliser de la matière grasse solide, coupez-la en petits morceaux et mettez-les dans la cuve. Tournez le bouton du thermostat sur la position minimale (« MIN »). Chaque fois que le témoin lumineux s'éteint, tournez le bouton du thermostat à une température légèrement supérieure jusqu'à ce que toute la matière grasse ait fondu. Une fois fondue, réglez le bouton du thermostat à la température de cuisson désirée. Ce type de matière grasse se solidifie lorsque l'appareil refroidit.
- Ne pas allumer l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à

distance indépendant.

- Notez que si le symbole  est indiqué sur une surface, il faut faire attention en manipulant le produit. Ce symbole veut dire : PRUDENCE, il est possible que cette surface chauffe beaucoup pendant l'utilisation.
- Le symbole  est toujours indiqué sur la surface avec la plus haute température. Cependant, les autres surfaces métalliques et non métalliques peuvent aussi chauffer beaucoup pendant l'utilisation. Il est donc recommandé de faire attention en les manipulant et, si possible, d'utiliser des gants isothermes ou un autre type de protection thermique. En cas de doute concernant la température d'une surface donnée, il est toujours préférable de se protéger.
- Débranchez l'appareil du secteur après chaque utilisation, en particulier si vous laissez l'appareil sans surveillance ou si vous l'assemblez ou le démontez ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et posez-le toujours sur une surface plane.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil,

même sous surveillance.

- Il est conseillé, en guise de protection supplémentaire dans l'installation électrique qui alimente l'appareil, de placer un dispositif de courant différentiel avec une sensibilité maximale de 30mA. Contactez un installateur compétent pour vous conseiller.

MODE D'EMPLOI

AVANT DE L'UTILISER

- Enlevez tout l'emballage de l'appareil.
- Enlevez le couvercle, le panier, la poignée et tous les accessoires de l'appareil.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, il est recommandé de laver le couvercle, la cuve, le panier, la poignée et le corps de la friteuse avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux.

DÉMONTÉ LA FRITEUSE

- Enlevez le panneau de commande de l'appareil. Pour ce faire, tirez doucement sur le panneau de commande vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enlève.
- Saisissez la cuve intérieure avec les deux mains et tirez-la vers le haut doucement.

ASSEMBLER LA FRITEUSE

- Posez l'appareil sur une surface sèche et horizontale.
- Remettez la cuve dans le corps et poussez-la vers le bas.
- Remettez en place le panneau de commande et les accessoires. Pour remettre en place le panneau de commande, glissez-le vers le bas pour l'insérer dans les

encoches de fixation situées à l'arrière du corps jusqu'à ce qu'il tienne bien.

- NOTE: L'appareil ne fonctionnera que si le panneau de commande est inséré correctement dans la paroi extérieure.
- Pressez les extrémités du manche du panier pour les assembler, introduisez les boulons dans les orifices prévus sur le panier et dépliez le manche du panier jusqu'à ce qu'il s'emboîte pour faciliter le retrait.
- Mettez le reste du cordon dans le range-cordon à l'arrière de l'appareil.

PREMIÈRE UTILISATION

- Lors de la première utilisation, versez la quantité souhaitée d'huile dans la cuve, en vérifiant que le niveau se situe entre les marques MIN et MAX indiquées à l'intérieur de la cuve.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile spéciale friture. Vérifiez l'étiquette sur la bouteille. Si vous voulez utiliser de la matière grasse solide (**voir aussi les mesures de précaution précédentes**), coupez la matière grasse en petits morceaux. Branchez l'appareil, réglez le **thermostat sur la position minimale** (« MIN ») et ajoutez progressivement les petits morceaux de matière grasse. Dès que la matière grasse a fondu, réglez le thermostat sur la température désirée. **AVERTISSEMENT: LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ENDOMMAGERA LA FRITEUSE.**

PRÉCHAUFFAGE

- Une fois l'appareil allumé, réglez le thermostat à la température désirée.
- Pour atteindre une température correcte et stable d'utilisation, il faut attendre environ 10 à 15 minutes. Pendant ce temps, le témoin lumineux du contrôle de la température s'allumera et s'éteindra plusieurs fois.

- Un préchauffage correct assurera des frites dorées et croustillantes.

UTILISATION

- Branchez l'appareil et réglez le thermostat sur la température souhaitée. Le voyant de marche et le témoin lumineux s'allument. Le témoin lumineux s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte. Lorsque la température baisse, le thermostat se réenclenche et le témoin lumineux s'allume. Il s'éteint de nouveau dès que la température est atteinte.
- Il est interdit de poser le couvercle sur la friteuse quand elle est en service. Ne mettez le couvercle que lorsque l'appareil a refroidi afin d'éviter que de la poussière pénètre dans l'huile.
- Quand la friteuse a atteint la température souhaitée, sortez le panier de l'huile à l'aide du manche et accrochez-le au rebord de la friteuse.
- Placez les aliments dans le panier lentement pour éviter les éclaboussures et faites redescendre le panier dans l'huile ou la matière grasse.
- Quand les aliments sont cuits, sortez le panier de l'huile à l'aide du manche et accrochez-le au rebord de la friteuse pour laisser égoutter les aliments.
- Si nécessaire, vous pouvez sortir le panier de l'appareil.
- Assurez-vous que les aliments sont bien cuits à l'intérieur et à l'extérieur.
- La friteuse ne possède pas d'interrupteur de marche/arrêt. Après l'avoir utilisée, tournez le thermostat sur la position « MIN » et débranchez l'appareil. Ne jamais déplacer l'appareil quand l'huile ou la matière grasse est encore chaude.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Il faut toujours bien éponger les aliments avant de les frire. Des aliments très « humides » font mousser l'huile qui peut déborder.
- Les aliments à frire doivent être de taille similaire pour assurer une cuisson homogène et complète.
- Il sera peut-être nécessaire de paner certains aliments avant de les frire. Pour cela, les enrobages classiques sont la pâte à frire ou la chapelure.
- Attendez que la friteuse atteigne la température souhaitée et que le témoin lumineux s'éteigne avant d'ajouter les aliments.
- Ne remplissez pas trop le panier.

ATTENTION: Cette friteuse est munie d'un interrupteur de sécurité intégré qui se déclenche si l'appareil surchauffe accidentellement (par ex. si le réglage de température ne fonctionne plus). Si cela devait arriver, éteignez tout d'abord la friteuse puis débranchez-la. Attendez que la friteuse refroidisse (environ 15 minutes). Ensuite, appuyez à l'aide d'un cure-dents sur le bouton de réinitialisation à l'arrière du panneau de commande, au-dessus du range-cordon. Ceci permettra à la friteuse de redémarrer. La friteuse est de nouveau prête à l'emploi. Pour vous assurer que cela ne se reproduise plus, lisez attentivement le manuel d'utilisation.

RECETTES

Frites

- Il est recommandé de cuire les frites en deux temps.
- Utilisez de vieilles pommes de terre, pas des pommes de terre nouvelles. Coupez les pommes de terre en morceaux de même taille. Rincez-les sous l'eau du robinet pour les débarrasser de leur amidon. Épongez-les bien et séparez les frites.

- Ne dépassez pas le poids recommandé. Mettez les frites dans le panier quand la température atteint les 180°C et descendez lentement le panier dans l'huile.
- Le temps de friture requis pour 500 g de frites est de 6 minutes à 180°C. Sortez ensuite le panier de l'huile.
- Attendez que le témoin lumineux s'éteigne de nouveau, redescendez le panier et faites cuire encore pendant environ 2 minutes.
- Soulevez le panier et laissez égoutter les frites.
- Pour des résultats optimaux, avant de servir, épongez-les un peu avec du papier absorbant afin d'enlever l'excès d'huile.
- Les temps de friture peuvent varier légèrement selon la variété de pomme de terre que vous utilisez et l'épaisseur des frites.

Anneaux d'oignon

- Température de friture : à 175°C pendant 4-5 minutes.
- Épluchez les oignons et coupez-les en anneaux.
- Plongez les anneaux d'oignon dans un bol de lait assaisonné.
- Ensuite, saupoudrez-les de farine.
- Mettez les anneaux un par un dans le panier et faites-en cuire quelques-uns à la fois.

Champignons panés

- Température de friture : à 175°C pendant 4-5 minutes.
- Battez 1 œuf et trempez-y les champignons.
- Ensuite, passez les champignons dans la chapelure.
- Mettez-les un par un dans le panier de friture et faites-en cuire quelques-uns à la fois.

Bâtonnets de sole

- Température de friture : à 160°C pendant 3-4 minutes.
- Coupez le filet de sole en petites lanières. Recouvrez les lanières de farine assaisonnée.
- Ensuite, trempez les lanières dans l'œuf battu et enrobez-les de chapelure.
- Mettez-les une par une dans le panier et faites-en cuire quelques-unes à la fois.

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

ALIMENTS	TEMPÉRATURE (°C)	MINUTES (approx)
Filets de poisson panés	170	6-7
Scampis	170	4-6
Blancs de poulet	175	4-5
Lanières de poulet panées	170	12-15
Anneaux d'oignon	180	4
Champignons panés	180	3-4
Beignets de brocoli	185	3-4
Beignets de courgette	185	3-4
Beignets de céleri	180	3-4
Frites (1ère cuisson)	170	8
Frites (2ème cuisson)	180	3

NETTOYAGE

- **Attention: ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.**
- Débranchez la friteuse.

- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer. Soyez prudent lorsque vous touchez le bloc de résistance car il peut rester chaud un certain temps après avoir débranché l'appareil. **NE PLONGEZ PAS LE PANNEAU DE COMMANDE DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE POUR QUELQUE RAISON QUE CE SOIT.**
- Lisez la section « Démonter la friteuse ».
- N'utilisez pas de détergents puissants ou de chiffons/liquides abrasifs, car ils peuvent endommager la friteuse.
- Nettoyez la friteuse à l'eau tiède savonneuse. Il est judicieux de laisser les éléments tremper un moment.
- Essuyez soigneusement toutes les parties de l'appareil.
- Remplacez l'huile régulièrement.
- Pour l'assembler, lisez la section « Assembler la friteuse ».

RANGEMENT

- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de la ranger.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Vérifiez

que le couvercle est bien fermé pour éviter que de la poussière pénètre dans l'huile.

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



Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des équipements électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

De ce fait, comme l'indique le symbole sur l'étiquette de qualification ou sur l'emballage, votre appareil ne doit pas être mis au rebut comme un déchet normal.

L'utilisateur doit l'amener dans une déchetterie qui assure la récupération des déchets via la réutilisation, le recyclage ou l'utilisation pour d'autres applications conformément à la directive.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : 8087001

Tension nominale : 230V 50hz

Puissance : 2200 W

Cet appareil est conforme à la Directive 2014/35/EU de basse tension et à la Directive 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie légale s'applique à ce produit conformément à la législation en vigueur. Durant la période légale, tous les défauts matériels et de fabrication sont couverts par la garantie.

Les réclamations pour accessoires cassés ou défauts dus à une mauvaise utilisation ou entretien, pour usure excessive due à une utilisation intensive non domestique, pour utilisation incorrecte due au non-respect du manuel d'utilisation ou

pour usure normale ne seront pas acceptées. Si cet appareil est utilisé de manière incorrecte, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou de façon non conforme aux instructions d'utilisation, la garantie sera annulée.

Les réclamations de garantie ne seront pas acceptées si l'appareil a été modifié ou si des tentatives de réparation ont été entreprises en dehors des services d'assistance technique agréés. Dans ce cas, nous déclinons toute responsabilité si un accident devait survenir.

La garantie ne couvre pas les pièces soumises à usure, le nettoyage et l'entretien ou le remplacement des pièces usées, qui restent à la charge de l'acheteur.

APRÈS LA DURÉE LÉGALE DE GARANTIE

Les réparations après la période de garantie seront à la charge du propriétaire.



DCOOK