

---

<b>de</b>	<b>Gebrauchsanleitung</b> .....	<b>2 – 22</b>
<b>fr</b>	<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>23 – 43</b>
<b>nl</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>44 – 64</b>
<b>es</b>	<b>Instrucciones de uso</b> .....	<b>65 – 84</b>
<b>pt</b>	<b>Manual de instruções</b> .....	<b>85 – 104</b>

---

Gebrauchsanleitung  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Instrucciones de uso  
Manual de instruções

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>4</b>
Vor dem Einbau .....	4
Sicherheitshinweise .....	5
Ursachen für Schäden .....	7
Vor der ersten Benutzung .....	7
Zubehör .....	7
<b>Ihr neues Gerät</b> .....	<b>8</b>
Das ist Ihre neue Fritteuse .....	8
Bedienfeld .....	9
Aufheizanzeige .....	10
Heizkörper .....	10
Überhitzungsschutz .....	10
Automatische Zeitbegrenzung .....	10
<b>Fritteuse einstellen</b> .....	<b>11</b>
Hinweise zum Frittieröl /-fett .....	11
Frittieren .....	11
Sicherheitsabschaltung .....	12
<b>Frittieröl /-fett ablassen</b> .....	<b>13</b>
<b>Tabellen und Tipps</b> .....	<b>14</b>
Einstelltabelle .....	14
Tipps zum Frittieren .....	16
<b>Timer</b> .....	<b>17</b>
<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>18</b>
Grundeinstellungen ändern .....	19

<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>19</b>
<b>Störung beheben</b> .....	<b>21</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>22</b>

---

# Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

---

## Vor dem Einbau

### Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinien 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

### Elektrischer Anschluss

Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden um Gefahren zu vermeiden.

### Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.



## Sicherheits- hinweise

### Sichere Bedienung

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,  
– wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,  
– oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betreiben.

### Öl und Fett

Das Gerät darf nur mit Öl oder Fett in Betrieb genommen werden! Wird das Gerät leer in Betrieb genommen, so schaltet der Temperaturschutz das Gerät automatisch ab.

Füllen Sie Öl bzw. Fett nach, sobald der Minimalstand (untere Markierung) unterschritten wird. Achtung: Beim Unterschreiten der unteren Markierung besteht Brandgefahr!

### Befüllen mit Frittiergut

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Das Befüllen mit zu nassen Nahrungsmitteln und zu großen Mengen führt zum Überschäumen des Frittieröls /-fetts!

### Überhitztes Öl und Fett

Vorsicht, Brandgefahr! Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb. Speisen, die in Fett und Öl frittiert werden, dürfen nur unter ständiger Aufsicht zubereitet werden. Überhitztes Fett und Öl kann sich leicht entzünden!

### Heißes Gerät

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Halten Sie Kinder fern!

Besondere Vorsicht bei Arbeiten mit Wasser in der Nähe der heißen Fritteuse! Explosionsgefahr!

Kurzschluss-Gefahr! Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten über heiße Kochflächen führen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, solange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

Vorsicht, Brandgefahr! Nie brennbare Gegenstände (z. B. Reinigungsmittel, Spraydosen) im Gerät aufbewahren.

## **Belüftung**

Halten Sie Belüftungsmöglichkeiten offen (Türen, Fenster, Abzugshaube einschalten).

Vorsicht! Befindet sich das Gerät unter einer Abzugshaube oder neben einer Kochmuldenlüftung, so besteht bei überfetteten Filtern Brandgefahr!

## **Verhalten bei einem Brand**

- Fritteuse ausschalten oder Netzstecker ziehen!
- Frittierkorb herausnehmen!
- Glaskeramik-Abdeckung auflegen!
- Abzugshaube sofort abschalten, der Luftzug verstärkt das Feuer!

**Explosionsgefahr! Niemals mit Wasser löschen!**

## **Nach dem Frittieren**

Schalten Sie die Fritteuse nach Gebrauch aus. Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig.

## **Glaskeramik-Abdeckung**

Wenn die Fritteuse nicht in Betrieb ist, immer die Glaskeramik-Abdeckung auflegen, da das Öl /Fett sehr lichtempfindlich ist.

Die Glaskeramik-Abdeckung während des Frittierens nicht auflegen.

## **Öl und Fett wechseln**

Vorsicht, Brandgefahr! Altes Öl /Fett neigt zum Überschäumen und besitzt eine niedrigere Entzündungstemperatur.

Altes oder verschmutztes Öl /Fett wechseln, wenn es braun wird, unangenehm riecht und /oder frühzeitig raucht.

Öl /Fett wechseln, wenn viel Wasser enthalten ist (z. B. durch häufiges Frittieren von Tiefkühlkost).

Dies erkennen Sie an:

- aufsteigenden Bläschen
- Wassertropfen
- Wasserdampf
- starkem Spritzen

## Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr! Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

---

## Ursachen für Schäden

### Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.

### Glaskeramik-Abdeckung

Die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes auflegen. Nie die Fritteuse mit aufgelegter Abdeckung einschalten. Die Abdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche benutzen.

---

## Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie das Fritteusebecken und den Frittierkorb mit einem Schwamm und Seifenlauge. Mit einem sauberen und trockenen Tuch aufpolieren.

---

## Zubehör

Verwenden Sie nur Frittierkörbe, die für diese Fritteuse vorgesehen sind.

Nicht mit Kunststoffbestecken in das Fett greifen.

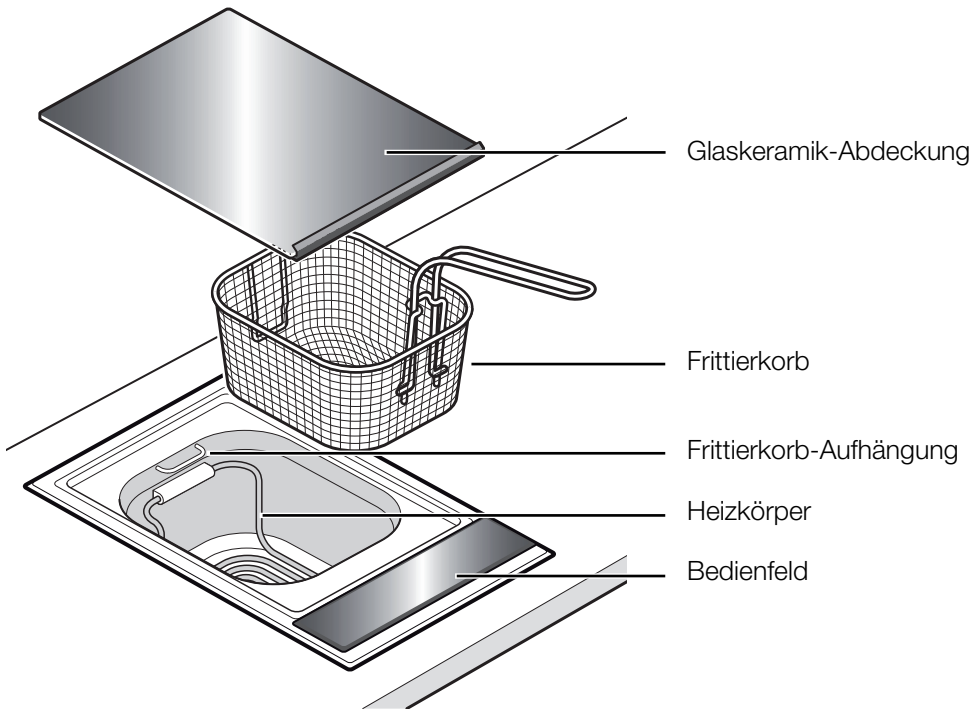
---

# Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zu dem mitgelieferten Zubehör.

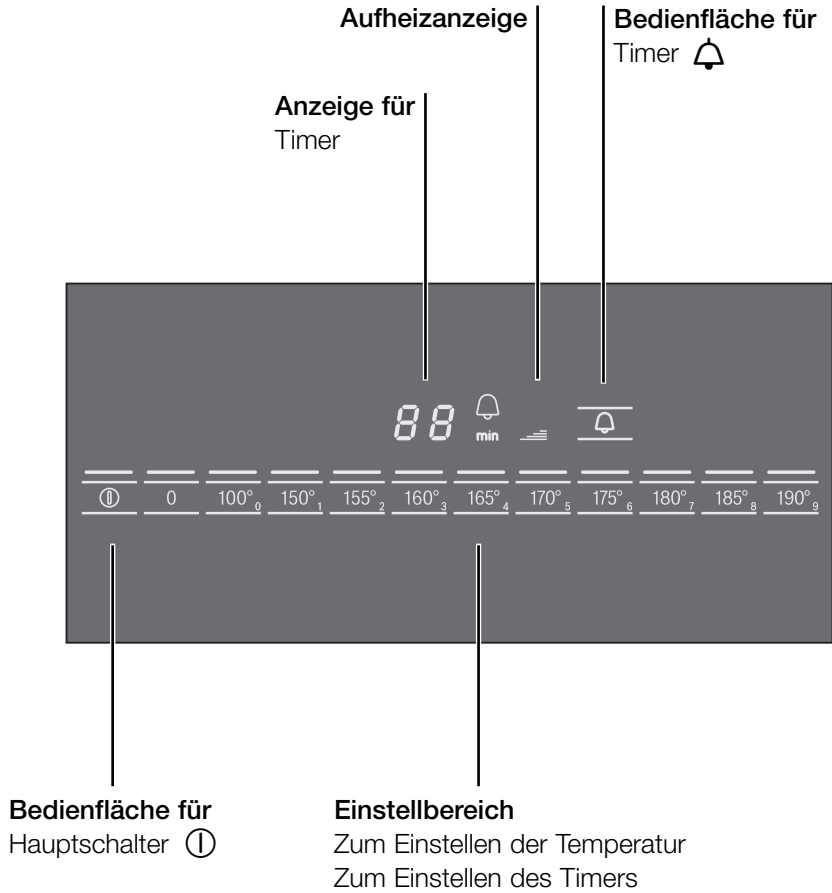
---

## Das ist Ihre neue Fritteuse





# Bedienfeld



## Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

## Hinweis

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

---

## Aufheizanzeige

Die Aufheizanzeige leuchtet, solange die Fritteuse aufheizt. Die Aufheizanzeige erlischt, wenn das Frittieröl /-fett die eingestellte Temperatur erreicht hat.

---

## Heizkörper



Den Heizkörper können Sie zur einfacheren Reinigung des Frittierbeckens hochschwenken.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, solange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

---

## Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet bei Überhitzung der Fritteuse den Heizkörper ab. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **4**. Warten Sie, bis die Fritteuse ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.

---

## Automatische Zeitbegrenzung

Ist die Fritteuse zu lange in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **8**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.

---

# Fritteuse einstellen

Beim Frittieren wird die vom Gerät erzeugte Wärme durch das Fett auf das Gargut übertragen.

Bei diesem schnellen Garverfahren wird eine schmackhafte Kruste um das Gargut gebildet.

Der Temperaturbereich beim Frittieren liegt zwischen 150 und 190°C.

---

## Hinweise zum Frittieröl /-fett

Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl /-fett zum Frittieren. Vermeiden Sie Fettmischungen.

Füllen Sie 4 Liter Frittieröl bzw. 3,5 kg Frittierfett in das Frittierbecken. Zerkleinern Sie frisches Frittierfett vor dem Verflüssigen. Bei erneutem Gebrauch von Fritterfett vor dem Verflüssigen ein Loch in die erstarrte Fettmasse bis zum Heizkörper drücken (z. B. mit einem Kochlöffelstiel).



Vorsicht, Brandgefahr! Tiefgefrorenes Frittierfett vor dem Schmelzen auftauen lassen.



Vorsicht, Brandgefahr! Frittierfett zuerst bei 100°C schmelzen. Stellen Sie erst dann eine höhere Temperatur ein, wenn die Aufheizanzeige erloschen und das Frittierfett größtenteils geschmolzen ist.



Füllen Sie Öl bzw. Fett nach, sobald der Minimalstand (untere Markierung) unterschritten wird. Achtung: Beim Unterschreiten der unteren Markierung besteht Brandgefahr!

Beim Schmelzen von Frittierfett kann Rauch entstehen. Das ist normal.

---

## Frittieren

Frittierfett müssen Sie zuerst bei 100°C schmelzen.

1. Gewünschte Temperatur einstellen. Warten Sie, bis das Frittieröl /-fett die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufheizleuchte erlischt.
2. Frittierkorb mit dem Frittiergut in das Öl /Fett tauchen.

3. Nach Beenden des Frittierens Frittierkorb herausnehmen und leicht schütteln, um überflüssiges Öl /Fett zu entfernen.

Um das restliche Öl /Fett abtropfen zu lassen, können Sie den Frittierkorb in die Aufhängevorrichtung einhängen.

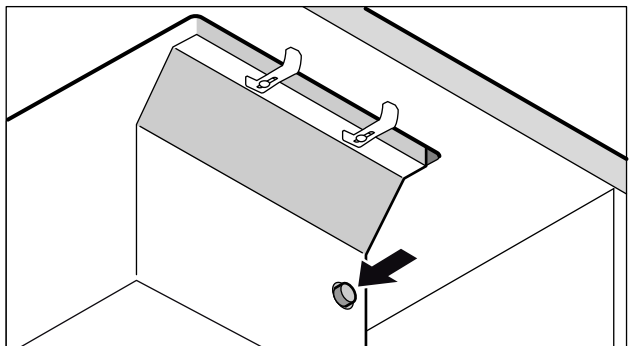
---

## Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsabschaltung schaltet die Fritteuse automatisch ab, wenn das Frittierbecken nicht mindestens bis zur unteren Markierung mit Öl /Fett gefüllt ist.

In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **⚡**.

1. Fritteuse ausschalten und abkühlen lassen.
2. Mindestens 3 Liter Frittieröl /-fett in das Frittierbecken füllen.
3. Den Sicherungstift an der Front des Gehäuses (siehe Bild) fest eindrücken (z. B. mit einem Kugelschreiber).



Nun können Sie die Fritteuse wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

---

# Frittieröl /-fett ablassen



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Lassen Sie verbrauchtes Öl oder Fett vor dem Ablassen abkühlen, bis es handwarm ist.

Wenn das Frittiergut nicht mehr knusprig wird (trotz richtig eingestellter Temperatur) oder das Öl /Fett leicht braun wird, müssen Sie das Öl /Fett wechseln.

Ein temperaturbeständiges Gefäß mit mehr als 4 Liter Fassungsvermögen unter den Ablasshahn stellen. Den Hahn an der Unterseite der Friteuse öffnen und verbrauchtes Öl /Fett ablassen.

Hinweis: Fett im warmen, noch flüssigen Zustand ablassen.

Sollte das Fett im Hahn fest sein, können Sie es mit einem dünnen Stab (z. B. Kochlöffelstiel) durchstoßen.

Führen Sie das Öl/Fett nicht dem Abwasser zu, sondern lassen sie es bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgen.

---

# Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu.

---

## Einstelltabelle

Die Angaben sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Menge des Frittiergutes variieren.

Frittiergut	Menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Bemerkung
Frittierfett schmelzen	3,5 kg	100°C		
<b>Frische Ware</b>				
Blätterteigtaschen, gefüllt	5 Stück	190°C	6 – 8	Fleischfüllung vorgegart, Gemüsefüllung roh. Wenden.
Garnelen in Ausbackteig	12 Stück	170 – 180°C	4 – 6	Vorgegart und ausgelöst. Wenden.
Gemüse in Ausbackteig	8 Stück	170 – 180°C	4 – 8	z. B. Blumenkohl-röschen*, Zucchini-scheiben, Champignons, Zwiebelringe. Wenden.
Fischfilet, paniert	à 100 – 200 g	160 – 170°C	5 – 10	
Hähnchenschenkel, paniert	à 200 – 350 g	160°C	15 – 20	
Kroketten	6 – 8 Stück	170°C	5 – 6	
Pommes Frites	500 g	180°C	erst 2 -4 danach 6 – 8	Mind. 15 Min. Pause zwischen dem Vorfrittieren und dem Fertiggaren. Mehligkochende Kartoffeln verwenden!
Schnitzel, paniert	2 Stück	170 – 180°C	5 – 8	

\*bissfest vorgegart

<b>Frittiertgut</b>	<b>Menge</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit (Min.)</b>	<b>Bemerkung</b>
<b>Desserts</b>				
Berliner Pfannkuchen / Donuts	6 Stück	160 – 170°C	6 – 10	Ohne Korb frittieren. Wenden.
Früchte in Ausbackteig	8 Stück	170 – 180°C	5 – 7	z.B. Ananas-, Apfel-, Kiwischeiben. Wenden.
Spritzkuchen / Churros	4 Stück	170 – 180°C	6 – 8	Wenden
<b>Tiefkühlware**</b>				
Camembert, paniert	à 75 – 100 g	160°C	6 – 8	
Fischfilet, paniert	à 150 g	170°C	5 – 7	
Fischstäbchen	500 g	170°C	3 – 5	
Mini-Frühlingsrollen / Nems	500 g	180°C	3 – 5	
Hähnchen Nuggets	500 g	160°C	5 – 6	
Kroketten	500 g	170°C	3 – 5	
Pommes Frites	500 g	180°C	5 – 7	
Tintenfischringe	500 g	180°C	3 – 5	

\*\*bitte auch Angaben auf der Verpackung beachten

---

## Tipps zum Frittieren

### Richtige Temperatur

Wichtig für ein gutes Frittierergebnis ist die richtige Temperatur:

- zu niedrige Temperatur: Frittiergut gart zu langsam und nimmt zuviel Öl /Fett auf;
- zu hohe Temperatur: es bildet sich zu schnell eine braune Kruste und das Frittiergut bleibt innen roh.

### Geeignetes Frittiergut

Zum Frittieren eignet sich fast alles z. B.: Geflügel, Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst, Kartoffeln.

Stark wasserhaltige Produkte sind weniger geeignet.

Das Frittiergut vor dem Eintauchen sorgfältig abtrocknen, überflüssiges Mehl abklopfen, Panade gut andrücken.

### Tiefgefrorenes Frittiergut

Bei Tiefkühlkost Eis entfernen. Den Korb außerhalb der Fritteuse befüllen.

Das Einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiergut führt zu besonders heftigem Schäumen des Fetts. Senken Sie den gefüllten Frittierkorb mehrmals langsam. Dadurch wird ein Überlaufen des Fetts verhindert.

### Größere Mengen frittieren

Möchten Sie sehr viel auf einmal frittieren, so ist es angebracht, den Korb nach 1-2 Minuten herauszunehmen und in die Aufhängevorrichtung einzuhängen, sodass das Öl/Fett schneller seine ursprüngliche Temperatur erreichen kann. Das Frittiergut wird auf diese Weise knuspriger.

### Frittierfett /-öl

Entfernen Sie nach jedem Frittieren eventuell entstandene Rückstände aus dem Frittieröl /-fett. Legen Sie dazu ein Metallsieb mit einem Papiertuch aus und lassen Sie das handwarme Öl / Fett hindurchlaufen.

Ersetzen Sie das Frittieröl /-fett vollständig, wenn das Frittiergut bei korrekt eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig wird oder das Frittieröl /-fett braun wird.






---

# Timer


Der Timer kann als Küchenwecker verwendet werden. Der Timer schaltet nicht die Fritteuse ein oder aus.

Mit dem Timer können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Sie können den Timer auch bei ausgeschalteter Fritteuse verwenden.


## So stellen Sie ein

1. Symbol  berühren, bis die Anzeige  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .
2. Im Einstellbereich mit den kleinen Ziffern (0 - 9) die gewünschte Zeit einstellen.

## Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.












## Zeit korrigieren

Symbol  berühren, im Einstellbereich die Zeit neu einstellen.

---

# Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Grundeinstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.






Anzeige	Funktion
	<b>Signalton</b>  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet  Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet*
	<b>Dauer des Timer-Ende Signals</b>  10 Sekunden*  30 Sekunden  1 Minute
	<b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b>  Ausgeschaltet*  Eingeschaltet

\* Grundeinstellung

---

## Grundeinstellungen ändern

Die Fritteuse muss ausgeschaltet sein.

1. Fritteuse einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren. Im Display blinkt links , rechts leuchtet .
3. Symbol  so oft berühren, bis links die gewünschte Anzeige blinkt.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.
5. Symbol  4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist gespeichert.

### Ausschalten ohne zu speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung die Fritteuse mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

---

## Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, solange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

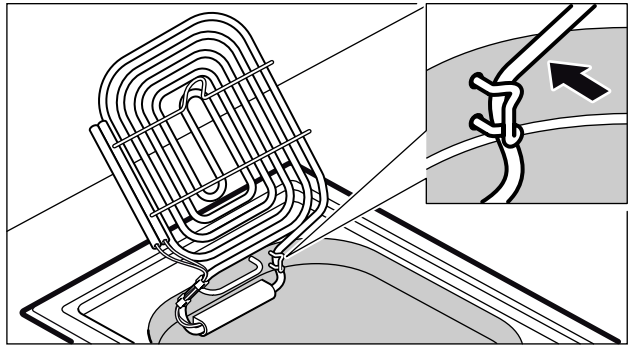
### Fritteuse reinigen

Entfernen Sie grobe Rückstände im Frittierbecken nach dem Ablassen des Öls mit Küchenkrepp.

Füllen Sie warmes Wasser mit Spülmittel bis zur unteren Markierung in das Frittierbecken. Reinigen Sie mit einer weichen Spülbürste das Becken und den Heizkörper.

Vermeiden Sie Kratzen und Scheuern, da sonst bleibende Kratzer entstehen.

Schwenken Sie den Heizkörper nach oben, bis er in die Halterung einrastet. Dann können Sie das Becken unter dem Heizkörper reinigen.



Lassen Sie das Wasser ab, schwenken Sie den Heizkörper wieder nach unten und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Achtung: Keine Reinigerreste im Becken belassen! Trocknen Sie das Becken und den Heizkörper mit einem weichen Tuch.

### **Frittierkorb reinigen**

Reinigen Sie den Frittierkorb von Hand mit einem milden Spülmittel. Reinigen Sie den Frittierkorb nicht in der Spülmaschine.

### **Glaskeramik-Blende und Glaskeramik-Abdeckung**

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit warmer Spüllauge.

Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Fläche gut trockenreiben.

Reinigen Sie die Glaskeramik-Abdeckung nicht in der Spülmaschine.

### **Ungeeignete Reinigungsmittel**

Benutzen Sie keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel und keine chemisch aggressiven Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray).

---

# Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Geräts. Prüfen Sie anhand anderer elektrischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
<b>E</b> blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
<b>E<sub>r</sub></b> + Zahl	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn die Anzeige nicht erlischt: Rufen Sie den Kundendienst.
<b>F0</b>	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn die Anzeige nicht erlischt: Rufen Sie den Kundendienst.
<b>F4</b>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat das Gerät abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
<b>F6</b>	Sicherheitsabschaltung	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Füllen Sie das Frittierbecken bis zur oberen Markierung mit Frittieröl /-fett. Drücken sie den Sicherungsstift an der Front des Gehäuses fest ein.
<b>F7</b>	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn die Anzeige nicht erlischt: Rufen Sie den Kundendienst.
<b>F8</b>	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Fritteuse sofort wieder einschalten.

---

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

## E-Nummer und FD Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie am Gerät. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
-------	----

Kundendienst ☎
----------------

# Sommaire

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>25</b>
Avant l'installation .....	25
Consignes de sécurité .....	26
Causes des dommages .....	28
Avant la première utilisation .....	28
Accessoires .....	28
<b>Votre nouvelle friteuse</b> .....	<b>29</b>
Voici votre nouvelle friteuse .....	29
Couvercle en vitrocéramique .....	30
Voyant de chauffe .....	31
Résistance chauffante .....	31
Protection antisurchauffe .....	31
Limitation automatique du temps .....	31
<b>Réglage de la friteuse</b> .....	<b>32</b>
Remarques concernant l'huile et la graisse .....	32
Friture .....	32
Coupure de sécurité .....	33
<b>Vidange de l'huile ou de la graisse</b> .....	<b>34</b>
<b>Tableaux et conseils</b> .....	<b>35</b>
Tableau de réglage .....	35
Conseils de friture .....	37
<b>Minuteur</b> .....	<b>38</b>
<b>Réglages de base</b> .....	<b>39</b>
Modification des réglages de base .....	40

Entretien et nettoyage .....	40
Comment remédier aux incidents .....	42
Service après-vente .....	43



---

# Remarques importantes

Lisez attentivement cette notice d'utilisation. Cela est indispensable pour utiliser votre appareil de manière correcte et sûre.

Conservez avec soin cette notice d'utilisation et de montage. Si vous cédez l'appareil à une autre personne, remettez-lui aussi les notices.

---

## Avant l'installation

### Respectez l'environnement



Déballer l'appareil et jeter l'emballage sans nuisances pour l'environnement.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

### Dommages de transport

Après avoir déballé l'appareil, examinez-le. Si vous constatez qu'il a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

### Branchement électrique

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il faut qu'il soit remplacé par un technicien formé par le fabricant afin d'éviter tout risque.

### Installation et branchement

Veuillez respecter la notice spéciale de montage.



## Consignes de sécurité

### Pour une utilisation sûre

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Utilisez-le uniquement pour des préparations culinaires.

Ne laissez jamais des adultes ou des enfants utiliser l'appareil sans surveillance :

– s'ils ne sont pas physiquement ni mentalement en mesure de le faire,

– ou bien s'ils n'ont ni le savoir ni l'expérience nécessaires pour se servir de l'appareil de manière correcte et sûre.

Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil avec un programmateur externe ni avec un système de commande à distance.

### Huiles et graisses

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans huile ou graisse. L'appareil est doté d'une protection thermique qui l'arrête s'il est mis en marche à vide.

Ajoutez de l'huile ou de la graisse dès que le niveau minimum (marque inférieure) n'est plus atteint.

Attention : risque d'incendie si le niveau n'atteint pas la marque minimale.

### Remplissage du panier

Attention, risque de brûlure ! Ne pas faire frire des aliments trop mouillés ou en trop grande quantité : cela ferait mousser l'huile ou la graisse de manière extrême.

### Surchauffe de l'huile ou de la graisse

Attention, risque d'incendie ! Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne laissez jamais des aliments frire dans l'huile ou la graisse sans surveillance. L'huile ou la graisse surchauffée peuvent facilement s'enflammer.

### Appareil très chaud

Attention, risque de brûlure ! L'appareil chauffe beaucoup. Maintenez les enfants à distance !

Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de la friteuse chaude. Risque d'explosion !

Risque de court-circuit ! Ne faites jamais passer des cordons d'alimentation d'appareils électriques au-dessus de surfaces de cuisson chaudes. L'isolation des cordons pourrait fondre.

Ne mettez jamais la friteuse en marche tant que la résistance chauffante est relevée.

Attention, risque d'incendie ! Ne conservez jamais des objets inflammables dans l'appareil (produit de nettoyage, bombes aérosol, etc.).

## **Aération**

Servez-vous des possibilités d'aération (portes, fenêtres, hotte aspirante).

Attention ! Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante ou près d'un extracteur de table de cuisson, les filtres surchargés en graisse peuvent s'enflammer.

## **Conduite à tenir en cas de feu**

- Arrêtez la friteuse ou débranchez le cordon d'alimentation.
- Sortez le panier.
- Posez le couvercle en verre sur la friteuse.
- Arrêtez immédiatement la hotte aspirante, car l'appel d'air attise le feu !

**Risque d'explosion ! N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau.**

## **Après la friture**

Après usage, éteignez la friteuse. Nettoyez régulièrement la friteuse.

## **Couvercle en vitrocéramique**

Lorsque vous n'utilisez pas la friteuse, laissez toujours le couvercle en vitrocéramique dessus, car l'huile et la graisse sont très sensibles à la lumière.

En revanche, ne laissez pas le couvercle en vitrocéramique sur l'appareil pendant la cuisson.

## **Remplacement de l'huile ou de la graisse**

Attention, risque d'incendie ! Les huiles ou graisses usées tendent à mousser de manière excessive et leur température d'inflammation s'abaisse.

Remplacez les huiles ou graisses usées ou encrassées, lorsqu'elles deviennent marron, qu'elles produisent une odeur désagréable ou qu'elles dégagent rapidement de la fumée.

Lorsque l'huile ou la graisse contiennent beaucoup d'eau (par exemple parce que vous faites souvent frire des surgelés), il faut la changer dans les cas suivants :

- apparition de bulles en surface
- gouttes d'eau
- vapeur d'eau
- fortes projections

## Réparations

Les réparations non-conformes sont source de danger. Risque de choc électrique ! Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien d'après-vente formé par nous.

Si l'appareil est défectueux, désactivez le coupe-circuit concerné sur le tableau électrique. Appelez le service après-vente.

---

## Causes des dommages

### Objets durs et pointus

La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.

### Couvercle en vitrocéramique

Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur l'appareil, attendez que ce dernier soit bien refroidi. Ne mettez jamais la friteuse en marche avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

---

## Avant la première utilisation

Nettoyez la cuve et le panier de la friteuse avec une éponge et de l'eau savonneuse. Polissez avec un chiffon propre et sec.

---

## Accessoires

Utilisez seulement les paniers prévus pour cette friteuse.

Ne plongez jamais des couverts en plastique dans la graisse.

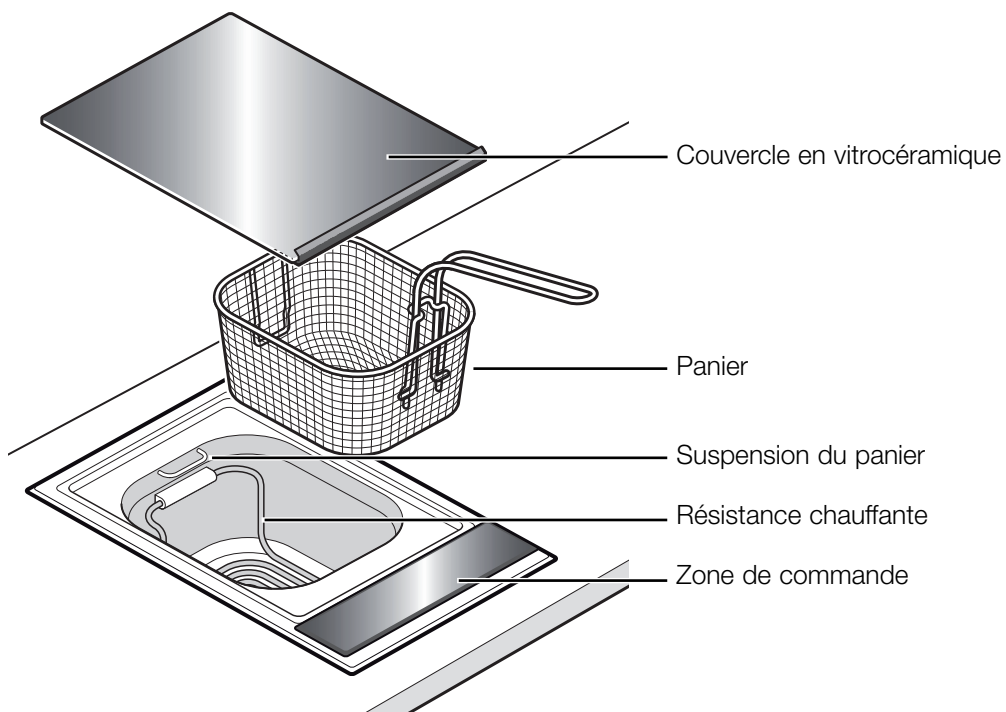
---

# Votre nouvelle friteuse

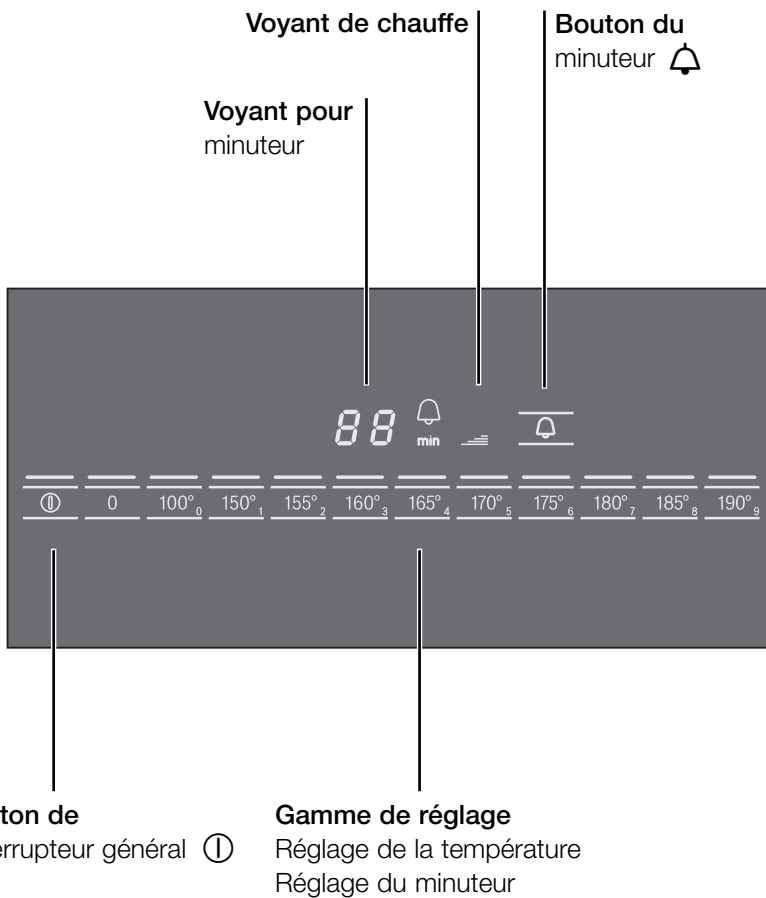
Faites connaissance avec votre nouvelle friteuse et ses accessoires.

---

## Voici votre nouvelle friteuse



## Zone de commande



### Boutons de commande

Pour activer une fonction, il suffit d'effleurer le bouton de commande concerné.

### Remarque

Les boutons de commande doivent toujours être secs. L'humidité affecte leur fonctionnement.

---

## Voyant de chauffe

Le voyant de chauffe s'allume dès que la friteuse chauffe et s'éteint une fois que l'huile ou la graisse de friture ont atteint la température programmée.

---

## Résistance chauffante



Pour nettoyer plus facilement la cuve de friture, vous pouvez relever la résistance chauffante.

Attention : risque de brûlure ! N'allumez pas la friteuse lorsque la résistance est relevée.

---

## Protection antisurchauffe

La protection coupe la résistance chauffante en cas de surchauffe de la friteuse. Sur l'afficheur, les indications **F** et **4** clignotent en alternance. Attendez que la friteuse soit suffisamment froide, puis effleurez n'importe quel bouton de commande.

---

## Limitation automatique du temps

Lorsque la friteuse fonctionne depuis trop longtemps sans que vous ne modifiez un réglage, la fonction de limitation automatique du temps s'active.

Dans ce cas, la chauffe s'interrompt et les indications **F** et **B** clignotent alternativement.

Ces indications s'éteignent lorsque vous effleurez une commande quelconque. Vous pouvez ensuite choisir un nouveau réglage.

L'entrée en action de la fonction de limitation du temps dépend de la température programmée.

---

# Réglage de la friteuse

La chaleur produite par l'appareil est transmise aux aliments par la graisse.

Ce type de cuisson rapide permet d'obtenir une croûte savoureuse autour de l'aliment.

La gamme de température se situe entre 150 et 190°C.

---

## Remarques concernant l'huile et la graisse

Utilisez seulement des huiles ou graisses purement végétales. Évitez les mélanges de graisses.

Versez 4 litres d'huile de friture ou mettez 3,5 kg de graisse de friture dans la cuve. Découpez la graisse fraîche en petits morceaux avant de la faire fondre. Lorsque vous réutilisez la graisse de friture, avant de la faire fondre, faites dans la masse durcie un trou allant jusqu'à la résistance chauffante (par exemple avec un manche de cuillère de bois).



Attention, risque d'incendie si les pains de graisse sont congelés ! Avant la cuisson, il faut absolument les décongeler.



Attention, risque d'incendie ! Faites tout d'abord fondre la graisse de friture à 100°C. Ensuite, une fois que le voyant de chauffe est éteint et que la graisse est presque entièrement fondue, augmentez la température.



Ajoutez de l'huile ou de la graisse dès que le niveau minimum (marque inférieure) n'est plus atteint. Attention : risque d'incendie si le niveau n'atteint pas la marque minimale.

Lorsque la graisse friture fond, de la fumée peut se dégager. Cela est normal.

---

## Friture

Il faut d'abord faire fondre la graisse à 100°C.

1. Réglez à la température voulue. Attendez que l'huile ou la graisse aient atteint la température programmée et que le témoin de chauffe s'éteigne.
2. Plongez dans l'huile ou la graisse le panier contenant les aliments à frire.



3. Une fois la friture terminée, sortez le panier et secouez-le légèrement pour faire tomber l'huile ou la graisse.

Pour que le reste d'huile ou de graisse puisse s'égoutter, vous pouvez accrocher le panier au dispositif de suspension.

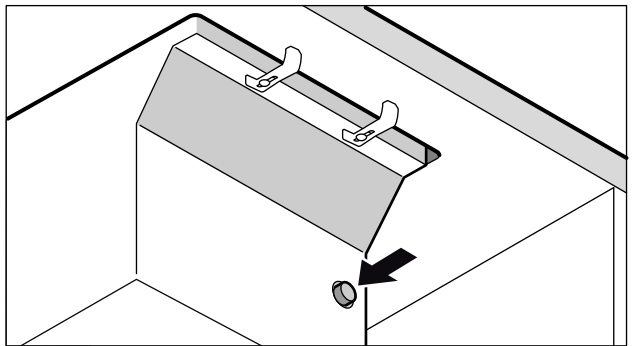
---

## Coupure de sécurité

La coupure de sécurité arrête automatiquement la friteuse si la cuve n'est pas remplie d'huile ou de graisse au moins jusqu'à la marque minimale.

Les indications **F** et **6** clignotent alternativement.

1. Arrêtez la friteuse et laissez-la refroidir.
2. Versez au moins 3 litres d'huile ou de graisse friture dans la cuve.
3. Appuyez à fond sur le bouton de réarmement (par exemple au moyen d'un stylo à bille) situé en façade du boîtier (voir la figure)).



Vous pouvez maintenant remettre la friteuse normalement en marche.

---

# Vidange de l'huile ou de la graisse



Attention, risque de brûlure ! Avant la vidange, laissez l'huile ou la graisse usagées refroidir jusqu'à ce qu'elles soient tièdes.

Placez sous le robinet de vidange un récipient de plus de 4 litres de capacité, fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet situé sous la friteuse et laissez s'écouler l'huile ou la graisse usagées.

Remarque : vidangez la graisse lorsqu'elle est encore chaude et liquide.

Si la graisse se solidifie dans le robinet, vous pouvez la pousser avec un bâton mince (manche de cuillère en bois par exemple).

Ne jetez pas l'huile ou la graisse usagées dans l'évier, mais portez-les aux points de collecte prévus à cet effet.

---

# Tableaux et conseils

Vous trouverez ici une sélection de mets et les réglages qui leur conviennent le mieux.

---

## Tableau de réglage

Les informations fournies sont indicatives et peuvent varier selon la nature, la taille et la quantité des aliments à frire.

Aliment	Quantité	Température	Temps (min)	Remarque
Faire fondre la graisse de friture	3,5 kg	100°C		
<b>Produits frais</b>				
Chaussons en pâte feuilletée, farcis	5 pièces	190°C	6 – 8	Farce de viande précuite, farce de légumes crus. Retourner.
Crevettes en pâte à beignets	12 pièces	170 – 180°C	4 – 6	Précuites et décortiquées. Retourner.
Légumes en pâte à beignets	8 pièces	170 – 180°C	4 – 8	Exemple : bouquets de chou-fleur*, tranches de courgettes, champignons de couche, rondelles d'oignon. Retourner.
Filet de poisson pané	100 – 200 g pièce	160 – 170°C	5 – 10	
Cuisses de poulet panées	200 – 350 g pièce	160°C	15 – 20	
Croquettes	6 – 8 pièces	170°C	5 – 6	
Frites	500 g	180°C	D'abord 2 à 4 puis 6 à 8	Pause de 15 min minimum entre la précuisson et la cuisson. Utiliser des pommes de terre farineuses !
Escalopes panées	2 pièces	170 – 180°C	5 – 8	

\*précuisson "al dente"

Aliment	Quantité	Température	Temps (min)	Remarque
<b>Desserts</b>				
Beignets / beignes (donuts)	6 pièces	160 – 170°C	6 – 10	Faire frire sans le panier. Retourner.
Fruits en pâte à beignets	8 pièces	170 – 180°C	5 – 7	Exemple : tranches d'ananas, de pommes, de kiwis. Retourner.
Chichis / churros	4 pièces	170 – 180°C	6 – 8	Retourner.
<b>Produits surgelés**</b>				
Camembert pané	75 – 100 g pièce	160°C	6 – 8	
Filet de poisson pané	150 g pièce	170°C	5 – 7	
Bâtonnets de poisson	500 g	170°C	3 – 5	
Mini-rouleaux de printemps / nems	500 g	180°C	3 – 5	
Nuggets de poulets	500 g	160°C	5 – 6	
Croquettes	500 g	170°C	3 – 5	
Frites	500 g	180°C	5 – 7	
Anneaux de calamar	500 g	180°C	3 – 5	

\*\*respecter les indications figurants sur l'emballage

---

## Conseils de friture

**Choisir la bonne température** Pour obtenir un bon résultat, il faut choisir la bonne température :

- température trop basse : les aliments cuisent trop lentement et absorbent trop d'huile ou de graisse ;
- température trop élevée : il se forme une croûte brune trop rapidement et l'aliment reste cru à l'intérieur.

### Quels aliments utiliser

Presque tous les aliments peuvent être mangés frits : volailles, poissons, viandes, légumes, fruits, pommes de terre. Les produits contenant beaucoup d'eau sont moins bien adaptés.

Avant de les mettre dans l'huile ou la graisse, séchez soigneusement les aliments, faites tomber la farine en excédent en les tapotant, appuyez bien pour faire adhérer la panade.

### Surgelés

Enlevez la glace. Mettez les aliments dans le panier hors de la friteuse.

Les aliments humides ou gelés vont faire mousser fortement la graisse. Abaissez lentement plusieurs fois le panier rempli. Cela empêche la graisse de déborder.

### Faire frire des quantités importantes

Si vous voulez frire de grandes quantités en une fois, nous vous conseillons de retirer le panier après 1 à 2 minutes et de l'accrocher au dispositif de suspension afin que l'huile ou la graisse puissent atteindre plus rapidement leur température initiale. De cette façon, les aliments frits seront plus croustillants.

### Huile ou graisse

Après chaque utilisation, enlevez de l'huile ou de la graisse les résidus éventuels. Pour ce faire, étalez du papier essuie-tout dans une passoire métallique et faites-y passer l'huile ou la graisse tièdes.

Remplacez intégralement l'huile ou la graisse lorsque les aliments ne semblent plus croustillants malgré la température correctement réglée ou bien lorsque l'huile ou la graisse brunissent.




---

# Minuteur

Le minuteur peut être utilisé comme réveil de cuisine. Le minuteur ne met pas en marche et n'arrête pas la friteuse.


Vous pouvez régler sur le minuteur une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes et vous pouvez utiliser cette fonction même lorsque la friteuse est éteinte.

## Réglage

1. Effleurez le symbole  jusqu'à ce que  s'affiche.  
 apparaît sur l'afficheur du minuteur.

2. Dans la zone de réglage contenant les petits chiffres (0 - 9), choisissez la durée voulue.

## Après expiration de la durée

Une fois la durée expirée, un signal retentit et  apparaît sur l'afficheur du minuteur qui s'éteint ensuite au bout de 10 secondes.

## Pour corriger la durée

Effleurez le symbole , puis choisissez la durée voulue dans la zone de réglage.

---

# Réglages de base

Votre appareil a plusieurs réglages de base que vous pouvez adapter à vos habitudes.






Affichage	Fonction
<b>c 2</b>	<b>signal sonore</b> <b>0</b> signal de confirmation et signal de fausse manœuvre désactivés <b>1</b> seul le signal de fausse manœuvre est activé <b>2</b> signal de confirmation et signal de fausse manœuvre activés*
<b>c 6</b>	<b>durée du signal de fin du temps programmé</b> <b>1</b> 10 secondes* <b>2</b> 30 secondes <b>3</b> 1 minute
<b>c 0</b>	<b>retour aux réglages de base</b> <b>0</b> désactivé <b>1</b> activé

\* Réglage de base

---

## Modification des réglages de base

La friteuse doit être éteinte.

1. Allumez la friteuse.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Sur l'afficheur,  clignote à gauche et  est allumé à droite.
3. Effleurez le symbole  plusieurs fois jusqu'à ce que l'indication voulue clignote à gauche.
4. Dans la zone de réglage, choisissez la valeur voulue.
5. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes.

Le réglage est conservé en mémoire.

### Arrêt sans mise en mémoire

Pour quitter les réglages de base, éteignez la friteuse au moyen de l'interrupteur général. Les modifications ne s'inscrivent pas en mémoire.

---

## Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.



Attention, risque de brûlure ! Laissez la friteuse refroidir complètement avant le nettoyage.



Attention, risque de brûlure ! N'allumez pas la friteuse lorsque la résistance chauffante est relevée.

### Nettoyage de la friteuse

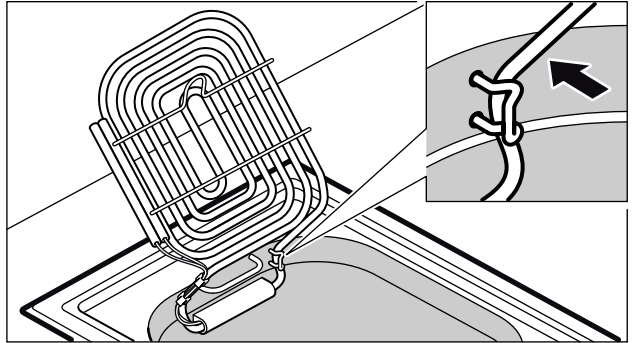
Après avoir vidé l'huile, enlevez les salissures grossières de la cuve avec du papier essuie-tout.

Remplissez la cuve d'eau chaude avec du produit à vaisselle jusqu'à la marque inférieure. Nettoyez la cuve et la résistance chauffante avec une brosse à vaisselle douce.



Évitez de frotter et de gratter pour ne pas rayer la cuve.

Relevez la résistance chauffante jusqu'à ce qu'elle se verrouille dans la fixation. Ensuite, vous pouvez nettoyer la cuve sous la résistance.



Videz l'eau, rabaissez la résistance chauffante puis rincez à l'eau claire. Attention : ne laissez pas de restes de produit nettoyant dans la cuve ! Séchez la cuve et la résistance avec un chiffon doux.

### **Nettoyage du panier**

Nettoyez le panier à la main, avec un produit à vaisselle doux. Ne mettez pas le panier au lave-vaisselle.

### **Bandeau et couvercle en vitrocéramique**

Enlevez les crasses légères avec un chiffon humide ou de l'eau de vaisselle chaude.

Rincez à l'eau froide les résidus de produit à vaisselle afin que la surface sèche bien.

Ne mettez pas le couvercle en vitrocéramique au lave-vaisselle.

### **Produits de nettoyage non compatibles**

N'utilisez pas d'éponges à gratter et de produits à récurer, ni de produits de nettoyage chimiquement agressifs (bombe de nettoyage pour four par exemple).

---

# Comment remédier aux incidents

Il n'est pas rare que les incidents de fonctionnement aient des causes mineures. Tenez compte des instructions suivantes avant de faire appel au service après-vente.

Indication sur l'afficheur	Anomalie	Remède
Aucune	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le fusible dont dépend l'appareil. Vérifiez sur d'autres appareils électriques s'il y a une panne de courant.
<b>E</b> clignotant	Le bouton de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez le bouton de commande ou enlevez l'objet, puis effleurez un bouton de commande quelconque.
<b>Er</b> + chiffre	Défaut de l'appareil	Éteignez l'appareil puis rallumez-le. Si l'indication ne s'éteint pas : appelez le service après-vente.
<b>F0</b>	Défaut de l'appareil	Éteignez, puis rallumez la friteuse. Si l'indication persiste, contactez le service après-vente.
<b>F4</b>	L'électronique a surchauffé et a provoqué l'arrêt de l'appareil.	Attendez que l'électronique soit suffisamment froide, puis effleurez n'importe quelle touche de commande.
<b>F6</b>	Coupure de sécurité	Éteignez l'appareil puis attendez qu'il ait refroidi. Remplissez la cuve de friture d'huile ou de graisse jusqu'à la marque supérieure. Appuyez à fond le bouton de réarmement situé en façade du boîtier.
<b>F7</b>	Défaut de l'appareil	Éteignez, puis rallumez la friteuse. Si l'indication persiste, contactez le service après-vente.
<b>F8</b>	L'appareil a fonctionné trop longtemps et s'est arrêté.	Vous pouvez rallumer tout de suite la friteuse.

---

# Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est là pour vous dépanner. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. De plus, les centres de S.A.V. indiqués sont à votre disposition pour vous indiquer un réparateur proche de chez vous.

## Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer les numéros E et FD de l'appareil. Ces numéros sont indiqués sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil. Pour ne pas perdre de temps en cas de panne, vous pouvez inscrire ici les données de l'appareil.

E-no.	FD
-------	----

# Inhoud

<b>Waar u op moet letten</b> . . . . .	<b>46</b>
Vóór het inbouwen . . . . .	46
Veiligheidsvoorschriften . . . . .	47
Oorzaken van schade . . . . .	49
Voor het eerste gebruik . . . . .	49
Toebehoren . . . . .	49
<b>Zo ziet uw nieuwe apparaat eruit</b> . . . . .	<b>50</b>
Zo ziet uw nieuwe friteuse eruit . . . . .	50
Bedieningspaneel . . . . .	51
Indicatielampje „opwarmen“ . . . . .	52
Verwarmingselement . . . . .	52
Beveiliging tegen oververhitting . . . . .	52
Automatische tijdsbegrenzing . . . . .	52
<b>Friteuse instellen</b> . . . . .	<b>53</b>
Aanwijzingen voor frituurolie / frituurvet . . . . .	53
Frituren . . . . .	53
Veiligheidsuitschakeling . . . . .	54
<b>Het afvoeren van frituurolie / frituurvet</b> . . . . .	<b>55</b>
<b>Tabellen en tips</b> . . . . .	<b>56</b>
Bereidingstabel . . . . .	56
Tips voor het frituren . . . . .	58
<b>Timer</b> . . . . .	<b>59</b>
<b>Basisinstellingen</b> . . . . .	<b>60</b>
Basisinstellingen wijzigen . . . . .	61

Reiniging en onderhoud .....	61
Storingen opheffen .....	63
Klantenservice .....	64

---

# Waar u op moet letten

Lees zorgvuldig de gebruiksaanwijzing. Alleen dan kunt u op een juiste en veilige wijze gebruik maken van het apparaat

Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding goed bewaren. Indien u het apparaat aan derden afstaat, dient u de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding mee te geven.

---

## Vóór het inbouwen

### Afval op milieuvriendelijke wijze verwijderen



Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

Dit apparaat is volgens de Europese richtlijnen 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE) van een merkteken voorzien. Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

### Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. In geval van transportschade mag het apparaat niet worden aangesloten.

### Elektrische aansluiting

Indien de aansluitkabel is beschadigd, dient deze door een via de fabrikant geschoold vakman te worden vervangen om gevaar te voorkomen.

### Plaatsing en aansluiting

Volg de aanwijzingen in de speciale montagehandleiding.



## Veiligheidsvoorschriften

### Het apparaat op een veilige manier bedienen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedingsmiddelen.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht in gebruik nemen,  
– wanneer zij lichamelijk of mentaal niet in staat zijn,  
– of bij gebrek aan kennis en ervaring om het apparaat op een juiste en veilige wijze te bedienen.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een extern afstandsbedieningssysteem.

### Olie en vet

Het apparaat mag uitsluitend met olie of vet worden gebruikt! Indien het apparaat leeg in gebruik wordt genomen, wordt het automatisch door de temperatuurbeveiliging uitgeschakeld.

Vul olie of vet bij zodra er minder dan de minimale hoeveelheid (onderste markering) in het apparaat zit. Let op! Indien het vet- of olieniveau onder de onderste markering komt, bestaat er brandgevaar!

### Voedingsmiddelen in de friteuse vullen

Pas op, u kunt zich branden! Het frituurvet / de frituurolie gaat overschuimen indien u het apparaat met te vochtige voedingsmiddelen en te grote hoeveelheden vult!

### Als olie en vet oververhit raken

Pas op, brandgevaar! Gebruik het apparaat alleen als u er toezicht op houdt. U dient altijd bij het apparaat te blijven wanneer u gerechten bereidt die in vet en olie worden gefrituurd. Oververhit vet en oververhitte olie kunnen gemakkelijk vlam vatten!

### Als het apparaat heet is

Pas op, u kunt zich branden! Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Houd kinderen op een afstand!

Wees extra voorzichtig wanneer u met water in de buurt van de hete friteuse werkt! Explosiegevaar!

Gevaar voor kortsluiting! Trek nooit aansluitkabels van elektrische apparaten over hete kookoppervlakken. De kabelisolatie kan gaan smelten.

Schakel de friteuse niet in zolang het verwarmingselement omhooggeklapt is.

Pas op, brandgevaar! Bewaar nooit brandbare voorwerpen (zoals reinigingsmiddelen, spuitbussen) in het apparaat.

## **Ventilatie**

Zorg voor een goede ventilatie (deuren, ramen openen of afzuigkap inschakelen).

Pas op! Indien het apparaat onder een afzuigkap of naast een randafzuiging is geplaatst, bestaat er brandgevaar als de vetfilters verzadigd zijn!

## **Wat te doen in geval van brand**

- Schakel de fritouse uit of trek de stekker uit het stopcontact!
- Haal de frituurmand uit het apparaat!
- Plaats de glazen afdekking op het apparaat!
- Schakel de afzuigkap direct uit, de afzuiging wakkert het vuur aan!

### **Explosiegevaar! Nooit met water blussen!**

## **Na het frituren**

Schakel de fritouse na gebruik uit. Reinig de fritouse regelmatig.

## **Glaskeramische afdekking**

Wanneer de fritouse niet in gebruik is, moet de glaskeramische afdekking altijd op het apparaat liggen omdat olie en vet zeer lichtgevoelig zijn.

Tijdens het frituren mag de glaskeramische afdekking niet op het apparaat worden geplaatst.

## **Olie of vet vervangen**

Pas op, brandgevaar! Oude olie en oud vet hebben de neiging om over te schuimen en vatten bij een lage temperatuur vlam.

Vervang oude, vervuilde olie of oud, vervuild vet wanneer de olie of het vet bruin wordt, onaangenaam ruikt en/of vroegtijdig gaat walmen.

Olie/vet vervangen indien deze veel water bevat (bijv. door het veelvuldig frituren van diepvriesproducten). Dit kunt u herkennen aan:

- opstijgende belletjes
- waterdruppels
- waterdamp
- hevig spatten



## Reparaties

Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Gevaar van een elektrische schok! Reparaties mogen alleen door een door ons geschoold servicetechnicus worden uitgevoerd.

Schakel de zekering van de huisinstallatie uit wanneer het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice.

---

## Oorzaken van schade

### Harde en spitse voorwerpen

Als er harde of spitse voorwerpen op het glaskeramische paneel of de glaskeramische afdekking vallen, kan er schade ontstaan.

### Glaskeramische afdekking

De glaskeramische afdekking mag pas op het apparaat worden geplaatst als dit volledig is afgekoeld. Schakel de friteuse nooit in als de afdekking op het apparaat ligt. Plaats geen voorwerpen op de afdekking en gebruik deze niet om gerechten warm te houden.

---

## Voor het eerste gebruik

Reinig de frituurbak en de frituurmand met een spons en een sopje van afwasmiddel. Met een schone en droge doek napolijsten.

---

## Toebehoren

Gebruik alleen een frituurmand die geschikt is voor deze friteuse.

Dompel geen plastic keukengerei in het vet.

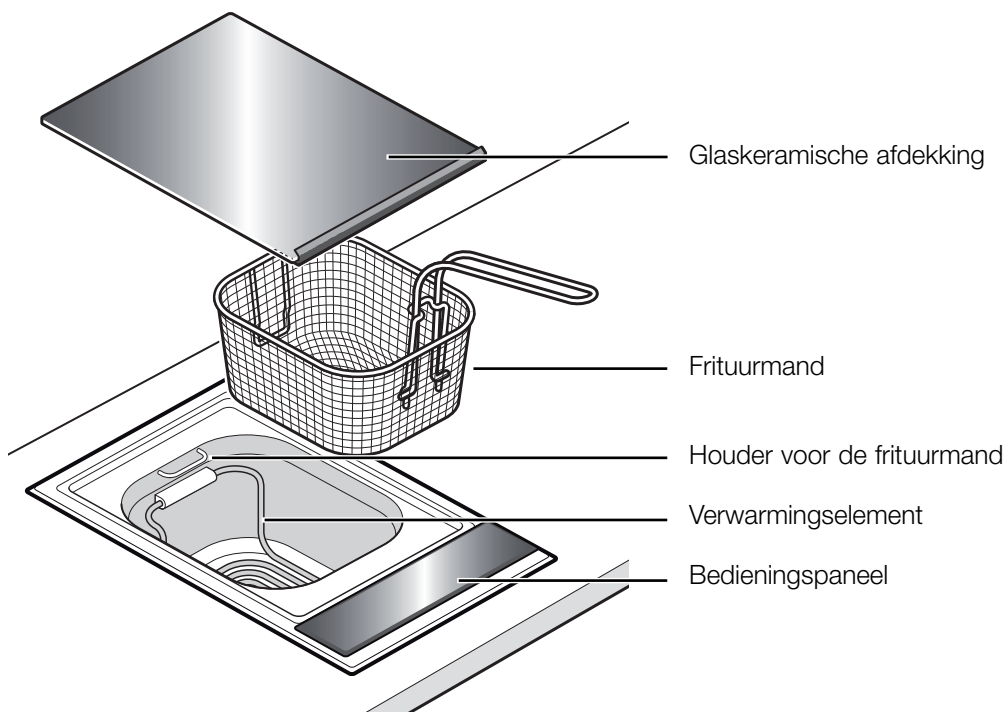
---

# Zo ziet uw nieuwe apparaat eruit

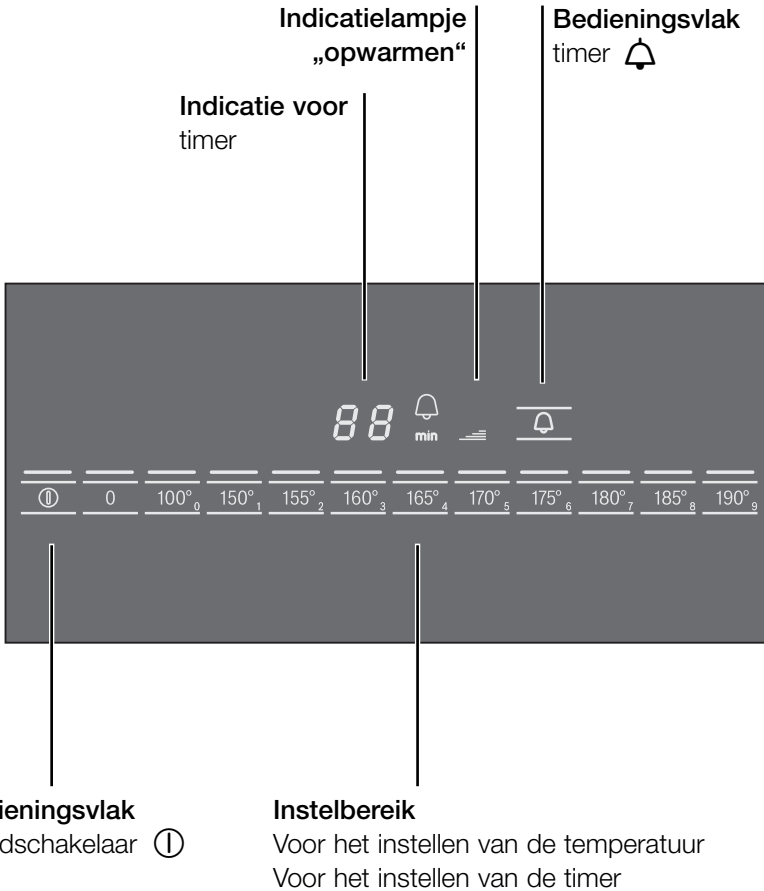
In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de bijgeleverde toebehoren.

---

## Zo ziet uw nieuwe friteuse eruit



# Bedieningspaneel



## Bedieningsvlakken

### Let op!

Wanneer u een symbool aanraakt wordt de desbetreffende functie geactiveerd.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

---

## Indicatielampje „opwarmen“

Het opwarmlampje brandt zolang de friteuse opwarmt. Het opwarmlampje gaat uit als de frituurolie / het frituurvet de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

---

## Verwarmingselement



U kunt het verwarmingselement omhoogklappen om de frituurbak eenvoudiger te kunnen reinigen.

Pas op, u kunt zich branden! Schakel de friteuse niet in zolang het verwarmingselement omhooggeklapt is.

---

## Beveiliging tegen oververhitting

De beveiliging tegen oververhitting schakelt het verwarmingselement uit als de friteuse oververhit raakt. In de display knipperen afwisselend **F** en **4**. Wacht totdat de friteuse voldoende is afgekoeld. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.

---

## Automatische tijdsbegrenzing

Indien de friteuse te lang in gebruik is en u de instelling niet wijzigt, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het opwarmen wordt onderbroken. In de display knipperen afwisselend **F** en **8**.

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt het apparaat opnieuw instellen.

Wanneer de tijdsbegrenzing in werking treedt, hangt af van de ingestelde temperatuur.

---

# Friteuse instellen

Tijdens het frituren wordt de door het apparaat opgewekte warmte via het vet op de voedingsmiddelen overgedragen.

Bij dit snelle bereidingsproces verkrijgen de voedingsmiddelen een smaakvol korstje.

Tijdens het frituren ligt het temperatuurbereik tussen 150 en 190°C.

---

## Aanwijzingen voor frituurolie / frituurvet

Gebruik voor het frituren uitsluitend puur plantaardige olie / puur plantaardig vet. Gebruik geen gemengde vetten.

Vul de frituurbak met 4 liter frituurolie of 3,5 kg frituurvet. Snijd nieuw frituurvet vóór het smelten in blokjes. Als u het frituurvet opnieuw gebruikt, steek dan vóór het smelten een gat tot aan het verwarmingselement in de gestolde vetmassa (bijv. met de steel van een pollepel).



Pas op, brandgevaar! Laat gevroren frituurvet vóór het smelten eerst ontdooien.



Pas op, brandgevaar! Smelt het frituurvet eerst op 100°C. Stel pas een hogere temperatuur in als het opwarmlampje is gedoofd en het frituurvet grotendeels is gesmolten.



Vul olie of vet bij zodra er minder dan de minimale hoeveelheid (onderste markering) in het apparaat zit. Let op! Indien het vet- of olieniveau onder de onderste markering komt, bestaat er brandgevaar!

Tijdens het smelten van frituurvet kan er rook ontstaan. Dit is normaal.

Het frituurvet moet eerst op 100°C worden gesmolten.

1. Stel de gewenste temperatuur in. Wacht totdat de frituurolie / het frituurvet de ingestelde temperatuur heeft bereikt en het opwarmlampje dooft.
2. Laat de frituurmand met de voedingsmiddelen in de olie / het vet zakken.

---

## Frituren

3. Haal de frituurmand na het frituren uit het apparaat en schud deze voorzichtig om de overtollige olie / het overtollige vet te verwijderen.

U kunt de frituurmand in de ophangbeugel hangen om de resterende olie / het resterende vet weg te laten vloeien.

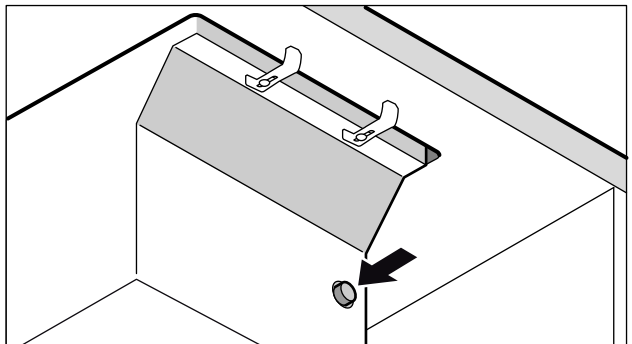
---

## Veiligheids-uitschakeling

De veiligheidsuitschakeling schakelt de fritouse automatisch uit wanneer de frituurbak niet minstens tot de onderste markering met olie / vet is gevuld.

In de display knipperen afwisselend **F** en **5**.

1. Schakel de fritouse uit en laat deze afkoelen.
2. Vul de frituurbak met minstens 3 liter frituurolie of frituurvet.
3. Druk de veiligheidspin aan de voorkant van het apparaat (zie afbeelding) stevig in (bijvoorbeeld met een ballpoint).



U kunt de fritouse nu weer normaal in gebruik nemen.

---

# Het afvoeren van frituurolie / frituurvet



Pas op, u kunt zich branden! Laat verbruikte olie / vet vóór het afvoeren afkoelen totdat deze handwarm is.

Zet een temperatuurbestendig reservoir dat meer dan 4 liter kan bevatten onder de afvoerkraan. Draai de afvoerkraan aan de onderkant van de friteuse open en voer de verbruikte olie / het verbruikte vet af.

Let op! Voer het vet af als het warm en nog vloeibaar is.

Indien het vet in de afvoerkraan hard is geworden, kunt u dit met een dunne staaf (bijvoorbeeld de steel van een pollepel) verwijderen.

Voer de olie / het vet niet af met het afvalwater maar verwijder het via de hiervoor bestemde afvalverzorging.

---

# Tabellen en tips

U vindt hieronder een selectie van gerechten met de optimale instellingen hiervoor.

---

## Bereidingstabel

De in de tabel genoemde waarden zijn richtlijnen en kunnen afhankelijk van de aard, de grootte en de hoeveelheid van de te frituren voedingsmiddelen variëren.

Frituurgerechten	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd (min.)	Opmerking
Frituurvet smelten	3,5 kg	100°C		
<b>Verse producten</b>				
Bladerdeeg, gevuld	5 stuks	190°C	6 – 8	Vleesvulling voorgekookt, groentevulling rauw. Keren.
Garnalen in frituurbeslag	12 stuks	170 – 180°C	4 – 6	Voorgekookt en schoongemaakt. Keren.
Groente in frituurbeslag	8 stuks	170 – 180°C	4 – 8	Bijv. bloemkoolrosjes*, schijfjes courgette, champignons, uienringen. Keren.
Visfilet, gepaneerd	à 100 – 200 g	160 – 170°C	5 – 10	
Kippenbout, gepaneerd	à 200 – 350 g	160°C	15 – 20	
Kroketten	6 – 8 stuks	170°C	5 – 6	
Patat	500 g	180°C	Eerst 2 -4	Minstens 15 min. pauze tussen vóór-frituren en gaar laten worden. Gebruik kruimige aardappelen!
Schnitzel, gepaneerd	2 stuks	170 – 180°C	5 – 8	

\*beetgaar voorgekookt



<b>Frituurgerechten</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Tijd (min.)</b>	<b>Opmerking</b>
<b>Desserts</b>				
Oliebollen / donuts	6 stuks	160 – 170°C	6 – 10	Zonder mand frituren. Keren.
Vruchten in frituurbeslag	8 stuks	170 – 180°C	5 – 7	Bijv. schijven ananas, appel, kiwi. Keren.
Sprits / churros	4 stuks	170 – 180°C	6 – 8	Keren.
<b>Diepvriesproducten**</b>				
Camembert, gepaneerd	à 75 – 100 g	160°C	6 – 8	
Visfilet, gepaneerd	à 150 g	170°C	5 – 7	
Vissticks	500 g	170°C	3 – 5	
Miniloempia's / Nems	500 g	180°C	3 – 5	
Kipnuggets	500 g	160°C	5 – 6	
Kroketten	500 g	170°C	3 – 5	
Patat	500 g	180°C	5 – 7	
Inktvisringen	500 g	180°C	3 – 5	

\*\*let ook op de aanwijzingen op de verpakking

---

## Tips voor het frituren

### De juiste temperatuur

Om frituurgerechten goed te laten lukken is de juiste temperatuur erg belangrijk:

- een te lage temperatuur: de voedingsmiddelen worden te langzaam gaar en nemen teveel olie / vet op;
- een te hoge temperatuur: er ontstaat te snel een bruine korst en de voedingsmiddelen blijven van binnen rauw.

### Geschikte voedingsmiddelen

Bijna alle voedingsmiddelen kunnen worden gefrituurd, bijvoorbeeld gevogelte, vis, vlees, groente, fruit, aardappelen.

Producten die veel vocht bevatten zijn minder geschikt.

Voedingsmiddelen voor het frituren goed droogdeppen, overtollig meel verwijderen, paneermeel goed aandrukken.

### Diepvries frituurgerechten

Verwijder ijsresten bij diepvriesgerechten. Vul de frituurmand buiten de friteuse.

Wanneer u vochtige of gevroren voedingsmiddelen in de friteuse laat zakken gaat het vet bijzonder hevig schuimen. Laat de gevulde frituurmand meerdere keren langzaam zakken. Hierdoor voorkomt u dat het vet gaat overschuimen.

### Grote hoeveelheden frituren

Wanneer u grote hoeveelheden ineens wilt frituren adviseren wij de mand na 1-2 minuten uit het vet te halen en in de ophangbeugel te hangen zodat de olie / het vet weer sneller op temperatuur kan komen. De voedingsmiddelen worden op deze wijze knapperiger.

### Frituurvet / -olie

Verwijder na ieder frituren eventuele resten uit de frituurolie / het frituurvet. Leg hiervoor keukenpapier in een metalen zeef en laat hier de handwarme olie / vet doorheen lopen.

Vervang de frituurolie / het frituurvet compleet als de voedingsmiddelen bij een juist ingestelde temperatuur niet meer knapperig worden of als de olie / het vet bruin wordt.

---

# Timer

De timer kan als kookwekker worden gebruikt.

De timer schakelt de friteuse niet in of uit.

Met de timer kunt u een tijd tot 99 minuten instellen.

U kunt de timer ook gebruiken als de friteuse uitgeschakeld is.


## Op deze manier stelt u de timer in

**1.** Raak het symbool  aan totdat de indicatie  brandt.


In de timer-display brandt .

**2.** Stel in het instelbereik met de kleine cijfers (0 - 9) de gewenste tijd in.

## Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijd hoort u een signaal. In de timer-display brandt . Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.












## Tijd wijzigen

Raak het symbool  aan, stel in het instelbereik de tijd opnieuw in.

---

# Basisinstellingen

Het apparaat is voorzien van diverse basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoontes.






Indicatie	Functie
	<b>Akoestisch signaal</b>  Bedieningssignaal en signaal bij bedieningsfout zijn uitgeschakeld  Alleen het signaal bij bedieningsfout is ingeschakeld  Bedieningssignaal en signaal bij bedieningsfout zijn ingeschakeld*
	<b>Duur van het signaal bij afloop van de timer</b>  10 seconden*  30 seconden  1 minuut
	<b>Terugzetten naar de basisinstelling</b>  uitgeschakeld  ingeschakeld

\* Basisinstelling

---

## Basisinstellingen wijzigen

De friteuse moet zijn uitgeschakeld.

1. Friteuse inschakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  gedurende 4 seconden aan. In de display knippert links , rechts brandt .
3. Raak het symbool  net zo vaak aan totdat links de gewenste indicatie knippert.
4. Stel in het instelbereik de gewenste waarde in.
5. Raak het symbool  gedurende 4 seconden aan.

De instelling is opgeslagen.

### Uitschakelen zonder op te slaan

Om de basisinstelling te verlaten, moet de friteuse met de hoofdschakelaar worden uitgeschakeld. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

---

## Reiniging en onderhoud

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger.



Pas op, u kunt zich branden! Laat de friteuse geheel afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



Pas op, u kunt zich branden! Schakel de friteuse niet in zolang het verwarmingselement omhooggeklapt is.

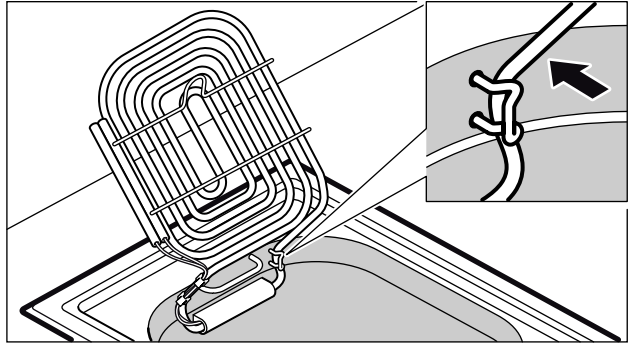
### Friteuse reinigen

Verwijder grove resten met keukenpapier uit de frituurbak nadat u de olie uit het apparaat heeft laten lopen.

Vul warm water met afwasmiddel tot aan de onderste markering in de frituurbak. Reinig het verwarmingselement en de frituurbak met een zachte afwasborstel.

Voorkom krassen en schuren omdat er anders blijvende beschadigingen ontstaan.

Klap het verwarmingselement omhoog totdat het in de houder vastklikt. Nu kunt u de bak onder het verwarmingselement schoonmaken.



Laat het water weglopen, klap het verwarmingselement weer omlaag en spoel met schoon water na. Let op! Laat geen resten van het reinigingsmiddel in de bak achter! Maak de bak en het verwarmingselement droog met een zachte doek.

### **Frituurmand reinigen**

Reinig de frituurmand met de hand met een mild afwasmiddel. Reinig de frituurmand niet in de vaatwasser.

### **Glaskeramisch bedieningspaneel en glaskeramische afdekking**

Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek of een warm sopje van afwasmiddel.

Spoel afwasmiddelresten met koud water af en wrijf het oppervlak vervolgens goed droog.

Reinig de glaskeramische afdekking niet in de vaatwasser.

### **Ongeschikte reinigingsmiddelen**

Gebruik geen schurende sponzen of schuurmiddelen en geen chemisch agressieve reinigingsmiddelen (bijv. ovensprays).

---

# Storingen opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voordat u de klantenservice belt.

Indicatie	Storing	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.
<b>E</b> knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.
<b>E<sub>r</sub></b> + getal	Fout van het apparaat	Schakel het apparaat uit en weer in. Indien de indicatie niet verdwijnt: Neem contact op met de klantenservice.
<b>F0</b>	Fout van het apparaat	Schakel het apparaat uit en weer in. Indien de indicatie niet verdwijnt: Neem contact op met de klantenservice.
<b>F4</b>	De elektronica is oververhit en heeft het apparaat uitgeschakeld.	Wacht totdat de elektronica voldoende is afgekoeld. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.
<b>F6</b>	Veiligheidsuitschakeling	Schakel het apparaat uit en wacht totdat het is afgekoeld. Vul de frituurbak tot aan de bovenste markering met frituurolie / -vet. Druk de veiligheidspin aan de voorkant van het apparaat stevig in.
<b>F7</b>	Fout van het apparaat	Schakel het apparaat uit en weer in. Indien de indicatie niet verdwijnt: Neem contact op met de klantenservice.
<b>F8</b>	Het apparaat was te lang in gebruik en werd automatisch uitgeschakeld.	U kunt de friteuse meteen weer inschakelen.

---

# Klantenservice

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Adresgegevens en telefoonnummer van de klantenservice bij u in de buurt vindt u in de telefoongids. Bovendien verstrekken de genoemde servicecentrales graag informatie betreffende een klantenservice bij u in de buurt.

## E-nummer en FD-nummer

Wanneer u contact opneemt met onze klantenservice, vermeld dan het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u de gegevens van uw apparaat hier meteen invullen.

E-nr.	FD
-------	----



# Contenido

<b>Qué debe tener en cuenta</b> .....	<b>66</b>
Antes de la instalación .....	66
Indicaciones de seguridad .....	67
Causas de daños .....	69
Antel del primer uso .....	69
Accesorios .....	69
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>70</b>
Esta es su nueva freidora .....	70
Panel de mandos .....	71
Indicador de calentamiento .....	72
Elemento calefactor .....	72
Protección frente a sobrecalentamiento .....	72
Limitación temporal automática .....	72
<b>Colocar la freidora</b> .....	<b>73</b>
Indicación sobre el aceite / la grasa para freír .....	73
Freír .....	73
Interrupción de seguridad .....	74
<b>Purgar al aceite / la grasa para freír</b> .....	<b>75</b>
<b>Tablas y conejos</b> .....	<b>76</b>
Tabla de ajustes .....	76
Consejos para freír .....	78
<b>Temporizador</b> .....	<b>79</b>
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>80</b>
Cambiar ajustes básicos .....	81
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>81</b>
<b>Solución de anomalías</b> .....	<b>83</b>
<b>Servicio de atención al cliente</b> .....	<b>84</b>

---

# Qué debe tener en cuenta

Lea con atención estas instrucciones de uso. Sólo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta.

Conserve las instrucciones de uso y montaje. Si cede el aparato a terceros, entregue también las instrucciones.

---

## Antes de la instalación

### Evacuación respetuosa con el medio ambiente



Desempaquete el aparato y evacue el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado según las directivas europeas 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válido en toda la UE.

### Daños de transporte

Compruebe el aparato después de desempaquetarlo. En caso de daños de transporte no debe conectar el aparato.

### Conexión eléctrica

Si el cable de conexión está dañado, deberá ser cambiado por un profesional formado por el fabricante para evitar riesgos.

### Emplazamiento y conexión

Por favor, respete las instrucciones especiales de montaje.



## Indicaciones de seguridad

### Manejo seguro

Este aparato está sólo indicado para el uso privado en el hogar. Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no pueden utilizar el aparato sin vigilancia,  
– si tienen deficiencias físicas o mentales y no se encuentran en la situación,  
– o les falta conocimiento y experiencia, para manejar el aparato correctamente.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia externo.

### Aceite y grasa

¡Este aparato sólo puede ser puesto en funcionamiento con aceite o grasa! Si el aparato se pone en funcionamiento en vacío, el protector de temperatura apagará el aparato automáticamente.

Reponga aceite o bien grasa al momento que se descienda por debajo del nivel mínimo (marca inferior).

Atención: ¡Al descender por debajo de la marca inferior, existe riesgo de incendio!

### Introducción del producto a freír

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! ¡La introducción de alimentos demasiado húmedos y de cantidades excesivas provoca el desborde del aceite/ la grasa de freír!

### Aceite y grasa sobrecalentados

Cuidado, ¡peligro de incendio! ¡Ponga el aparato en servicio únicamente bajo vigilancia! Los alimentos fritos en grasa o aceite sólo pueden ser preparados bajo constante supervisión. ¡La grasa y el aceite sobrecalentados son fácilmente inflamables!

### Aparato caliente

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento.

¡Mantenga alejados a los niños!

¡Tenga especial cuidado al trabajar con agua cerca de la freidora caliente! ¡Peligro de explosión!

¡Peligro de cortocircuito! Nunca pase el cable de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes. El aislamiento del cable puede derretirse.

No conecte la freidora mientras el elemento calefactor esté levantado.

Cuidado, ¡peligro de incendio! No guarde objetos inflamables (p. ej. productos de limpieza, botes de spray) en el interior del aparato.

## Ventilación

Mantenga abiertas las posibilidades de ventilación (puertas, ventanas, conectar la campana extractora).

¡Precaución! ¡Si el aparato se encuentra bajo una campana extractora o al lado de un sistema de ventilación para placas de cocción, existe peligro de incendio en caso de acumulación excesiva de grasa en los filtros!

## Comportamiento en caso de incendio

- ¡Desconectar la freidora o retirar la clavija de red!
- ¡Extraer la cesta de freído!
- ¡Colocar la tapa de vidrio!
- ¡Desconectar inmediatamente la campana extractora, la corriente de aire aviva el fuego!

**¡Peligro de explosión! ¡No apagar nunca con agua!**

## Después de freír

Desconecte la freidora después del uso. Limpie la freidora regularmente.

## Cubierta vitrocerámica

Coloque siempre la cubierta vitrocerámica cuando la freidora no esté en funcionamiento, ya que el aceite / la grasa es muy sensible a la luz.

No coloque la cubierta vitrocerámica durante el freído.

## Cambiar el aceite y la grasa

Cuidado, ¡peligro de incendio! El aceite / la grasa muy usados tienden a desbordarse y tienen una temperatura de inflamación menor.

Cambie el aceite / la grasa muy usados o sucios cuando estén marrones, tengan un olor desagradable y/o echen humo prematuramente.

Cambiar el aceite si contiene demasiado agua (p. ej. Al freír a menudo productos congelados).

Lo aprecia debido a:

- burbujas ascendentes
- gotas de agua
- vapor de agua
- salpicaduras intensas

## Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.  
¡Peligro de descarga eléctrica! Sólo puede llevar a cabo las reparaciones un técnico del servicio técnico, instruido por nosotros.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

---

## Causas de daños

**Objetos duros y puntiagudos** Si caen objetos puntiagudos sobre el embellecedor vitrocerámico o la cubierta vitrocerámica pueden ocasionarse daños.

**Cubierta vitrocerámica** Coloque la cubierta vitrocerámica sólo después de que el aparato se haya enfriado completamente. No conecte nunca la freidora con la tapa colocada. No utilice la tapa como zona de apoyo o zona de mantenimiento de calor.

---

## Antes del primer uso

Limpie la bandeja de la freidora y la cesta con una esponja y agua jabonosa.  
Frótelas con un paño limpio y seco.

---

## Accesorios

Utilice sólo cestas de freído indicadas para esta freidora.

No toque la grasa con cubiertos de plástico.

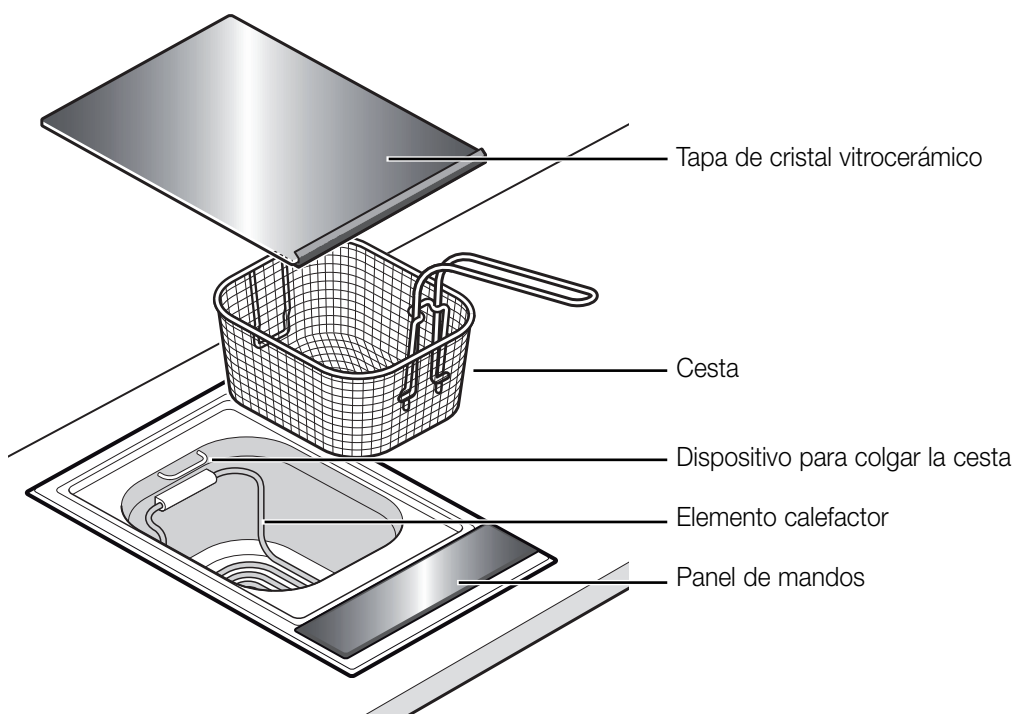
---

# Su nuevo aparato

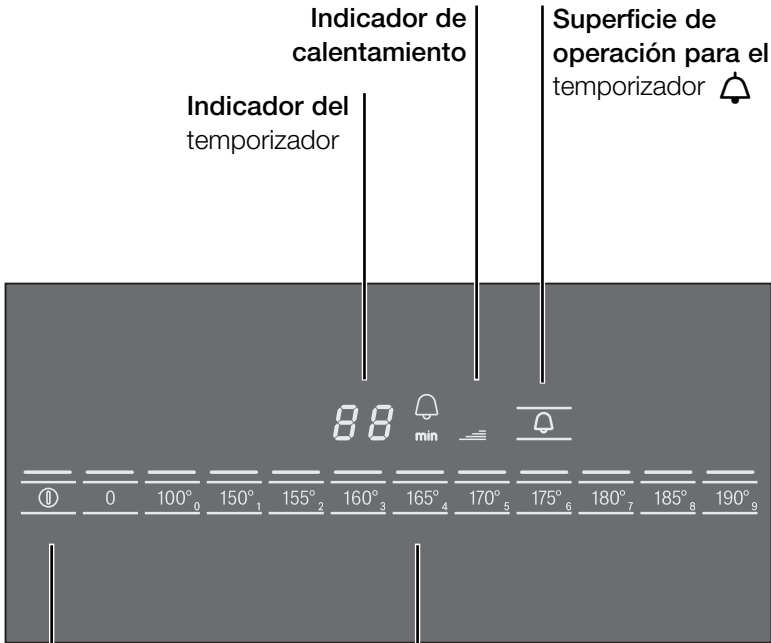
Aquí conocerá su aparato y recibirá información sobre los accesorios suministrados.

---

## Esta es su nueva freidora



# Panel de mandos



**Superficie de operación para el interruptor principal** ⓘ

**Zona de ajuste**  
Para ajustar la temperatura  
Para ajustar el temporizador

## Superficies de operación

Cuando toca un símbolo se activa la función correspondiente.

## Indicador

Mantenga las superficies de operación siempre secas. La humedad afecta al funcionamiento.

---

## Indicador de calentamiento

El indicador de calentamiento se ilumina mientras se calienta la freidora. El indicador de calentamiento se apaga cuando el aceite o grasa para freír alcanza la temperatura ajustada.

---

## Elemento calefactor



Puede levantar el elemento calefactor para facilitar la limpieza de la bandeja de freído.

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! No conecte la freidora mientras el elemento calefactor esté levantado.

---

## Protección frente a sobrecalentamiento

La protección contra sobrecalentamiento apaga la freidora en caso de sobrecalentamiento del elemento calefactor. En el indicador parpadean alternamente **F** y **4**. Espere hasta que la freidora se haya enfriado lo suficiente. Toque a continuación la superficie de operación deseada.

---

## Limitación temporal automática

Si la freidora está demasiado tiempo en funcionamiento y usted no modifica el ajuste, se activará la limitación temporal automática.

El calentamiento se interrumpirá. En el indicador parpadean alternamente **F** y **B**.

Al tocar la superficie de operación deseada, el indicador se apaga. Puede realizar un nuevo ajuste.

Cuando está activa la limitación temporal, se guía por la temperatura ajustada.



---

# Colocar la freidora

Durante el freído, el calor generado por los aparatos se transmite a la grasa y a los alimentos.

Con este proceso de cocción se forma una costra sabrosa alrededor de la comida en cocción.

El rango de temperaturas durante el proceso está entre 150 y 190°C.

---

## Indicación sobre el aceite / la grasa para freír

Utilice sólo aceite / grasa vegetal para freír. Evite la mezcla de grasas.

Rellene la cubeta de la freidora con 4 litros de aceite de freír o bien 3,5 kg de grasa para freír. Antes de licuar la grasa para freír la deberá trocear o desmenuzar. En usos posteriores de la grasa para freír, deberá realizar un agujero en la masa de grasa para freír solidificada hasta llegar al fondo del cuerpo calefactor (p. ej., con la ayuda del mango de una cuchara de palo).



Precaución, riesgo de incendio! Dejar que se descongele la grasa de freír congeladas antes de que se funda.



Precaución, riesgo de incendio! Dejar licuar primero la grasa de freír a 100°C . Cuando se apague la indicación de calentamiento y la grasa de freír se haya fundido en su mayor parte, ajuste la freidora a una temperatura más alta.



Reponga aceite o bien grasa al momento que se descienda por debajo del nivel mínimo (marca inferior).

Atención: ¡Al descender por debajo de la marca inferior, existe riesgo de incendio!

Al fundir la grasa de freír se puede formar humo. Esto es normal.

---

## Freír

Debe derretir primero la grasa para freír a 100°C.

1. Ajuste la temperatura deseada. Espere hasta que el aceite / la grasa para freír alcance la temperatura ajustada y se apague el piloto de calentamiento.
2. Sumerja la cesta con el alimento que desea freír en el aceite / la grasa.

3. Una vez finalizado el freído, retire la cesta y agítela ligeramente para extraer el aceite / la grasa sobrante.

Para dejar gotear el aceite / la grasa sobrante, puede colgar la cesta en el dispositivo de suspensión.

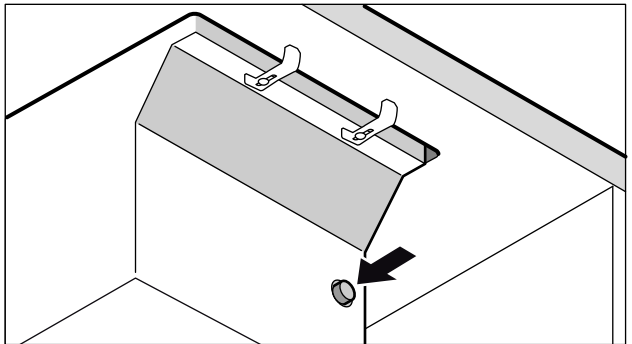
---

## Interrupción de seguridad

La interrupción de seguridad desconecta la freidora automáticamente cuando el nivel del aceite / de la grasa no llega al menos hasta la marca inferior de la bandeja de freído.

En el indicador parpadean alternamente **F** y **⊞**.

1. Apagar la freidora y dejar que enfríe.
2. Introduzca al menos 3 litros de aceite / grasa para freír en la bandeja de freído.
3. Presione (p. ej. con un bolígrafo) el perno de seguridad en la parte frontal de la carcasa (véase imagen).



Ahora puede volver a utilizar la freidora con normalidad.

---

# Purgar el aceite / la grasa para freír



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Antes del vaciado deje que el aceite o la grasa usados se enfríen hasta que estén tibios.

Coloque un recipiente resistente a la temperatura con más de 4 litros de capacidad bajo el grifo de purga. Abra el grifo de la parte inferior de la freidora y purgue el aceite / la grasa usados.

Indicación: Purgue la grasa templada, en estado todavía líquido.

Si la grasa del grifo estuviese sólida, puede empujarla con una varilla fina (p. ej. el mango de un cucharón).

No deseche el aceite/grasa a través del desagüe, entréguelo en los puntos de recogida previstos para ello.

# Tablas y consejos

Aquí encontrará una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos.

## Tabla de ajuste

Los datos son valores orientativos y pueden variar en función del tipo, tamaño y cantidad del alimento que desea freír.

Alimento para freír	Cantidad	Temperatura	Tiempo (min.)	Observación
Derretir la grasa para freír	3,5 kg	100°C		
<b>Productos frescos</b>				
Empanadillas de hojaldre, rellenas	5 unidades	190°C	6 – 8	Relleno de carne precocinado, relleno de verduras en crudo. Girar.
Tempura de gambas	12 unidades	170 – 180°C	4 – 6	Precocidas y peladas. Girar.
Tempura de verduras	8 unidades	170 – 180°C	4 – 8	p. ej. coliflor en ramas*, rodajas de calabacín, champiñones, aros de cebolla. Girar.
Filete de pescado, rebozado	100 – 200 g cada uno	160 – 170°C	5 – 10	
Muslos de pollo, rebozados rebozado	200 – 350 g cada uno	160°C	15 – 20	
Croquetas	6 – 8 unidades	170°C	5 – 6	
Patatas fritas americanas	500 g	180°C	Primero 2 -4 Después 6 – 8	Dejar pasar al menos 15 min. entre el prefreído y la cocción final. ¡Utilice patatas harinosas!
Escalope, rebozado	2 unidades	170 – 180°C	5 – 8	

\*precocinado al dente

Alimento para freír	Cantidad	Temperatura	Tiempo (min.)	Observación
<b>Postres</b>				
Crepes berlinesas / donuts	6 unidades	160 – 170°C	6 – 10	Freír sin cesta. Girar.
Tempura de frutas	8 unidades	170 – 180°C	5 – 7	p. ej. rodajas de piña, manzana o kiwi. Girar.
Buñuelos / churros	4 unidades	170 – 180°C	6 – 8	Girar.
<b>Productos ultracongelados**</b>				
Camembert, rebozado	75 – 100 g cada uno	160°C	6 – 8	
Filete de pescado, rebozado	150 g cada uno	170°C	5 – 7	
Barritas de pescado	500 g	170°C	3 – 5	
Mini-rollitos de primavera / nems	500 g	180°C	3 – 5	
Nuggets de pollo	500 g	160°C	5 – 6	
Croquetas	500 g	170°C	3 – 5	
Patatas fritas americanas	500 g	180°C	5 – 7	
Anillas de calamar	500 g	180°C	3 – 5	

\*\*por favor, siga también las indicaciones del envoltorio

---

## Consejos para freír

### Temperatura correcta

La correcta temperatura es importante para un buen resultado:

- temperatura muy baja: el alimento se cuece muy lentamente y absorbe demasiado/a aceite / grasa;
- temperatura muy alta: se forma demasiado rápido una costra y el interior del alimento permanece crudo.

### Alimento adecuado

Casi todos los alimentos son adecuados para el freído, p. ej.: aves, pescado, carne, verduras, fruta, patatas.

Los productos que contienen mucho agua son menos adecuados.

Seque bien el alimento antes de introducirlo, sacuda el harina sobrante, compacte bien el rebozado.

### Alimentos congelados

En caso de productos congelados, eliminar previamente el hielo. Llene la cesta fuera de la freidora.

La introducción de alimentos húmedos o congelados provoca que la grasa burbujee con especial fuerza. Baje la cesta llena varias veces con lentitud. Con ello evitará que se desborde la grasa.

### Freír cantidades grandes

Si desea freír cantidades importantes de una vez, es recomendable retirar la cesta tras 1-2 minutos y colgarla en el dispositivo de suspensión, de manera que el aceite / la grasa pueda recuperar más rápidamente su temperatura inicial. De esta manera el alimento quedará más crujiente.

### Grasa / aceite para freír

Tras cada freído retire los posibles restos del aceite / de la grasa para freír. Para ello utilice un colador metálico con una servilleta de papel y deje que se filtre el aceite / la grasa tibia.

Cambie el aceite / la grasa para freír totalmente cuando, con la temperatura ajustada correctamente, el alimento no quede crujiente o si el aceite / la grasa para freír adquiere un tono marrón.

---

# Temporizador

El temporizador puede utilizarse como reloj de cocina. El temporizador no enciende ni apaga la freidora.

Con el temporizador puede ajustar hasta 99 minutos de tiempo. También puede utilizar el temporizador con la freidora apagada.


## Así lo ajusta

**1.** Toque el símbolo , hasta que se ilumine el indicador .


En el indicador del temporizador se ilumina .

**2.** Ajuste el tiempo deseado en la zona de ajuste con las cifras pequeñas (0 - 9).

## Una vez transcurrido el tiempo

Transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del temporizador se ilumina . Después de 10 segundos el indicador se apaga.

## Corregir el tiempo

Tocar el símbolo , ajustar de nuevo el tiempo en la zona de ajuste.

---

# Ajustes básicos

Su aparato dispone de varios ajustes básicos. Puede adaptar los ajustes básicos a sus propios hábitos.

Indicador	Función
<b>c 2</b>	<b>señal acústica</b> <b>0</b> señal de confirmación y señal de manejo incorrecto desactivadas <b>1</b> Sólo la señal de manejo incorrecto está activada <b>2</b> señal de confirmación y señal de manejo incorrecto activadas*
<b>c 5</b>	<b>Duración de la señal de fin de temporizador</b> <b>1</b> 10 segundos* <b>2</b> 30 segundos <b>3</b> 1 minuto
<b>c 0</b>	<b>Restablecimiento de los ajustes básicos</b> <b>0</b> Apagado <b>1</b> Encendido






\* Ajuste básico



---

## Cambiar ajustes básicos

La freidora debe estar apagada.

1. Encender la freidora.
2. En los siguientes 10 segundos, tocar el símbolo  durante 4 segundos. En la pantalla parpadea  a la izquierda, a la derecha se ilumina .
3. Tocar el símbolo  hasta que parpadee a la izquierda el indicador deseado.
4. Ajustar en la zona de ajuste el valor deseado.
5. Tocar el símbolo  durante 4 segundos.

El ajuste está memorizado.

### Descartar sin memorizar

Para salir de los ajustes básicos, apagar la freidora con el interruptor principal. Los cambios no se memorizarán.

---

## Cuidados y limpieza

No utilice limpiadores a presión o por chorro de vapor.



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Antes de la limpieza deje que la freidora se enfríe completamente.



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! No conecte la freidora mientras el elemento calefactor esté levantado.

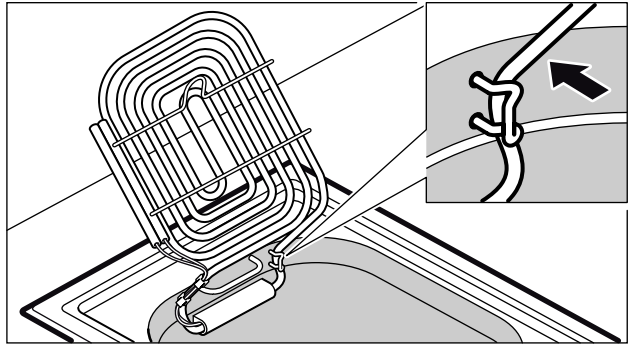
### Limpiar la freidora

Retire los restos grandes de la bandeja de freído con papel de cocina después de vaciar el aceite.

Introduzca agua caliente con lavavajillas hasta la marca inferior en la bandeja de freído. Limpie con un cepillo suave la bandeja y el elemento calefactor.

Procure no arañar ni frotar, ya que de otro modo aparecerán arañazos permanentes.

Incline hacia arriba el elemento calefactor, hasta que encaje en el soporte. A continuación puede limpiar la parte de la bandeja situada bajo el elemento calefactor.



Vacíe el agua, vuelva a bajar el elemento calefactor y utilice agua limpia para el aclarado. Atención: ¡No deje restos de limpieza en la bandeja! Seque la bandeja y el elemento calefactor con un paño suave.

### **Limpiar la cesta**

Limpie la cesta a mano con un lavavajillas suave. No limpie la cesta en el lavavajillas.

### **Embellecedor vitrocerámico y cubierta vitrocerámica**

Retire la suciedad superficial con un paño húmedo o con agua jabonosa templada.

Lave los restos de lavavajillas con agua fría, luego seque bien las superficies.

No limpie la cubierta de vitrocerámica en el lavavajillas.

### **Productos de limpieza inadecuados**

No utilice esponjas que puedan arañar la superficie ni abrasivos o productos de limpieza químicos agresivos (p. ej. spray para limpiar hornos).

---

# Solución de anomalías

A menudo la causa de la aparición de anomalías se debe sólo a un problema menor. Observe las siguientes indicaciones antes de llamar al servicio de atención al cliente.

Indicador	Error	Medida
Ninguno	Se ha interrumpido la alimentación de corriente.	Compruebe el fusible del aparato. Utilizando otros aparatos eléctricos, compruebe si hay un corte de corriente.
<b>E</b> parpadea	La superficie de operación está húmeda o hay un objeto sobre ella.	Seque la superficie de operación o retire el objeto. Toque a continuación la superficie de operación deseada.
<b>E<sub>r</sub></b> + Cantidad	Fallo en el aparato	Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
<b>F0</b>	Fallo en el aparato	Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.
<b>F4</b>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y el aparato se ha apagado.	Espere hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Toque a continuación la superficie de operación deseada.
<b>F6</b>	Interrupción de seguridad	Apague el aparato y espere hasta que se haya enfriado. Introduzca aceite o grasa para freír en la bandeja de freído hasta la marca superior. Presione el perno de seguridad en la parte frontal de la carcasa.
<b>F7</b>	Fallo en el aparato	Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.
<b>F8</b>	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	Puede volver a encender la freidora inmediatamente.

---

# Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición. En la guía telefónica encontrará la dirección y número de teléfono del servicio de atención al cliente más próximo. También los centros de atención al cliente indicados le informarán sobre el servicio de atención al cliente más próximo a usted.

## Número E y número FD

Si reclama a nuestro servicio técnico indique, por favor, el número E y el número FD del aparato. Encontrará la placa de identificación con los números en el aparato. Para que no deba buscar mucho en caso de avería, puede anotar ahora los datos de su aparato.

E-n°.	FD
-------	----

# Índice

<b>Aspectos a ter em consideração</b> . . . . .	<b>86</b>
Antes da montagem encastrada . . . . .	86
Instruções de segurança . . . . .	87
Causas dos danos . . . . .	89
Antes da primeira colocação em funcionamento . . . . .	89
Acessórios . . . . .	89
<b>O seu aparelho novo</b> . . . . .	<b>90</b>
Esta é a sua nova fritadeira . . . . .	90
Painel de comando . . . . .	91
Indicador de aquecimento . . . . .	92
Elemento de aquecimento . . . . .	92
Protecção contra sobreaquecimento . . . . .	92
Limite de tempo automático . . . . .	92
<b>Ajustar a fritadeira</b> . . . . .	<b>93</b>
Instruções relativamente ao óleo/gordura de fritura . . . . .	93
Fritar . . . . .	93
Bloqueio de segurança . . . . .	94
<b>Drenar o óleo/gordura de fritura</b> . . . . .	<b>95</b>
<b>Tabelas e sugestões</b> . . . . .	<b>96</b>
Tabela de ajustes . . . . .	96
Sugestões para fritar . . . . .	98
<b>Temporizador</b> . . . . .	<b>99</b>
<b>Ajustes base</b> . . . . .	<b>100</b>
Alterar os ajustes base . . . . .	101
<b>Cuidados e Limpeza</b> . . . . .	<b>101</b>
<b>Reparação de uma falha</b> . . . . .	<b>103</b>
<b>Serviço de Apoio ao Cliente</b> . . . . .	<b>104</b>

---

# Aspectos a ter em consideração

Leia atentamente este manual de instruções. Apenas assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e correcta.

Guarde o manual de instruções e as instruções de montagem num local seguro. Se entregar o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar do manual de instruções.

---

## Antes da montagem encastrada

### Eliminação ecológica



Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

Este aparelho ostenta marcas em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

### Danos resultantes do transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso verifique danos resultantes do transporte não pode ligar o aparelho.

### Ligação eléctrica

Se o cabo de alimentação apresentar danos, um técnico devidamente formado pelo fabricante terá de proceder à substituição do mesmo, de forma a evitar situações de perigo.

### Montagem e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.



## Instruções de segurança

### Utilização segura

Este aparelho destina-se unicamente às cozinhas domésticas, pelo que deve ser utilizado exclusivamente para a preparação de refeições.

Adultos e crianças que não reúnam condições físicas ou mentais necessárias para o efeito ou que não disponham de conhecimentos e experiência suficientes para uma utilização correcta e segura do aparelho não podem utilizar o mesmo sem supervisão.

Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Não utilizar o aparelho com um temporizador externo ou um dispositivo de telecomando externo.

### Óleo e gorduras

O aparelho não pode ser colocado em funcionamento sem óleo ou gordura! Se o aparelho for colocado em funcionamento em estado vazio, a protecção térmica desliga automaticamente o aparelho.

Assim que o nível mínimo (marca inferior) seja transgredido, adicione óleo ou gordura. Atenção: a transgressão da marca inferior constitui perigo de incêndio!

### Colocação dos alimentos a fritar

Cuidado, perigo de queimadura! Colocar alimentos molhados e em quantidades demasiado grandes leva o óleo/gordura de fritura a transbordar!

### Óleo e gorduras sobreaquecidos

Cuidado, perigo de incêndio! Coloque o aparelho apenas em funcionamento sob supervisão. As refeições fritas em gorduras e óleo só podem ser preparadas sob supervisão contínua. Óleo e gorduras sobreaquecidas inflamam-se com facilidade!

### Aparelho quente

Cuidado, perigo de queimadura! O aparelho aquece durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas!

É necessário ter especial cuidado quando se trabalha com água na proximidade da fritadeira quente! Perigo de explosão!

Perigo de curto-circuito! Nunca passar os cabos de alimentação de aparelhos eléctricos sobre zonas de cocção quentes. O isolamento dos cabos pode derreter.

Não ligue a fritadeira enquanto o elemento de aquecimento estiver elevado.

Cuidado, perigo de incêndio! Nunca guarde materiais combustíveis (p. ex. produtos de limpeza, aerossóis) no aparelho.

## **Ventilação**

Mantenha as fontes de ventilação abertas (portas, janelas, ligue o exaustor).

Cuidado! Se o aparelho se encontrar por baixo de um exaustor ou ao lado de uma ventilação de placa de fogão, existe perigo de incêndio em caso de filtros com excesso de gordura!

## **Comportamento em caso de incêndio**

- Desligar a fritadeira ou retirar a ficha da tomada!
- Retirar o cesto da fritadeira!
- Colocar a cobertura vitrocerâmica!
- Desligar imediatamente o exaustor, a corrente de ar intensifica as chamas!

**Perigo de explosão! Nunca apagar as chamas com água!**

## **Após a fritura**

Desligue a fritadeira após a utilização.

Limpe a fritadeira em intervalos regulares.

## **Cobertura vitrocerâmica**

Quando a fritadeira não estiver em funcionamento, deve colocar-se sempre a cobertura vitrocerâmica, pois o óleo/gordura é muito sensível á luz.

Não colocar a cobertura vitrocerâmica durante a fritura.

## **Mudar óleo e gordura**

Cuidado, perigo de incêndio! O óleo mais antigo tem tendência para transbordar e a sua temperatura de ignição é muito baixa.

Mudar o óleo/gordura quando for antigo, quando apresentar resíduos, quando estiver castanho, tiver um odor desagradável e/ou começar logo a provocar fumo.

Mudar o óleo/gordura quando contiver muita água (p. ex., como resultado de frituras frequentes de produtos congelados). Os seguintes sinais indicam essa situação:

- bolhas ascendentes
- gotas de água
- vapor de água
- salpicos intensos



## Reparações

As reparações inadequadas são perigosas. Perigo de choque eléctrico! As reparações podem apenas ser realizadas por um técnico formado pela nossa empresa.

Se o aparelho apresentar defeitos desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

---

## Causas dos danos

### Objectos duros e aguçados

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre o painel ou a cobertura vitrocerâmica pode provocar danos.

### Cobertura vitrocerâmica

Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho e nunca ligue a fritadeira com a cobertura colocada. Não utilize a cobertura para pousar objectos ou como superfície de aquecimento.

---

## Antes da primeira colocação em funcionamento

Limpe a cuba e o cesto da fritadeira com uma esponja e água com sabão.  
Seque muito bem com um pano limpo e seco.

---

## Acessórios

Utilize apenas cestos de fritura concebidos para esta fritadeira.

Não colocar utensílios plásticos na gordura.

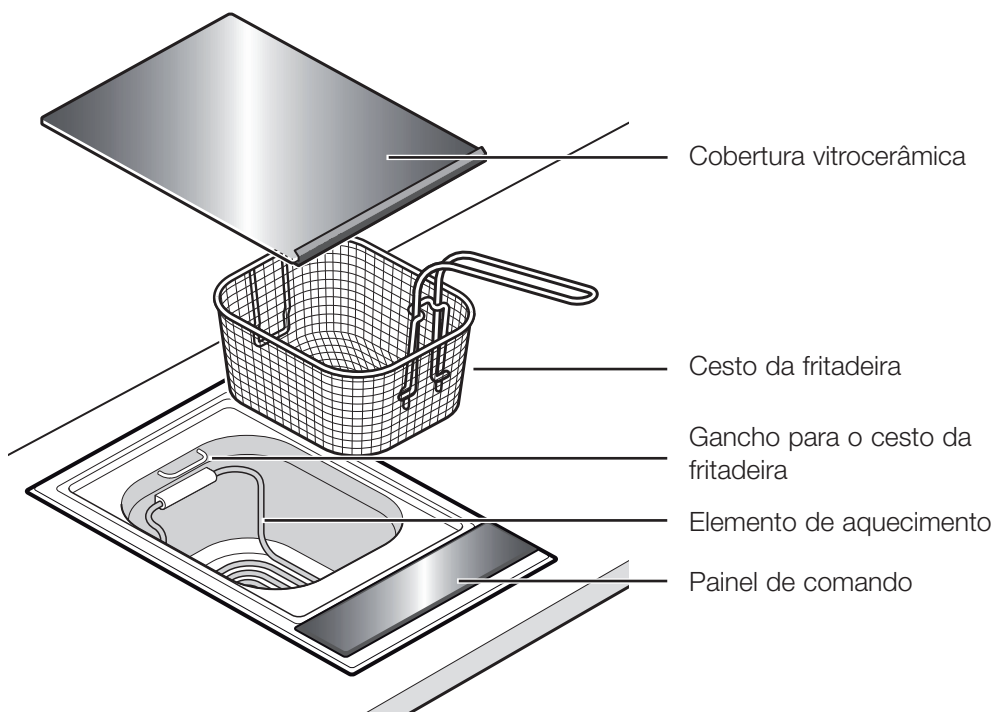
---

# O seu aparelho novo

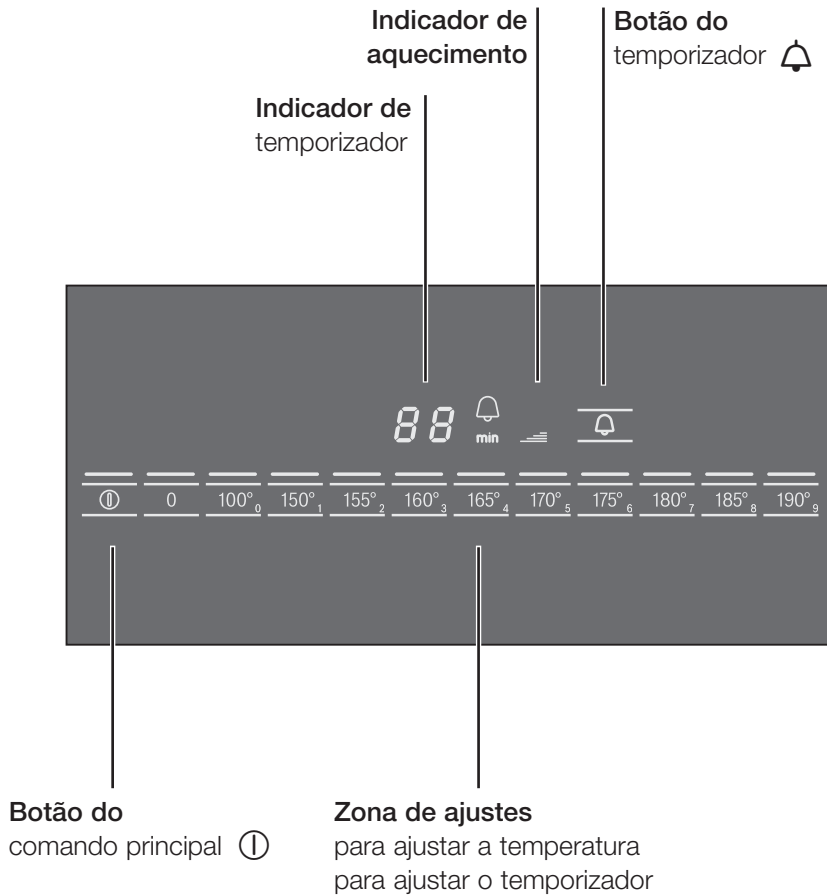
Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios fornecidos.

---

## Esta é a sua nova fritadeira



## Painel de comando



### Botões

Ao tocar num dos símbolos é activada a respectiva função.

### Nota

Mantenha os botões sempre secos, a humidade afecta o funcionamento.

---

## Indicador de aquecimento

O indicador de aquecimento está aceso enquanto a fritadeira estiver a aquecer. O indicador de aquecimento apaga-se quando o óleo/gordura de fritura atingir a temperatura ajustada.

---

## Elemento de aquecimento



Para facilitar a limpeza da cuba da fritadeira pode elevar o elemento de aquecimento.

Cuidado, perigo de queimadura! Não ligue a fritadeira enquanto o elemento de aquecimento estiver elevado.

---

## Protecção contra sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento, a protecção contra sobreaquecimento desliga o elemento de aquecimento. No indicador pisca alternadamente **F** e **4**. Aguarde até a fritadeira ter arrefecido suficientemente. Nessa altura, toque num botão qualquer.

---

## Limite de tempo automático

Se a fritadeira estiver demasiado tempo em funcionamento e os ajustes não forem alterados, é activado o limite de tempo automático.

O aquecimento é interrompido. No indicador pisca alternadamente **F** e **8**.

Se tocar num botão qualquer o indicador apaga-se e pode efectuar novos ajustes.

O momento de activação do limite de tempo automático depende da temperatura ajustada.

---

# Ajustar a fritadeira

Durante a fritura, é a gordura que transmite o calor gerado pelo aparelho para os alimentos.

Este procedimento rápido de cozedura cria uma crosta saborosa à volta do alimento.

Durante a fritura, a faixa de temperatura situa-se entre os 150 e 190 °C.

---

## Instruções relativamente ao óleo/gordura de fritura

Utilize apenas óleo/gordura vegetal para fritar. Evite as misturas de gorduras.

Coloque 4 litros de óleo para fritar ou 3,5 kg de gordura para fritar dentro da cuba da fritadeira. Quando utilizar a gordura para fritar pela primeira vez, corte-a em pequenos pedaços antes de a aquecer. Quando esta gordura for reutilizada, perfure a massa em estado solidificado, fazendo um orifício até ao elemento de aquecimento (p. ex. com a ajuda do pé de uma colher de pau).



Cuidado, perigo de incêndio! Deixar descongelar gordura de fritar congelada antes de derreter a mesma.



Cuidado, perigo de incêndio! Derreter primeiro a gordura de fritar a uma temperatura de 100 °C. Só depois é que deve ser ajustada uma temperatura mais elevada, quando o indicador de aquecimento tiver apagado e a gordura de fritar tiver derretido em grande parte.



Assim que o nível mínimo (marca inferior) seja transgredido, adicione óleo ou gordura. Atenção: a transgressão da marca inferior constitui perigo de incêndio!

Ao derreter gordura de fritar é possível que se forme fumo. Tal é normal.

---

## Fritar

Primeiro é necessário derreter a gordura a uma temperatura de 100 °C.

1. Ajustar a temperatura pretendida. Aguardar até o óleo/gordura de fritura atingir a temperatura ajustada e a luz de aquecimento se apagar.
2. Mergulhar o cesto com os alimentos que pretende fritar no óleo/gordura.

3. Depois de terminar o processo de fritura, retirar o cesto e agitá-lo levemente, para eliminar o óleo/gordura em excesso.

Para deixar escorrer o restante óleo/gordura, pode pendurar o cesto no elemento de fixação, previsto para o efeito.

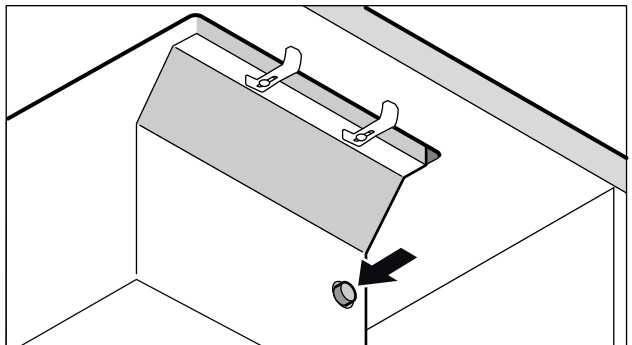
---

## Bloqueio de segurança

O bloqueio de segurança desliga automaticamente a fritadeira se o nível de óleo/gordura da cuba não estiver, pelo menos, pela marca inferior.

No indicador pisca alternadamente **F** e **⊗**.

1. Desligar a fritadeira e aguardar que arrefeça.
2. Colocar, pelo menos, 3 litros de óleo/gordura para fritar dentro da cuba da fritadeira.
3. Pressionar o pino de segurança, situado na parte frontal da caixa (ver imagem), com força (p. ex. com a ponta de uma esferográfica).



Agora pode voltar a colocar a fritadeira normalmente em funcionamento.

---

# Drenar o óleo/gordura de fritura



Cuidado, perigo de queimadura! Antes de drenar o óleo ou a gordura usado, deixe que este esteja apenas morno.

Se os alimentos já não ficarem estaladiços (apesar das temperaturas bem ajustadas) ou se o óleo/gordura ficar ligeiramente castanho, tem de mudar o óleo/gordura.

Colocar um recipiente resistente a temperaturas com capacidade superior a 4 litros por baixo da torneira de drenagem. Abrir a torneira na parte inferior da fritadeira e drenar o óleo/gordura usado.

Nota: drenar a gordura em estado morno, ainda líquido.

Se a gordura ficar presa na torneira, pode desobstruir a mesma com um objecto longo e fino (p. ex. o cabo de uma colher de pau).

Não junte o óleo/gordura às águas residuais domésticas, em vez disso, elimine-o nos centros de recolha previstos para o efeito.

# Tabelas e sugestões

Aqui encontra uma selecção de refeições e os seus ajustes ideais.

## Tabela de ajustes

Os dados são valores de referência e podem variar em função do tipo, tamanho e quantidade dos alimentos a fritar.

Alimento	Quant.	Temperatura	Tempo (min.)	Observação
Derreter a gordura	3,5 kg	100°C		
<b>Produto fresco</b>				
Folhados, recheados	5 unidades	190°C	6 – 8	Recheio de carne pré-cozinhado, recheio de legumes cru. Virar.
Gambas fritas	12 unidades	170 – 180°C	4 – 6	Pré-cozinhadas e sem casca. Virar.
Legumes fritos	8 unidades	170 – 180°C	4 – 8	p. ex. couve-flor*, rodela de curgete, cogumelos, rodela de cebola. Virar.
Filete de peixe, panado	à 100 – 200 g cada	160 – 170°C	5 – 10	
Perna de frango, panada	à 200 – 350 g cada	160°C	15 – 20	
Croquetes	6 – 8 unidades	170°C	5 – 6	
Batatas fritas	500 g	180°C	primeiro 2 – 4 depois 6 – 8	Pelo menos 15 min. pausa entre a fritura prévia e a conclusão da cozedura. Usar batatas farinhentas!
Panado	2 unidades	170 – 180°C	5 – 8	

\*pré-cozinhada al dente



<b>Alimento</b>	<b>Quant.</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Observação</b>
<b>Sobremesas</b>				
Panqueca Berlinense / Donuts	6 unidades	160 – 170°C	6 – 10	Fritar sem o cesto. Virar.
Frutos em polme	8 unidades	170 – 180°C	5 – 7	p. ex. rodela de ananás, maçã, kiwi. Virar.
Farturas/churros	4 unidades	170 – 180°C	6 – 8	Virar.
<b>Produto congelado**</b>				
Camembert, panado	à 75 – 100 g cada	160°C	6 – 8	
Filete de peixe, panado	à 150 g cada	170°C	5 – 7	
Douradinhos	500 g	170°C	3 – 5	
Mini crepes chineses/nems	500 g	180°C	3 – 5	
Nuggets de frango	500 g	160°C	5 – 6	
Croquetes	500 g	170°C	3 – 5	
Batatas fritas	500 g	180°C	5 – 7	
Calamares	500 g	180°C	3 – 5	

\*\*observe também as instruções da embalagem

---

## Sugestões de fritura

### Temperatura correcta

A temperatura correcta é importante para um bom resultado de fritura:

- temperatura demasiado baixa: O alimento cozinha muito lentamente e absorve demasiado óleo/gordura;
- temperatura demasiado alta: forma-se rapidamente uma crosta dourada e o interior do alimento permanece cru.

### Alimento adequado

Quase todos os alimentos são adequados para fritar, como p. ex.: Aves, peixe, carne, legumes, fruta, batatas.

Os produtos com elevado teor de água são menos adequados.

Antes de fritar o alimento deve secá-lo bem, retirar o excesso de farinha e pressionar bem o pão ralado.

### Alimento congelado

Eliminar o gelo dos produtos congelados. Encher o cesto fora da fritadeira.

Colocar alimentos húmidos ou congelados na fritadeira provoca uma forte ebulição da gordura.

Baixe lentamente e várias vezes o cesto já com os alimentos. Desta forma evita-se o extravasamento da gordura.

### Fritura de quantidades maiores

Caso pretenda fritar grandes quantidades de uma só vez, é conveniente retirar o cesto após 1-2 minutos e fixá-lo no elemento de fixação, para que o óleo/gordura possa atingir mais rapidamente a sua temperatura original. Desta forma, os alimentos ficam mais estaladiços.

### Óleo/gordura de fritar

Após cada fritura, remova eventuais resíduos do óleo/gordura de fritar. Para esse efeito, forre um crivo metálico com papel de cozinha e passe-o pelo óleo/gordura morno.

Mude completamente o óleo/gordura quando os alimentos já não ficarem estaladiços (apesar das temperaturas bem ajustadas) ou se o óleo/gordura ficar castanho.

---

# Temporizador

O temporizador pode ser utilizado como despertador de cozinha. O temporizador nem sempre liga ou desliga a fritadeira.

O temporizador permite-lhe ajustar um tempo até 99 minutos. Também pode utilizar o temporizador com a fritadeira desligada.


## Modo de ajuste

**1.** Toque no símbolo , até o indicador  estar iluminado.

O indicador do temporizador exibe .

**2.** Com os dígitos pequenos (0 - 9), ajuste o tempo pretendido na zona de ajustes.

## Depois de decorrido o tempo

Depois de decorrido o tempo é emitido um sinal de aviso. O indicador do temporizador exibe  e o indicador apaga-se após 10 segundos.

## Correcção do tempo

Toque no símbolo , ajuste de novo o tempo na zona de ajustes.

---

# Ajustes base

O seu aparelho dispõe de diversos ajustes base. Pode adaptar estes ajustes aos seus próprios hábitos.






Indicador	Função
<b>c 2</b>	<b>Sinal de aviso</b> 0 Sinal de confirmação e sinal de erro funcional desactivados 1 Apenas sinal de erro funcional activado 2 Sinal de confirmação e sinal de erro funcional activados*
<b>c 6</b>	<b>Duração do sinal de aviso relativo ao final do tempo do temporizador</b> 1 10 segundos* 2 30 segundos 3 1 minuto
<b>c 0</b>	<b>Reposição para os ajustes base</b> 0 Desligado* 1 Ligado

\* Ajuste base

---

## Alteração dos ajustes base

A fritadeira tem de estar desligada.

1. Ligar a fritadeira.
2. Durante os próximos 10 segundos, tocar no símbolo  durante 4 segundos. No mostrador ilumina-se  à esquerda, e  à direita.
3. Tocar no símbolo  até o indicador pretendido piscar no lado esquerdo.
4. Ajustar o valor pretendido na zona de ajustes.
5. Tocar no símbolo  durante 4 segundos.

O ajuste foi memorizado.

### Desligar sem memorizar

Para sair dos ajustes base, desligar a fritadeira com o botão de comando principal. As alterações não são memorizadas.

---

## Cuidados e Limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza de alta pressão nem aparelhos de limpeza a vapor.



Cuidado, perigo de queimadura! Antes de proceder à limpeza, aguarde pelo arrefecimento completo da fritadeira.



Cuidado, perigo de queimadura! Não ligue a fritadeira enquanto o elemento de aquecimento estiver elevado.

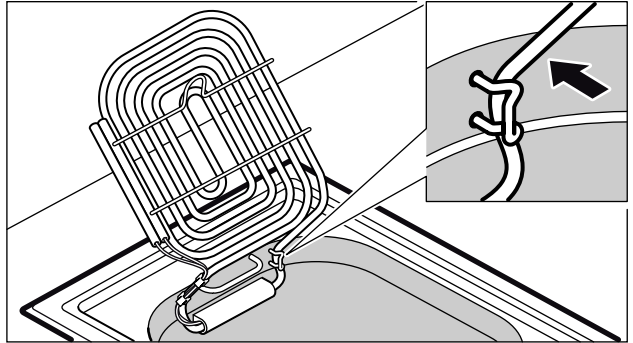
### Limpar a fritadeira

Depois de drenar o óleo, elimine os resíduos grosseiros da cuba com papel de cozinha.

Encha a cuba com água morna e detergente até à marca inferior. Limpe a cuba e o elemento de aquecimento com uma escova macia.

Evite riscar e esfregar, pois formam-se riscos permanentes.

Oriente o elemento de aquecimento para cima, até este engatar no suporte. Em seguida, pode limpar a cuba por baixo do elemento de aquecimento.



Drene a água, volte a orientar o elemento de aquecimento para baixo e enxagúe com água limpa. Atenção: não deixar resíduos de detergente na cuba! Seque a cuba e o elemento de aquecimento com um pano macio.

### **Limpar o cesto da fritadeira**

Limpe o cesto da fritadeira manualmente com um detergente de louça suave. Não lave o cesto na máquina de lavar louça.

### **Painel vitrocerâmico e cobertura vitrocerâmica**

Remova sujidades ligeiras com um pano húmido ou com água morna e detergente da louça.

Enxagúe os resíduos de detergente da louça com água fria e, em seguida, seque bem a superfície.

Não lave a cobertura vitrocerâmica na máquina de lavar louça.

### **Produtos de limpeza inadequados**

Não utilize esponjas ou pós de limpeza abrasivos, nem produtos de limpeza abrasivos corrosivos (p. ex. spray para limpeza de fornos).

---

# Reparação de uma falha

Muitas vezes, a origem de uma falha é apenas um problema menor. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Indicador	Erro	Medida
Nenhuma	A alimentação eléctrica está interrompida.	Verifique o fusível do aparelho. Verifique se existe uma falha de energia, através do funcionamento de outros aparelhos eléctricos.
<b>E</b> intermitente	O botão está húmido ou encontra-se um objecto sobre o mesmo.	Seque o botão ou retire o objecto. Nessa altura, toque num botão qualquer.
<b>E<sub>r</sub></b> + dígito	Erro do aparelho	Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
<b>F0</b>	Erro do aparelho	Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
<b>F4</b>	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desactivou o aparelho.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido suficientemente. Nessa altura, toque num botão qualquer.
<b>F6</b>	Bloqueio de segurança	Desligue o aparelho e aguarde até este ter arrefecido. Encha a cuba com óleo/gordura até à marca superior. Pressionar o pino de segurança, situado na parte frontal da caixa, com força
<b>F7</b>	Erro do aparelho	Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
<b>F8</b>	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	É possível voltar a ligar imediatamente a fritadeira.

---

# Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Poderá encontrar o número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente mais próximo na lista telefónica. Os Centros de Serviço de Apoio ao Cliente referidos também lhe poderão indicar um centro próximo da sua área de residência.

## Número E e número FD

Se solicitar a intervenção do nosso Serviço de Apoio ao Cliente indique sempre o número E e o número FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se no aparelho. Para, em caso de avaria, não perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho pode inserir os mesmos neste local.

N.º E	FD
-------	----