

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

Friteuse
Fritteuse
Freidora

947826 - HO-FP225W

04/2016

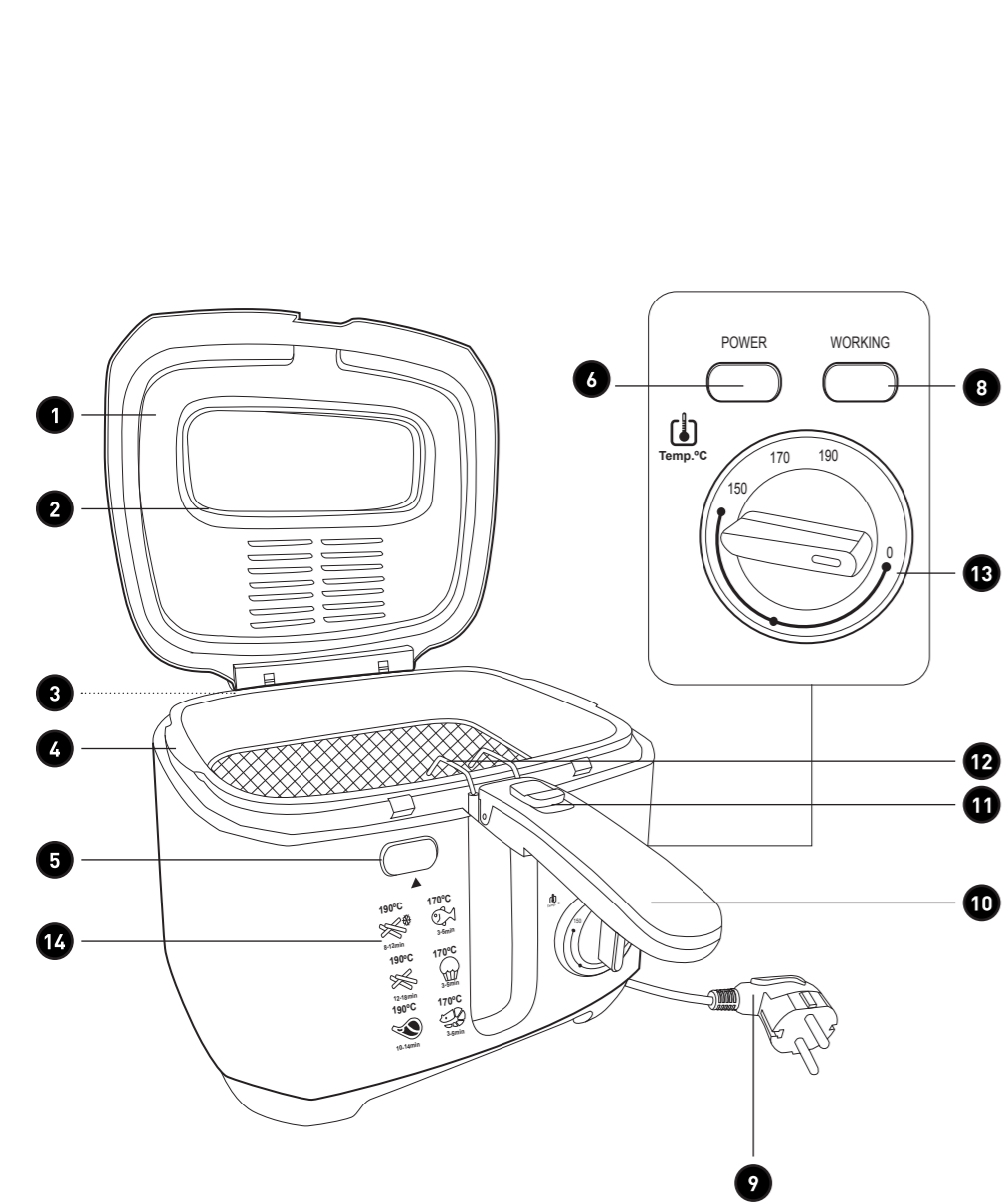
GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	16
GEBRAUCHSANLEITUNG	30
INSTRUCCIONES DE USO	44

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - France

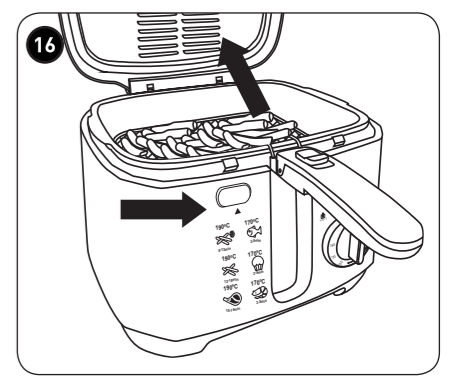
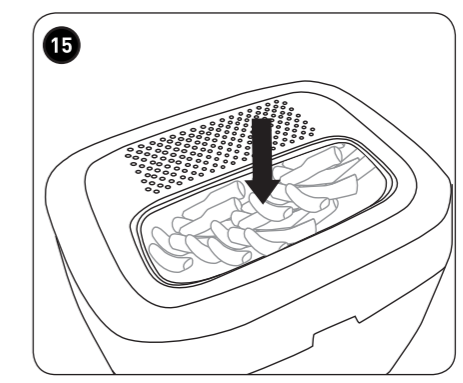
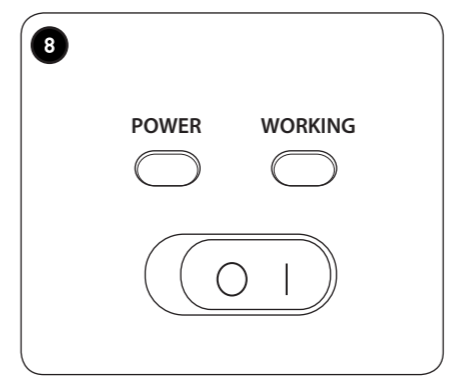
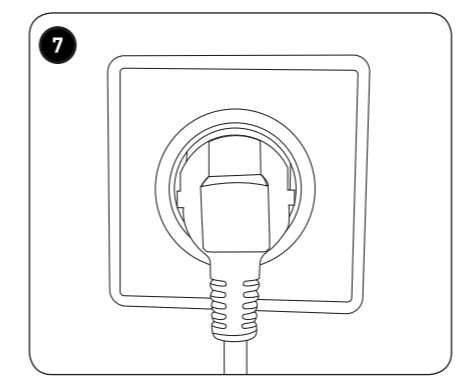
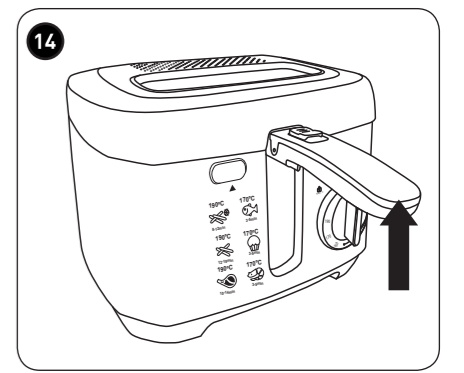
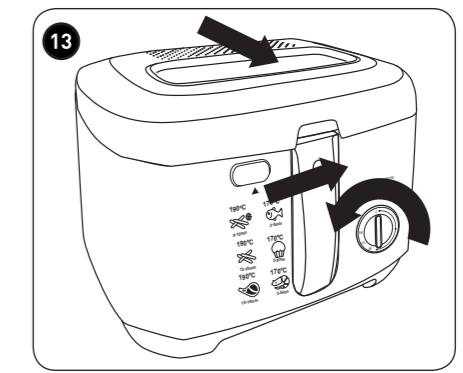
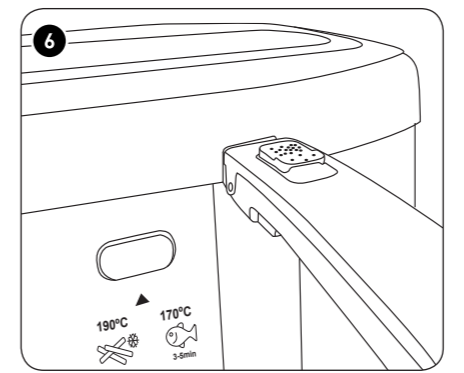
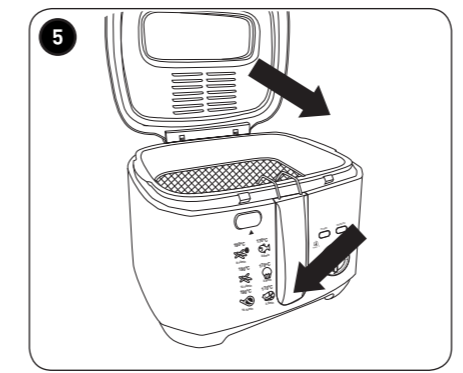
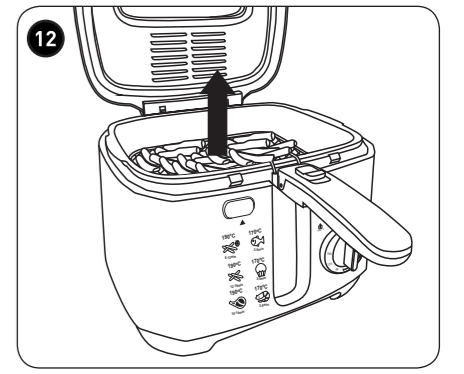
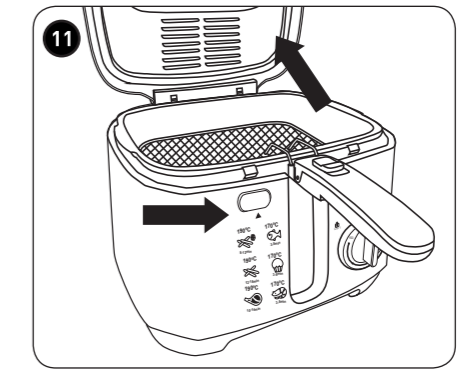
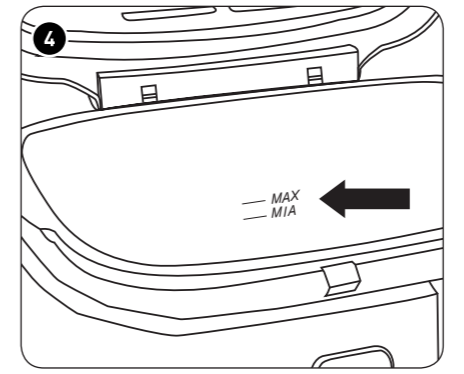
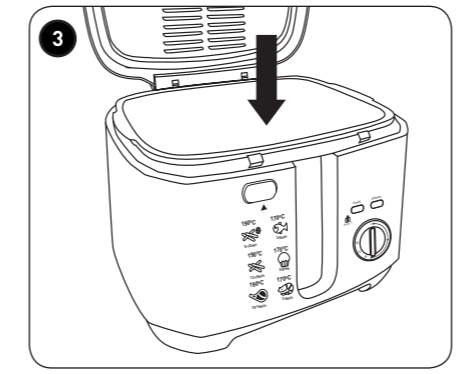
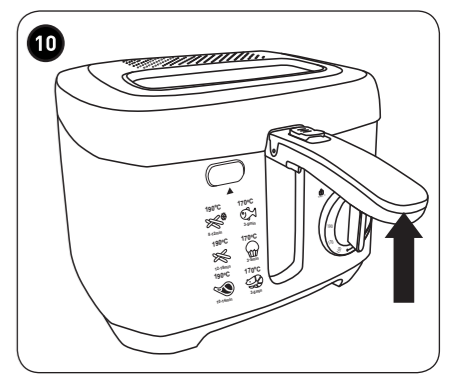
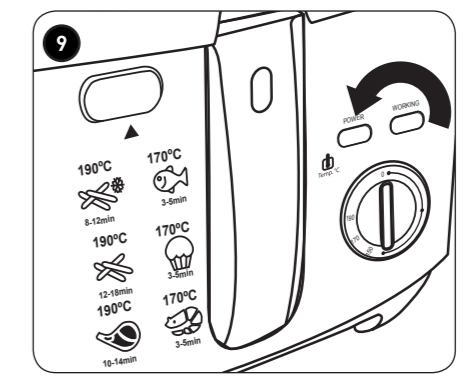
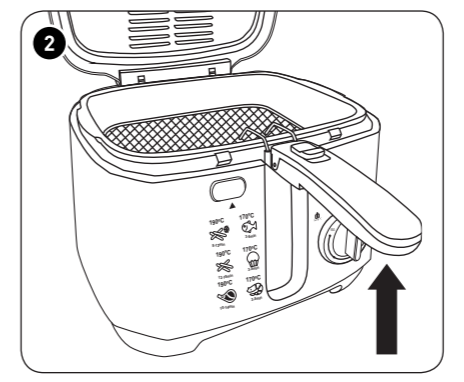
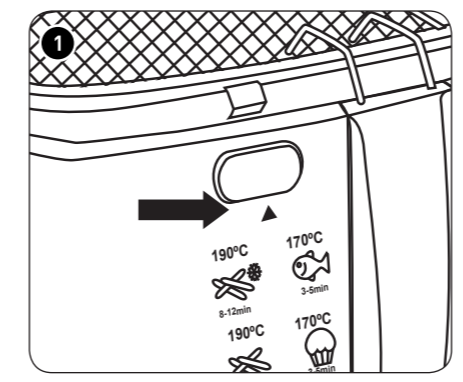


Made in PRC





	190 °C	8 - 12
	190 °C	12 - 18
	190 °C	10 - 14
	170 °C	3 - 5
	170 °C	3 - 5
	170 °C	3 - 5



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque HIGHONE vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A

Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

8 Composants
9 Aperçu de l'appareil
9 Utilisation prévue
9 Caractéristiques

C

Utilisation de l'appareil

9 Utilisation
12 Après l'usage

D

Nettoyage et entretien

13 Nettoyage et entretien
14 Rangement

E

Mise au rebut

15 Mise au rebut de votre ancien appareil


Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que :
 - Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les fermes ;
 - Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (des enfants inclus) présentant un handicap physique ou sensoriel, ou une capacité mentale limitée, ou encore une expérience ou des connaissances insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient sous surveillance ou n'aient reçu, d'une personne qui assure leur sécurité, des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.
- Cette appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une manque de connaissance s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou d'instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et sa corde hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être apportés par des enfants.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil doit toujours

être placé sur une surface plane et stable, avec les poignées disposées de telle manière que les huiles brûlantes ne puissent pas y déborder.

- L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de son entretien ou lors du remplacement de composants. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou d'enlever des composants, ainsi que lorsqu'il est nettoyé.
- En cas de dégâts au cordon électrique, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un centre de services qualifié ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- **Attention** : pour éviter tout danger, l'appareil ne peut pas être utilisé avec un appareillage externe, tel un minuteur, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous ou hors tension.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.

- Les surfaces marquées par ce symbole sera chaude  lors de l'utilisation. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de ne pas toucher la surface de l'appareil, à l'exception des poignées.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez ou ne gardez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou aussi longtemps que l'huile est encore chaude. Laissez refroidir l'ensemble avant de déplacer l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- La fiche de l'appareil doit être enfoncée dans une

prise de courant appropriée, qui ait été installée et raccordée à la terre conformément à la réglementation et aux exigences locales.

- La quantité d'huile dans la cuve doit toujours être comprise entre les marques correspondant aux quantités minimale et maximale. N'utilisez jamais l'appareil sans huile, ni avec une quantité insuffisante ou trop importante d'huile.
- Nous recommandons l'utilisation exclusive d'huile de friture dans cet appareil. L'utilisation de graisse de friture se fait à vos risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables d'une blessure quelconque encourue du fait de l'utilisation d'une huile ou d'une graisse de friture inappropriée.
- N'utilisez que les accessoires accompagnant l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche électriques en-

dommagés, ou s'il ne fonctionne plus ou est endommagé. Renvoyez l'appareil au SAV pour examen, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez à aucun moment de réparer vous-même l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche électriques dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter les chocs électriques ou les brûlures.
- L'appareil est livré avec un cordon électrique court, de manière à limiter au maximum les risques de s'y emmêler ou de devoir le démêler. N'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge électrique.
- Déroulez entièrement le cordon électrique pour éviter toute surchauffe.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface

chaude ou sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.

- Veillez à ce que le cordon électrique ne soit jamais sous ni autour de l'appareil.
- Gardez l'appareil éloigné de la chaleur d'un feu, d'une plaque électrique dans un évier ou d'un four chauffé.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, du gaz ou d'explosifs.
- Gardez l'appareil éloigné de tout objet pouvant prendre feu, comme les rideaux, les serviettes, etc ...
- Contrôlez si l'appareil a été monté correctement et branchez-le. Pour enlever l'appareil, mettez le sélecteur en position « 0 » et débranchez-le. Ne tirez jamais sur l'appareil ni sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil.
- L'huile doit être renouvelée après de 3 à 5 séances de cuisson environ.
- N'utilisez jamais l'appareil si de l'eau est encore présente dans la cuve ou si certains composants sont encore humides après leur

nettoyage.

- L'appareil doit être entretenu régulièrement et avec soin; le contraire pourrait avoir un effet négatif sur sa durée de vie ou pourrait engendrer une situation dangereuse.
- De la vapeur brûlante pourrait en effet se dégager via le filtre ou des éclaboussures d'huile brûlante pourraient se produire, lors de la cuisson. Gardez toujours vos mains et votre visage à une distance de sécurité lors de la cuisson.
- Pour diminuer au maximum les risques d'éclaboussures d'huile brûlante, retirez les morceaux de glace des produits surgelés, avant de plonger ceux-ci dans l'huile.
- Si le feu prend, ne l'éteignez jamais avec de l'eau. Débranchez l'appareil, refermez le couvercle et recouvrez-le d'un linge humide pour étouffer les flammes.
- Tout accident ou dommage résultant du non-respect des règles ci-dessus incombe à votre responsa-

bilité.

- Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables.
- **Attention** : le couvercle de la friteuse sert uniquement à empêcher les dépôts de poussière et ne peut jamais être placé sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Conservez ces consignes pour pouvoir les consulter plus tard.
- Concernant les instructions de nettoyage pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires ou de l'huile, merci de vous référer au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Composants

- | | |
|--|--|
| 1 Couvercle de l'appareil (détachable) | 8 Témoin POWER |
| 2 Hublot de contrôle | 9 Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation |
| 3 Filtre | 10 Poignée du panier |
| 4 Cuve de friture | 11 Bouton de blocage et déblocage (poignée du panier de friture) |
| 5 Bouton de dégagement du couvercle | 12 Panier de friture |
| 6 Témoin WORKING | 13 Réglage de la température à l'aide du bouton coulissant |
| 7 Commutateur Marche/Arrêt | 14 Tableau des temps de cuisson |

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirer toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bonne condition. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

Cet appareil est uniquement conçu pour la friture des aliments. Il est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Caractéristiques

Modèle :	947826
Tension d'alimentation :	220-240 V~ 50/60 Hz
Consommation électrique :	1800 W

Utilisation

Remplissez la cuve de la friteuse

- 1 Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- 2 Retirez le panier de friture en le tirant vers le haut.
- 3 Remplissez la cuve de friture avec une huile de bonne qualité.

- 4 Le niveau d'huile doit être compris entre les repères **MIN** et **MAX** (indiqués à l'intérieur de la cuve).



ATTENTION

N'allumez pas la friteuse à vide ou si la quantité d'huile est trop faible.

Huile et matière grasse destinées à la friture

- Utilisez exclusivement de l'huile (végétale) ou de la matière grasse (végétale) de friture, résistantes aux températures élevées, de saveur neutre qui peuvent être chauffées jusqu'à environ 220 °C. L'huile de palme, les huiles et les matières grasses végétales hydrogénées, les huiles raffinées (huile de maïs, de soja et de tournesol) par exemple conviennent bien. Les matières grasses ou les huiles non raffinées et pressées à froid comme l'huile d'olive vierge, le beurre ou la margarine ne sont pas adaptés.



ATTENTION

Ne mélangez jamais des matières grasses ou des huiles de types différents, ne mélangez pas non plus de l'huile ou de la matière grasse neuve avec de l'huile ou de la matière grasse déjà utilisée.

- Si vous utilisez de la matière grasse de friture, coupez-la en morceaux et faites fondre dans une casserole à feu doux. Ensuite remplissez la cuve de la friteuse avec la matière grasse fondue. La cuve de friture doit être sèche quand vous la remplissez avec de la matière grasse fondue.
 - Vous pouvez conserver la matière grasse solide à température ambiante dans la friteuse fermée. Quand vous réchauffez la matière grasse dans la friteuse, piquez en premier de trous la matière grasse pour éviter les éclaboussures. Prenez soin de ne pas endommager la cuve de la friteuse. Fermez le couvercle et réchauffez ensuite la matière grasse à feu doux.
 - **Risque d'incendie !** La matière grasse et l'huile de cuisson peuvent prendre feu à des températures très élevées.
 - Si de l'huile ou de la matière grasse prend feu, retirez immédiatement la fiche d'alimentation. Ne versez jamais de l'eau dans de l'huile ou de la matière grasse chaude ou qui s'enflamme. Fermez le couvercle de la friteuse s'il est possible de le faire en toute sécurité. Vous pouvez essayer d'étouffer les flammes avec une couverture ou de la mousse extinctrice.
- 7 Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant adaptée.
 - 8 Positionnez le commutateur Marche/Arrêt sur **I**. Le témoin **POWER** s'allume.
 - 9 Sélectionnez la température souhaitée en utilisant le bouton coulissant de réglage de la température et patientez pendant le préchauffage de la friteuse. Le témoin **WORKING** s'allume.



Remarque : la durée de friture et la température nécessaire dépendent du type et des caractéristiques des aliments à frire (par exemple, en fonction de la taille et du poids). Veuillez lire également les instructions imprimées sur l'emballage des aliments surgelés.

Friture des aliments

- 10 Tirez la poignée du panier de friture vers le haut jusqu'à ce qu'elle se bloque en position horizontale.
- 11 Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- 12 Placez les aliments préparés à l'avance à frire dans le panier de friture.

Préchauffage de l'huile

- 5 Insérez le panier de friture et fermez le couvercle.
- 6 Déverrouillez la poignée en faisant glisser le bouton et repliez avec soin la poignée contre la friteuse.



Remarque : appliquez un peu de matière grasse à l'intérieur du hublot de contrôle afin d'éviter la formation de la vapeur.

**Remarques :**

- Les aliments à frire doivent être complètement immergés dans l'huile ou la matière grasse pour obtenir une friture uniforme.
- Assurez-vous que les aliments à frire sont secs afin d'éviter les éclaboussures ou que l'huile mousse. Tamponnez les aliments humides, séchez avec une serviette en papier et retirez la glace des aliments surgelés.

**ATTENTION**

- Le couvercle devient chaud. La friteuse est très chaude.
- De la vapeur chaude s'élève et s'échappe à travers les orifices du couvercle pendant la friture et des éclaboussures d'huile sont possibles.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe de l'appareil (par exemple parce qu'il n'y a pas assez d'huile dans la cuve de friture), l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir complètement.

Friture des aliments

- 13 Fermez le couvercle et bloquez à nouveau la poignée. Vérifiez le réglage de la température.
- 14 Pour vérifier le degré de friture des aliments, soulevez d'abord le panier une fois le temps de friture écoulé.
- 15 Vérifiez à travers le hublot de contrôle.
- 16 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- 17 Retirez avec soin le panier de friture hors de la friteuse. Couvrez de serviettes en papier un bol ou une passoire et déposez les aliments frits.



Remarque : l'excès d'huile ou de matière grasse doit être absorbé par des serviettes en papier.

Filtrage

- Laissez l'appareil refroidir après utilisation (au moins quelques heures).
- Il est recommandé que vous filtriez l'huile ou la matière grasse après chaque friture afin de retirer complètement les résidus d'aliments, car ceux-ci accélèrent la détérioration des graisses.
- Versez l'huile ou la matière grasse refroidie (elle doit toujours être de forme liquide) dans un bol métallique muni de poignées.
- Retirez les résidus d'aliments de la cuve de friture avec une éponge ou quelques serviettes en papier.

- Remettez en place le panier de friture et relevez-le à la position haute. Versez lentement l'huile ou la matière grasse de cuisson dans la friteuse à travers un filtre. Vous pouvez utiliser une serviette en papier ou un tissu de matière coton comme filtre.
- Si vous faites souvent frire des aliments, l'huile ou la matière grasse peut se conserver dans la friteuse. Fermez le couvercle et conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Changez l'huile ou la matière grasse après 3 ou 5 fritures. Assurez-vous de remplacer l'huile ou la matière grasse si elle mousse, fume ou si elle dégage une mauvaise odeur ou encore si elle devient noire et visqueuse.

Conservation

- Si vous utilisez uniquement cet appareil de manière occasionnelle, videz l'appareil de l'huile ou de la matière grasse et conservez-la dans un récipient hermétique dans le réfrigérateur.
- Conservez l'huile ou la matière grasse utilisée pour la friture de poissons séparément de l'huile ou de la matière grasse utilisée pour la friture d'autres aliments.
- N'assaisonnez pas les aliments avant ou pendant la friture. L'huile ne sera plus utilisable de cette façon.

Élimination

- Versez l'huile dans un récipient hermétique et jetez celui-ci au rebut ensuite.
- Versez la matière grasse encore légèrement chaude dans une casserole recouverte d'une feuille de journal et attendez qu'elle se solidifie. Enroulez ensuite entièrement la matière grasse dans le papier et jetez celui-ci au rebut.
- Ne videz pas de l'huile ou de la matière grasse usée dans l'évier mais toujours avec les déchets domestiques.

Adressez-vous à votre administration municipale pour connaître les centres de collecte.



ATTENTION

De l'huile ou de la matière grasse usée ou périmée peut s'enflammer quand elle est surchauffée. En cas d'incendie, retirez immédiatement la fiche d'alimentation, puis fermez le couvercle. Ne versez jamais de l'eau dans de l'huile ou de la matière grasse chaude ou qui s'enflamme.

Retrait du couvercle de l'appareil

- 18 Appuyez sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- 19 Tirez le couvercle hors de l'appareil vers le haut.

Après l'usage

- Débranchez l'appareil en positionnant le bouton thermostat sur le niveau minimum.
- Enlevez la fiche de la prise de courant.
- Remplacez le panier dans la friteuse.
- Fermez le couvercle.
- Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

Nettoyage et entretien



ATTENTION

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne jamais plonger dans l'eau, les parties électriques de l'appareil pendant le nettoyage ou le fonctionnement. Ne jamais exposer l'appareil à l'eau courante.
- Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

- Videz la cuve de friture de l'huile ou de la matière végétale.
- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et puis essuyez-les soigneusement.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil (par exemple, par le bouton).
- Ouvrez le couvercle de l'appareil et détachez-le pour le nettoyage.
- Tirez le couvercle hors de l'appareil vers le haut.
- Retirez d'abord le filtre du couvercle.
- Nettoyez le couvercle de l'appareil et le couvercle du filtre avec une éponge humide et un détergent à vaisselle. Le couvercle du filtre est également lavable en lave-vaisselle. Rincez le couvercle à l'eau, puis-le laissez sécher.
- Assurez-vous que le couvercle du filtre et de l'appareil sont entièrement secs. Réinsérez le filtre dans le couvercle de l'appareil et fixez le couvercle du filtre. Remontez le couvercle de l'appareil sur le corps de la friteuse.

- Nettoyez le panier et la cuve de friture à l'eau chaude et mélangée à un détergent. Le panier est également nettoyables en lave-vaisselle. Séchez soigneusement et entièrement les éléments.
 - Essuyez l'intérieur et l'extérieur le corps de la friteuse avec un chiffon humide.
 - Une fois tous les éléments nettoyés, remontez correctement l'appareil.
- 20** Suivez la marque gauche/droite lors de l'insertion du panier de friteuse.

**ATTENTION**

La friteuse électrique doit être complètement sèche avant chaque utilisation.

Rangement**AVERTISSEMENT**

Avant de ranger votre appareil, assurez-vous de le mettre hors tension, puis débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.

- Rangez l'appareil dans un endroit frais et propre, de préférence dans son emballage d'origine et hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES




Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'équipement électrique et électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri. Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

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

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

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Respectez la réglementation en vigueur en matière d'élimination d'huiles usées. Ne les jetez jamais dans l'évier ou dans les toilettes. Ceci peut boucher les canalisations et est écologiquement injustifiable.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van HIGHONE gekozen te hebben. De producten van het merk HIGHONE worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A

**Alvorens het
apparaat**

18 Veiligheidsinstructies

B

**Overzicht van het
apparaat**

22 Onderdelen
23 Beschrijving van de onderdelen
23 Doelmatig gebruik
23 Specificaties

C

**Het apparaat
gebruiken**

23 Bediening
26 Na het gebruik

D

**Reiniging en
onderhoud**

27 Reiniging en onderhoud
28 Opslag

E

Verwijdering

29 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies


LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen, zoals:
 - Kantines in winkels, kantoren en andere werkruimten;
 - Boerderijen;
 - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - *Bed & Breakfasts*.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (waaronder kinderen) met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel door
 - een persoon die instaat voor hun veiligheid.
- Kinderen tussen 0 en 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar als ze onder continu toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.
- Hou kinderen in het oog om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
- Dit toestel moet steeds op een vlak en stabiel opper-

vlak geplaatst worden met de handvatten in positie, zodat de hete olie niet kan overlopen.

- De stekker moet uit het stopcontact getrokken worden wanneer het toestel niet in gebruik is, tijdens reiniging en onderhoud en bij het terugplaatsen van onderdelen. Laat het toestel afkoelen vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen.
- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn service center of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaren te vermijden.
- **Opgelet:** Om gevaren te vermijden, mag het toestel niet gebruikt worden met een extern schakelapparaat, zoals een timer, of mag het niet aangesloten worden op een stroomkring die regelmatig in- en uitgeschakeld wordt.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met

een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

- Oppervlaktes gemarkeerd met dit symbool  worden warm tijdens het gebruik. We raden aan om - buiten bij de handvatten - het toestel niet aan te raken, om brandwonden te vermijden.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Laat het toestel nooit alleen achter wanneer het in werking is.
- Gebruik of bewaar dit toestel nooit buiten.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in gebruik is of wanneer de olie nog heet is. Laat alles eerst afkoelen vooraleer het toestel te verplaatsen.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Kijk voor gebruik na of het voltage en de frequentie van het elektriciteitsnet overeenstemmen met de

indicaties vermeld op het label op het toestel.

- De stekker moet op een geschikt stopcontact aangesloten worden, dat geïnstalleerd en geaard werd volgens de lokale wetgevingen en vereisten.
- De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimumaanduiding en onder de maximaandauiding komen. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen, onvoldoende of te veel olie in de kuip is.
- Wij raden aan enkel frituurolie in dit toestel te gebruiken. Het gebruik van frituurvet is op eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen verantwoordelijk gesteld worden voor verwondingen of schade opgelopen door het gebruik van verkeerde frituurolie of frituurvet.
- Gebruik enkel de accessoires die bij het toestel worden geleverd.
- Gebruik het toestel nooit met een beschadigd(e)

snoer/stekker of in het geval dat het toestel niet meer naar behoren werkt of beschadigd is. Retourneer het toestel aan de dienst na verkoop voor nazicht, herstelling of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit zelf te herstellen.

- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken of brandwonden te vermijden.
- Er is een kort snoer voorzien, zodat het risico op struikelen over het snoer of erin verstrikt raken, verkleind wordt. Gebruik dit toestel niet met een verlengkabel.
- Ontrol het snoer helemaal om ervoor te zorgen dat het snoer niet oververhit geraakt.
- Laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken of laat het niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Zorg ervoor dat het snoer

nooit onder of rond het toestel ligt.

- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een gasvuur, elektrisch vuur of gootsteen, of in een hete oven.
- Hou het toestel uit de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Hou het toestel uit de buurt van objecten die vuur kunnen vatten, zoals gordijnen, handdoeken, enz.
- Zorg ervoor dat het toestel correct gemonteerd is vooraleer de stekker in het stopcontact te steken. Om het toestel af te koppelen, zet alle knoppen in de 'UIT'- of '0'-positie en verwijder de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het toestel of aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Na 3 tot 5 baksessies is het noodzakelijk om de olie te verversen.
- Gebruik het toestel nooit als er nog water aanwezig is in de kuip of als sommige onderdelen nog nat zijn na

het reinigen.

- Het toestel moet in een propere staat gehouden worden, anders zou dit een negatief effect kunnen hebben op de levensduur van het toestel en zou een gevaarlijke situatie kunnen ontstaan.
- Tijdens het bakken zou hete stoom door de filter kunnen komen of zou de kokende olie kunnen spetteren. Hou steeds uw handen en gezicht op een veilige afstand tijdens het bakken.
- Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten om het opspatten van hete olie te voorkomen.
- Als er vuur zou ontstaan, doof dit dan nooit met water. Verwijder de stekker uit het stopcontact, sluit het deksel en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Verwondingen of schade die het resultaat zijn van het niet naleven van de bovenstaande regels, behoren tot uw eigen risico.
- Noch de fabrikant, noch

de importeur, noch de leverancier kan verantwoordelijk gesteld worden.

- **Opgelet:** Het deksel van de friteuse dient enkel om ze te vrijwaren van stof en mag nooit op het toestel geplaatst worden wanneer dit in werking is.
- Bewaar deze instructies voor latere raadpleging.

- Voor de instructies over het reinigen van de oppervlakken die met levensmiddelen of olie in aanraking komen, raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud".

Onderdelen

1 Deksel (afneembaar)

2 Kijkglas

3 Filter

4 Frituurcompartiment

5 Dekselontgrendeling

6 **WORKING**-controlelampje

7 Aan/uit-schakelaar

8 **POWER**-controlelampje

9 Netsnoer met stekker

10 Handvat van het mandje

11 Sluit- en ontgrendelknop handvat frituurmandje

12 Frituurmandje

13 Temperatuurregeling met schuifknop

14 Tabel met baktijden

Beschrijving van de onderdelen

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle labels van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd is of een storing treedt op, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar of een servicecentrum.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is alleen bestemd voor het frituren van levensmiddelen in een huishoudelijke omgeving. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Specificaties

Modell:	947826
Voedingsspanning:	220-240 V~ 50/60 Hz
Stroomverbruik:	1800 W

Bediening

Vullen van het frituurcompartiment

- 1 Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen.
- 2 Verwijder het frituurmandje door dit omhoog te tillen.
- 3 Vul het compartiment met olie van goede kwaliteit.

- 4 Het niveau van de olie dient zich tussen de **MIN** en **MAX** markering (in het frituurcompartiment) te bevinden.



WAARSCHUWING

Zet de frituurpan nooit aan als er te weinig of geen olie in het frituurcompartiment zit.

Frituurolie en -vet

- Gebruik alleen olie die bestand is tegen hoge temperaturen en neutraal van smaak is (plantaardige olie) of frituurvet (plantaardig vet) dat tot ongeveer 220 °C verhit kan worden. Palmolie, gehydrogeneerde plantaardige oliën en vetten, geraffineerde oliën (maïsolie, sojaolie en zonnebloemolie) zijn bijvoorbeeld allemaal geschikt. Koudgeperste en ongeraffineerde oliën en vetten zoals, olijfolie van de eerste persing, boter en margarine zijn ongeschikt.



WAARSCHUWING

Meng nooit verschillende soorten olie en vet met elkaar en meng nooit schone olie of vet met olie of vet wat al eerder gebruikt is.

- Wanneer u frituurvet gebruikt, snijd dit dan in stukken en smelt deze in een pan op lage temperatuur. Giet dan het gesmolten vet voorzichtig in het frituurcompartiment. Het frituurcompartiment dient droog te zijn wanneer dit gevuld wordt met het gesmolten vet.
- Het gestolde vet kan bij kamertemperatuur in de gesloten frituurpan bewaard worden. Wanneer het vet in de frituurpan opgewarmd wordt, prik dan vooraf gaten in het vet met een vork om te voorkomen dat het vet gaat spetteren. Zorg ervoor dat het frituurcompartiment niet beschadigd raakt. Sluit het deksel en warm het vet op bij lage temperatuur.
- **Brandgevaar!** Eetbare olie en vet kunnen ontbranden bij te hoge temperaturen.
- Wanneer de olie of het vet ontbrandt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Giet nooit water op heet of brandend vet/olie. Sluit het deksel van de frituurpan als het mogelijk is dit op een veilige manier te doen. Het vuur kan ook gesmoord worden met een deken of blusschuim.

Olie voorverwarmen

- 5 Plaats het frituurmandje in het frituurcompartiment en sluit het deksel.
- 6 Schuif de knop op het handvat weg en klap het handvat voorzichtig tegen de frituurpan.



Opmerking: Breng wat vet van het frituurcompartiment aan op het kijkglas om te voorkomen dat het kijkglas beslaat.

7

Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

8

Stel de Aan/uit-schakelaar in op stand I. Het **POWER**-controlelampje gaat aan.

9

Kies de gewenste temperatuur met behulp van de temperatuurregelaar en wacht tot de frituurpan is voorverwarmd. Het **WORKING**-controlelampje gaat aan.



Opmerking: De frituurtijd en de vereiste temperatuur hangen af van het soort en de eigenschappen van het te frituren voedsel (bijv. afmeting en gewicht). Lees hiervoor ook de informatie op de verpakking van het bevroren voedsel.

Frituren van voedsel

10

Til het frituurmandje omhoog tot het in een horizontale positie vast klikt.

11

Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen.

12

Plaats het voedsel dat gefrituurd dient te worden in het frituurmandje.



Opmerking:

- Het te frituren voedsel dient volledig ondergedompeld te worden in de olie / het vet om een gelijkmatige bruining te verkrijgen.
- Zorg ervoor dat het voedsel dat gefrituurd moet worden droog is om spetteren of schuimen van de olie te voorkomen. Dep het vochtige voedsel droog met een papieren doekje en verwijder ijs van bevroren voedsel.



WAARSCHUWING

- Het deksel kan heet zijn. De frituurpan is erg heet.
- Hete stoom stijgt op en ontsnapt via de stoomuitlaat in het deksel tijdens het frituren en de olie kan spetteren.

Oververhittingsbescherming

Wanneer de frituurpan oververhit raakt (bijvoorbeeld doordat er niet genoeg olie in het frituurcompartiment zit), zal de frituurpan automatisch uitschakelen. In dat geval haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de frituurpan volledig afkoelen.

Frituren van voedsel

- 13 Sluit het deksel en het handvat weer. Controleer de temperatuurregeling.
- 14 Om de bruiningsgraad van het voedsel te controleren, tilt u, nadat de frituurtijd om is, eerst het frituurmandje omhoog.
- 15 Controleer via het kijkglas.
- 16 Verwijder de stekker uit het stopcontact. Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen.
- 17 Verwijder het frituurmandje voorzichtig uit de frituurpan. Bekleed een schaal of zeef met papieren doekjes en vul deze met het gefrituurde voedsel.



Opmerking: Overtollige olie/vet wordt door de papieren doekjes opgenomen.

Zeven

- Laat de frituurpan afkoelen na gebruik (minstens een paar uur).
- Het wordt aangeraden om de olie/het vet na elke keer frituren te zeven om stukjes zoals restjes voedsel te verwijderen, omdat deze de vervuiling van de olie/het vet versnellen.
- Schenk afgekoelde olie/vet (dit dient nog vloeibaar te zijn) in een metalen pan met handvaten.
- Verwijder het bezinksel uit het frituurcompartiment met een spons of wat papieren doekjes.
- Plaats het frituurmandje terug en til deze omhoog tot hij niet verder kan. Giet langzaam de olie/het vet door de zeef terug in de frituurpan. U kunt een papieren doekje of katoenen lap als zeef gebruiken.

- Als u vaak frituurt kan de olie/het vet in de frituurpan bewaard blijven. Sluit het deksel en bewaar de frituurpan op een koele, droge plaats.
- Ververs de olie/het vet na 3 tot 5 keer frituren. Zorg ervoor u dat de olie/het vet ververs wanneer dit schuimt, rookt of onaangenaam ruikt wanneer het verwarmd wordt of wanneer het donker en stroperig is geworden.

Bewaren

- Wanneer u zelden frituurt verwijdert u de olie/vet uit de frituurpan en bewaart u dit in een afgesloten pot in de koelkast.
- Bewaar olie/vet waar u vis in hebt gefrituurd apart van de olie/het vet waar ander voedsel in gefrituurd wordt.
- Kruid het voedsel niet voor of tijdens het frituren. De olie kan op die manier langer gebruikt worden.

Afvoeren

- Giet de olie in een afsluitbare pot en voer deze dan af.
- Giet het nog warme vet in een met een krant beklede pan en wacht tot het gestold is. Wikkel het vet dan volledig in de krant en voer het af.
- Giet de olie/het vet nooit in de gootsteen, maar doe het altijd bij het huishoudelijke afval of informeer bij het stadsbestuur naar een inzamelpunt.



WAARSCHUWING

Oude of vieze olie/vet kunnen spontaan ontbranden als deze oververhit raken. In het geval van brand trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en sluit u het deksel. Giet nooit water op heet of brandend vet/olie.

Het filter vervangen

- 18 Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen.
- 19 Trek het deksel omhoog en verwijder het.

Na het gebruik

- Draai de temperatuurregelaar naar de minimum stand.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Plaats het mandje terug in de frituurpan.
- Sluit het deksel.
- Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze op te bergen.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

- Koppel het apparaat los van het stopcontact en laat het volledig afkoelen alvorens het te reinigen. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder in water tijdens het reinigen of de werking. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlakte/de oppervlaktes.

- Verwijder de olie/het vet uit het frituurcompartiment.
- Reinig de buitenvlakken van het apparaat met een vochtige doek en droog ze vervolgens volledig af.
- Zorg ervoor dat er geen water het apparaat (bijvoorbeeld via de schakelaar) binnendringt.
- Het geopende deksel kan verwijderd worden om te reinigen.
- Trek het deksel omhoog en verwijder het.
- Verwijder eerst het filter uit het deksel.
- Reinig het deksel en het filterdeksel met een vochtige spons en afwasmiddel. Het filterdeksel kan ook afgewassen worden in de vaatwasser. Spoel het deksel af met water en laat het drogen.
- Zorg ervoor dat het deksel en het filterdeksel volledig droog zijn. Plaats het filter terug in het deksel en plaats het filterdeksel terug.

- Reinig het frituurmandje en het frituurcompartiment met heet water en wat afwasmiddel. Het frituurmandje mag in de vaatwasser afgewassen worden. Droog alle onderdelen zorgvuldig.
 - Veeg de behuizing van de frituurpan aan binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek.
 - Wanneer alle onderdelen schoon zijn, zet u de frituurpan weer op de juiste manier in elkaar.
- 20** Houd tijdens het inbrengen van de frituurkuip rekening met de links / rechts-markering.



WAARSCHUWING

De frituurpan moet volledig droog zijn voordat u hem gebruikt.

Opslag



WAARSCHUWING

Voordat u uw apparaat opbergt, schakel het uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

- Berg het apparaat op in een koele en schone ruimte, bij voorkeur in de originele verpakking en buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om het apparaat in op te bergen, wanneer het voor langere tijd niet gebruikt zal worden.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Verwijder de gebruikte frituurolie volgens de reglementering geldig in uw woonplaats. Giet nooit oude olie in de gootsteen of in het toilet. Dit geeft kans op verstopping van de afvoerleiding en is ecologisch onverantwoord.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses HIGHONE - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke HIGHONE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be

A	Vor der Inbetriebnahme des Geräts	32	Sicherheitsvorschriften
B	Geräteübersicht	36	Beschreibung des Geräts
		37	Geräteübersicht
		37	Bestimmungsgemäße Verwendung
		37	Technische Spezifikationen
C	Verwendung des Geräts	37	Betrieb
		40	Nach dem Gebrauch
D	Reinigung und Pflege	41	Reinigung und Pflege
		42	Aufbewahrung
E	Entsorgung	43	Entsorgung Ihres Altgeräts



Sicherheitsvorschriften


BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF, UM BEI BEDARF DARIN NACHZUSCHLAGEN.

- Dieses Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen konzipiert, wie:
 - Teeküchen im Einzelhandel, in Büros und in ähnlicher Arbeitsumgebung;
 - Bauernhäusern;
 - von Hotels, Motels und anderen Herbergen;
 - *Bed & Breakfast*-Einrichtungen.
- Dieses Gerät darf nicht von Menschen (auch Kindern) mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden während des Gebrauchs beaufsichtigt oder sie haben durch eine Person, die sich für ihre Sicherheit verbürgt,

eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig überwacht werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät muss jederzeit auf einer ebenen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Die Griffe sind dabei so zu platzieren, dass kein heißes Öl überlaufen kann.
- Bei Nichtgebrauch, bei der Wartung und beim Austauschen von Teilen muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Hinzufügen oder Entfernen von Komponenten bzw. vor der Reinigung abkühlen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Achtung:** Zur Vermeidung zusätzlicher Gefahren sollte das Gerät nicht in Verbindung mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen Timer oder an einen Stromkreislauf, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, verwendet werden.

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.
- Oberflächen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind,  werden bei Gebrauch heiß. Wir empfehlen zur Vermeidung von Verbrennungen, die Oberfläche des Geräts mit Ausnahme der Griffe nicht zu berühren.
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Etiketten komplett entfernen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange das Öl noch heiß ist. Lassen Sie erst alles abkühlen, bevor das Gerät an einen anderen Ort gestellt wird.
- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor Benutzung prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes

- zes übereinstimmt.
- Der Stecker muss in eine passende Steckdose eingesteckt werden, die entsprechend der geltenden Gesetze und Vorschriften geerdet wurde.
 - Die Füllhöhe des Öls im Behälter muss immer oberhalb der Mindeststandanzeige und unterhalb der Höchststandanzeige liegen. Das Gerät darf nicht ohne Öl oder mit einer unzureichenden Ölmenge im Behälter verwendet werden.
 - Wir empfehlen, für dieses Gerät ausschließlich Frittieröl zu verwenden. Die Verwendung von Frittierfett geschieht auf eigenes Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können für Verletzungen oder Schaden zur Verantwortung gezogen werden, die durch die Verwendung von falschem Frittieröl- oder -fett verursacht werden.
 - Verwenden Sie nur das zu dem Gerät gehörende Zubehör.
 - Das Gerät darf in keinem Fall mit einem beschädigten Kabel bzw. Stecker verwendet werden, oder wenn das Gerät defekt oder beschädigt ist. Senden Sie das Gerät zu Überprüfung und Reparatur bzw. für elektrische/mechanische Anpassungen an unseren Kundendienst. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.
 - Um Stromschläge oder Brandverletzungen zu vermeiden, dürfen das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
 - Das Gerät wird mit einem kurzen Kabel geliefert, sodass die Gefahr eines Strauchelns oder verhedderten Kabels nahezu ausgeschlossen wird. Dieses Gerät sollte auf keinen Fall mit einem Verlängerungskabel verwendet werden.
 - Rollen Sie das Kabel ganz ab, um sicherzustellen, dass dieses nicht überhitzt.
 - Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über die Anrichte bzw. den Tischrand herunterhängen lassen.

- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nie unter dem Gerät oder um dieses herum verläuft.
- Halten Sie das Gerät stets von heißen Herdplatten, elektrischen Brennern oder heißen Backöfen fern.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas oder explosiven Stoffen fern.
- Halten Sie das Gerät von Objekten fern, die Feuer fangen könnten, wie z.B. Vorhänge, Handtücher usw.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie zum Wegstellen des Geräts den Temperaturregler in die Position **0** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nie am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach ca. **3** bis **5** Frittiervorgängen ist ein Austausch des Öls erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn sich Wasser im Behälter befindet oder wenn Einzelteile nach der Reinigung noch feucht sind.
- Das Gerät muss regelmäßig und sorgfältig gewartet werden, andernfalls könnte sich dies negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und Gefahrensituationen könnten sich entwickeln.
- Beim Frittieren tritt möglicherweise heißer Dampf durch den Filter aus, auch Spritzer von heißem Öl können auftreten. Hände und Gesicht sind beim Frittieren immer in sicherem Abstand zu halten.
- Um das Risiko eines Aufspritzens von heißem Öl so gering wie möglich zu halten, entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln überflüssige Eisstücke, bevor diese ins Öl gegeben werden.
- Falls ein Brand entsteht, darf dieser nie mit Wasser gelöscht werden. Entfernen Sie den Stecker, schließen Sie den Deckel und decken Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab, um die Flammen zu löschen.

- Unfälle oder Schäden, die durch Missachtung der oben genannten Regeln verursacht werden, liegen in Ihrer eigenen Verantwortung.
- Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.
- **Achtung:** Der Deckel der Fritteuse dient nur dazu, das Gerät vor Staub zu

schützen. Die Fritteuse darf auf keinen Fall mit dem Deckel abgedeckt werden, wenn sie in Gebrauch ist.

- Diese Anweisungen sind für späteres Nachlesen aufzubewahren.
- Einzelheiten zur Reinigung der Flächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln oder mit Öl kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ dieser Anleitung.

Beschreibung des Geräts

- | | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1 Deckel | 8 POWER -Anzeige |
| 2 Sichtfenster | 9 Netzkabel mit Netzstecker |
| 3 Filter | 10 Frittierkorbgriff |
| 4 Frittierwanne | 11 Gleitschalter (Frittierkorbgriff) |
| 5 Deckelöffnungstaste | 12 Frittierkorb |
| 6 WORKING -Anzeige | 13 Temperaturregler |
| 7 Ein- / Ausschalter | 14 Backzeitabelle |

Geräteübersicht

- Packen Sie das Gerät aus. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber von dem Gerät. Kontrollieren Sie, ob das Gerät vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Störung vorliegt, verwenden Sie es nicht und bringen Sie es zu Ihrem Händler oder zum Kundendienst zurück.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn Kinder mit der Verpackung spielen, besteht Unfallgefahr.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln bestimmt. Es ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.

Technische Spezifikationen

Modell: 947826
 Netzspannung: 220-240 V~
 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1800 W

Betrieb

Frittierwanne befüllen

- 1 Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.
- 2 Entnehmen Sie den Frittierkorb, indem Sie ihn nach oben ziehen.

- 3 Füllen Sie hochwertiges Öl in die Frittierwanne.
- 4 Der Ölstand muss sich zwischen der **MIN**- und **MAX**-Markierung (Innenseite der Frittierwanne befinden).



WARNUNG

Schalten Sie das Produkt niemals ein, wenn sich nur wenig oder gar kein Öl in der Frittierwanne befindet.

Frittieröl und -fett

- Verwenden Sie nur hochhitzebeständiges, geschmacksneutral Frittieröl (Pflanzenöl) oder Frittierfett (Pflanzenfett), das man auf etwa 220 °C erhitzen kann. Zum Frittieren geeignet ist beispielsweise Palmöl, gehärtete Pflanzenöle und -fette, raffinierte Öle (Maisöl, Sojaöl oder Sonnenblumenöl). Nicht geeignet sind kaltgepresste und unraffinierte Öle/Fette, wie z.B. natives Olivenöl, Butter, Margarine, usw.



ACHTUNG

Mischen Sie niemals verschiedene Öl- oder Fettsorten und füllen Sie bereits verwendetes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.

- Falls Sie festes Frittierfett benutzen, schneiden Sie dieses in Stücke und schmelzen Sie es in einem Topf bei schwacher Hitze. Füllen Sie anschließend das geschmolzene Fett sehr vorsichtig in die Frittierwanne ein. Die Frittierwanne muss beim Einfüllen des geschmolzenen Fettes trocken sein.
- Sie können die geschlossene Fritteuse mit dem erstarrten Frittierfett bei Raumtemperatur aufbewahren. Wenn Sie das Fett in der Fritteuse erneut erhitzen, stechen Sie vorher mit einer Gabel Löcher in das Fett, um ein Spritzen des Fetts zu vermeiden. Achten Sie darauf, die Frittierwanne nicht zu beschädigen. Schließen Sie den Deckel und erwärmen Sie das Fett anschließend bei schwacher Hitze.
- **Brandgefahr!** Speiseöl/-fett kann sich bei zu hohen Temperaturen entzünden.
- Falls sich das Öl/Fett in der Fritteuse entzündet, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, wenn dies noch ohne Gefahr möglich ist. Sie können versuchen das Feuer mit einer Decke oder Feuerlöschschaum zu ersticken.

Öl vorheizen

- 5 Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie den Deckel.
- 6 Schieben Sie den Gleitschalter am Handgriff und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse.



Anmerkung: Damit das Glas durch Kondenswasser nicht beschlägt, geben Sie etwas Fett von innen auf das Sichtfenster.

- 7 Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose.
- 8 Stellen Sie den Ein- / Ausschalter auf Position **I**. Die **POWER**-Anzeige leuchtet.
- 9 Wählen Sie die erforderliche Temperatur mit dem Temperaturregler und warten Sie, bis die Fritteuse vorheizt. Die **WORKING**-Anzeige leuchtet.



Anmerkung: Beachten Sie, dass die Frittierdauer und die benötigte Temperatur von der Art und Beschaffenheit des Frittiergutes abhängen (z. B. Größe und Gewicht). Lesen Sie auch die Informationen auf der Verpackung von Tiefkühlkost.

Lebensmittel frittieren

- 10 Ziehen Sie den Frittierkorbgriff nach oben, bis er in einer horizontalen Position einrastet.
- 11 Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.
- 12 Füllen Sie das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb.



Anmerkungen:

- Das Frittiergut sollte ganz von Öl/Fett umgeben sein, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut trocken ist, um Spritzen oder Schäumen des Öls zu vermeiden. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Papiertuch trocken und entfernen Sie Eis von eingefrorenen Lebensmitteln.



ACHTUNG

- Der Deckel kann heiß sein. Die Fritteuse ist sehr heiß.
- Es kann heißer Dampf austreten und heißes Öl/Fett kann heraus-spritzen.

Überhitzungsschutz

Wenn sich das Produkt überhitzt (z. B. weil sich nicht genügend Öl in der Frittierwanne befindet), schaltet der Überhitzungsschutz das Produkt automatisch aus. Trennen Sie in diesem Fall das Produkt von der Stromversorgung und lassen Sie es ausreichend abkühlen.

Lebensmittel frittieren

- 13 Schließen Sie den Deckel und klappen Sie den Griff wieder. Überprüfen Sie die eingestellte Temperatur.
- 14 Heben Sie nach Ablauf der Frittierzeit den Filterkorb an, um zu überprüfen, ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.
- 15 Überprüfen Sie durch das Sichtfenster.
- 16 Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.
- 17 Entnehmen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse. Legen Sie eine Schüssel oder ein Sieb mit Küchenpapier aus und füllen Sie das Frittiergut ein.



Anmerkung: Das überschüssige Öl/Fett wird vom Küchenpapier aufgesaugt.

Filtern

- Lassen Sie das Produkt nach Gebrauch abkühlen (mindestens einige Stunden).
- Es ist empfohlen, dass Sie das Öl/Fett nach jedem Frittiervorgang filtern, um kleine Teile, z. B. Lebensmittelrückstände vollständig zu entfernen, da diese den Fettverderb beschleunigen.
- Gießen Sie das abgekühlte Öl/Fett (sollte noch flüssig sein) in einen Metalltopf mit Griffen um.
- Entfernen Sie Lebensmittelrückstände mit einem Schwamm oder etwas Küchenpapier aus der Frittierwanne.

- Hängen Sie den Frittierkorb ein und heben Sie ihn in die oberste Position an. Legen Sie einen Speiseölfilter in den Frittierkorb. Gießen Sie das Öl/Fett langsam durch den Filter in die Fritteuse zurück. Als Filter können Sie auch ein Papiertuch oder ein Stück Baumwollstoff verwenden.
- Wenn Sie häufig Frittieren, kann das Öl/Fett in der Fritteuse aufbewahrt werden. Schließen Sie den Deckel und bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- Erneuern Sie regelmäßig das Öl/Fett nach ca. 3 bis 5 Frittiervorgängen. Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, raucht, unangenehm riecht, oder wenn es dunkel und schwerflüssig geworden ist.

Aufbewahren

- Wenn Sie das Produkt nur gelegentlich benutzen, entfernen Sie das Öl/ Fett aus dem Produkt und bewahren Sie es in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank auf.
- Bewahren Sie Öl/ Fett, das Sie zum Frittieren von Fisch verwendet haben getrennt vom Frittieröl/ -fett anderer Speisen.
- Würzen Sie die Lebensmittel nicht vor oder während dem Frittieren. So bleibt das Öl länger haltbar.

Entsorgen

- Gießen Sie Altöl in einen verschließbaren Behälter und entsorgen Sie es.
- Gießen Sie das noch warme Fett in einen mit Zeitung ausgekleideten Topf und warten Sie bis es erstarrt ist. Wickeln Sie das Fett dann vollständig in das Papier ein und entsorgen Sie es.

Entsorgen Sie das alte Öl/Fett nicht im Ausguss, sondern immer im Haushaltsmüll. Informieren Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.



ACHTUNG

Altes oder verschmutztes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung von selbst entzünden. Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und schließen Sie den Deckel. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett.

Deckel abnehmen

- 18 Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.
- 19 Ziehen Sie den Deckel nach oben heraus.

Nach dem Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus: Drehen Sie den Temperaturregler auf die Minimumposition.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie den Korb in den Frittierkopf zurück.
- Schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie bis der Frittierkopf vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegstellen.

Reinigung und Pflege



WARNUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Kunststoffteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.

- Entfernen Sie das Öl/Fett aus der Frittierwanne.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Produktes mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Produktinnere (am Schalter) gelangt.
- Nehmen Sie den Deckel zur Reinigung vom Produkt ab.
- Ziehen Sie den Deckel nach oben heraus.
- Entfernen Sie zuerst die Filter aus dem Deckel.
- Reinigen Sie den Deckel und die Filterabdeckung mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel. Die Filterabdeckung kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Spülen Sie den Deckel unter Wasser ab und lassen Sie ihn dann trocknen.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel und die Filterabdeckung vollständig trocken sind. Legen Sie dann wieder die Filter in den Deckel ein und befestigen Sie die Filterabdeckung. Bringen Sie den Deckel wieder am Gehäuse der Fritteuse an.

- Reinigen Sie den Frittierkorb und die Frittierwanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse der Fritteuse innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Nachdem Sie alle Teile gereinigt haben, setzen Sie das Produkt wieder korrekt zusammen.

- 20 Achten Sie beim Einsetzen der Frittierwanne auf die Links- / Rechts-Markierung.

ACHTUNG
Die Fritteuse muss vor jedem Gebrauch vollständig trocken sein.

Aufbewahrung

! WARNUNG
Bevor Sie Ihr Gerät verstauen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie es vollständig abkühlen.

- Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und sauberen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, um Ihr Gerät darin zu lagern, wenn es längere Zeit nicht verwendet wird.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol



gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen oder privaten Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

Entsorgen Sie gebrauchtes Frittieröl entsprechend den Regeln in Ihrem Wohnort. Gießen Sie altes Öl nie in den Abguss oder in die Toilette. Dies kann zu Verstopfungen des Abflussrohres führen und ist ökologisch unverantwortlich.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionado, testado y recomendado por ELECTRO DEPOT. Los productos de la marca HIGHONE le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



A	Antes de empezar	46	Indicaciones de seguridad
B	Descripción del dispositivo	50	Descripción del aparato
		51	Descripción de la unidad
		51	Uso previsto
		51	Especificaciones técnicas
C	Uso del dispositivo	51	Uso
		54	Después del uso
D	Mantenimiento y limpieza	55	Limpieza y mantenimiento
		56	Almacenamiento
E	Eliminación	57	Desecho de su dispositivo obsoleto

Indicaciones de seguridad


POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO Y CONSÉRVELO PARA SU USO EN FUTURAS OCASIONES.

- Este aparato ha sido concebido para su uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
 - espacios de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
 - granjas;
 - los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
 - entornos como las habitaciones de invitados.
- Este aparato puede ser utilizado por personas o niños con discapacidades físicas o sensoriales, o con las capacidades mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato.
- No permita que los niños de 0 a 8 años utilicen este aparato. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años siempre bajo supervisión de un adulto. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento, si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que supone. Conserve el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento habitual.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
- Coloque este aparato encima de una superficie pla-

na y estable, con las asas dispuestas de manera que el aceite hirviendo no se pueda derramar.

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico si no lo va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, si va a llevar a cabo su mantenimiento y antes de sustituir accesorios. El aparato debe enfriarse antes de añadir o retirar los componentes, y para limpiarlo.
- Para evitar peligros, si el cable para la conexión de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona cualificada.
- **Atención:** para evitar riesgos, no conecte el aparato a aparatos externos, como p.ej. aparatos con temporizadores, y no lo conecte a un circuito eléctrico que se enciende y se apaga con regularidad.
- El aparato no debe ponerse en funcionamiento con

un temporizador externo o control remoto.

- Las superficies marcadas con este símbolo se calientan durante el uso. Para evitar quemaduras, se recomienda no tocar la superficie del aparato, sino únicamente las asas. 
- Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje y las láminas autoadhesivas. No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Nunca utilice o guarde el aparato en el exterior.
- No desplace el aparato durante el funcionamiento o mientras el aceite todavía esté caliente. Deje que el aparato se enfríe antes de desplazarlo.
- Utilice el aparato únicamente de la manera prevista.
- Antes de la puesta en marcha, asegúrese de que el voltaje indicado en el apa-

rato coincide con la tensión de red del suministro de corriente de su casa.

- El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuada conectada a tierra e instalada según las normativas locales.
- La cantidad de aceite de la cubeta siempre debe estar entre las marcas de mínimo y de máximo. Nunca utilice el aparato sin aceite, ni con poco o demasiado aceite.
- Le recomendamos que solo utilice aceite para freír. El uso de grasas para freír será bajo su propio riesgo. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden responsabilizarse de daños provocados por el uso de aceite o grasa para freír inadecuados.
- Utilizar únicamente con los accesorios suministrados con el aparato.
- Nunca ponga en marcha el aparato si el cable de conexión o el enchufe no

funcionan o están dañados. Envíe el aparato a un servicio técnico para la revisión, reparación o modificaciones eléctricas o mecánicas. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.

- Para evitar peligros, si el cable alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona cualificada.
- Con el fin de evitar descargas eléctricas o quemaduras, nunca sumerja el aparato, el cable de red o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Con el aparato se le suministra un cable de alimentación corto para evitar enredos y desenredos. Nunca utilice el aparato con un cable de extensión.
- Desenrolle el cable por completo para evitar un sobrecalentamiento.
- No coloque el cable cerca de superficies calientes y no lo deje colgando en los

bordes de las mesas o superficies de trabajo.

- Asegúrese de que el cable no se encuentra debajo o alrededor del aparato.
- Coloque el aparato a una distancia suficiente del fuego, placas eléctricas calientes, lavabos y hornos.
- Emplace el aparato de manera que quede siempre alejado de materiales inflamables, gases y sustancias explosivas.
- No coloque el aparato cerca de materiales ligeramente inflamables (como p.ej. manteles o cortinas).
- Verifique si el aparato se ha montado correctamente y enchúfelo. Para retirar el aparato, ajuste el selector a la posición **0** y desenchúfelo. Para desenchufar el aparato, nunca tire del cable eléctrico.
- El aceite debe renovarse cada **3** o **5** sesión de cocción aproximadamente.
- No utilice el aparato si la

cubeta tiene agua o si las piezas aún están mojadas después de limpiarlas.

- Realice el mantenimiento del aparato regularmente y con cuidado; de lo contrario, su vida útil podría reducirse o provocar una situación peligrosa.
- Durante la cocción se puede liberar vapor caliente a través del filtro o se pueden producir salpicaduras de aceite caliente. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad prudente durante la cocción.
- Para minimizar al máximo los riesgos de salpicaduras de aceite caliente, retire la escarcha de los productos congelados antes de sumergirlos en el aceite.
- No extinga los incendios con agua. Desenchufe el aparato, cierre la tapa y cúbralo con un paño húmedo para sofocar las llamas.
- Los accidentes o daños originados por un incumplimiento de las instruccio-

nes indicadas más arriba, incumben a la responsabilidad del usuario.

- Los fabricantes, usuarios profesionales y distribuidores no asumen la responsabilidad.
- **Atención:** la tapa de la freidora solo se utiliza para evitar la acumulación de polvo y no se puede colocar cuando el aparato funciona.
- Guarde el manual de instrucciones para futuras consultas.
- En el apartado «Limpieza y mantenimiento» de estas instrucciones, encontrará información sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos o el aceite.

Descripción del aparato

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Tapa del aparato (extraíble) | 8 Piloto POWER |
| 2 Mirilla | 9 Cable de alimentación con enchufe |
| 3 Filtro | 10 Asa de la cesta |
| 4 Cubeta de la freidora | 11 Botón de bloqueo y desbloqueo (asa de la cesta) |
| 5 Botón de liberación de la tapa | 12 Cesta para freír |
| 6 Piloto WORKING | 13 Ajuste de la temperatura con botón deslizando |
| 7 Interruptor marcha / paro | 14 Tabla de tiempos de cocción |

Descripción de la unidad

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del aparato. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o presenta averías, no lo utilice y entréguelo a su distribuidor o servicio al cliente.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la fritura de alimentos. Solo es para uso doméstico. No lo utilice para otros fines.

Especificaciones técnicas

Modelo:	947826
Tensión de red:	220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	1800 W

Uso

Llenado de la cubeta de la freidora

- 1 Pulse el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla.
- 2 Extraiga la cesta de la fritura tirando hacia arriba.
- 3 Llene la cubeta de la fritura con aceite de buena calidad.

- 4 El nivel de aceite debe estar entre las marcas **MIN** y **MAX** (indicadas en el interior de la cubeta).



ATENCIÓN

No encienda la freidora si está vacía o tiene poco aceite.

Aceite y materia grasa adecuados para la fritura

- Utilice solo aceite vegetal o grasa vegetal para freír, resistentes a temperaturas elevadas y de sabor neutro, que puedan calentarse hasta los 220 °C. El aceite de palma, los aceites y las materias grasas vegetales hidrogenadas, los aceites refinados (aceite de maíz, de soja y de girasol), por ejemplo, son adecuados. Las materias grasas o los aceites no refinados y prensados en frío, como el aceite de oliva virgen, la mantequilla o la margarina, no son adecuados.



ATENCIÓN

• No mezcle jamás materias grasas o aceites de tipos diferentes, ni aceite o materia grasa nueva con aceite o materia grasa ya utilizada.

- Si utiliza materia grasa para freír, córtela en trozos y derrítala en una cacerola a fuego lento. A continuación, llene la cubeta de la freidora con la materia grasa fundida. La cubeta de la freidora debe estar seca cuando la llene con la materia grasa derretida.
 - Puede conservar la materia grasa sólida a temperatura ambiente dentro de la freidora cerrada. Cuando vuelva a calentar la materia grasa dentro de la freidora, primero perfórela para evitar salpicaduras. Procure no dañar la cubeta de la freidora. Cierre la tapa y caliente la materia grasa a fuego lento.
 - **¡Riesgo de incendio!** La materia grasa y el aceite de cocción pueden inflamarse a temperaturas muy elevadas.
 - Si el aceite o la materia grasa se inflaman, desenchufe el aparato inmediatamente. Nunca vierta agua en aceite o materia grasa caliente o en llamas. Cierre la tapa de la freidora si puede hacerlo con total seguridad. Puede intentar sofocar las llamas con una manta o con espuma extintora.
- 7 Enchufe el cable a una toma de corriente adecuada.
 - 8 Ajuste el interruptor de encendido/apagado a la posición **I**. El piloto **POWER** se ilumina.
 - 9 Seleccione la temperatura deseada utilizando el botón termostato y espere mientras la freidora se calienta. El piloto **WORKING** se ilumina.



Observaciones: la duración de la fritura y la temperatura necesaria depende del tipo y de las características de los alimentos para freír (por ejemplo, según el tamaño y el peso). Lea las instrucciones impresas en el envase de los productos congelados.

Fritura de los alimentos

- 10 Tire el asa de la cesta de la freidora hacia arriba hasta que se bloquee en la posición horizontal.
- 11 Pulse el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla.
- 12 Coloque los alimentos preparados previamente en la cesta de la freidora.

Pre calentamiento del aceite

- 5 Inserte la cesta de la freidora y cierre la tapa.
- 6 Desbloquee el asa deslizando el botón y plegándola con cuidado hacia la freidora.



Observaciones: aplique un poco de materia grasa en el interior de la mirilla para controlar la formación de vapor.



Observaciones:

- Los alimentos para freír deben sumergirse completamente en el aceite o materia grasa para conseguir una fritura uniforme.
- Asegúrese de que los alimentos para freír están secos con el fin de evitar salpicaduras o espuma en el aceite. Pase un trapo a los alimentos húmedos, séquelos con una servilleta de papel y retire la escarcha de los alimentos congelados.



ATENCIÓN

- La tapa se calienta. La fritura está muy caliente.
- Durante el proceso de fritura se desprende vapor caliente a través de los orificios de la tapa y pueden escaparse salpicaduras de aceite.

Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento del aparato (debido a poca cantidad de aceite en la cubeta, por ejemplo), el aparato se apaga automáticamente. En tal caso, desenchufe el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar completamente.

Fritura de los alimentos

- 13 Cierre la tapa y vuelva a bloquear el asa. Compruebe el ajuste de la temperatura.
- 14 Para comprobar el grado de fritura de los alimentos, levante la cesta cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.
- 15 Compruébelo a través de la mirilla.
- 16 Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Pulse el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla.
- 17 Extraiga con cuidado la cesta de la freidora. Cubra un bol con servilletas de papel o un colador y deposite los alimentos fritos.



Observaciones: el exceso de aceite o materia grasa debe absorberse con servilletas de papel.

Filtrado

- Deje enfriar el aparato después de su uso (un par de horas como mínimo).
- Se recomienda el filtrado del aceite o de la materia grasa después de cada fritura para retirar todos los residuos de los alimentos, ya que aceleran el deterioro de las grasas.
- Vacíe el aceite o la materia grasa fría (siempre debe estar en forma líquida) en un bol metálico con asas.
- Retire los restos de alimentos de la cubeta con una esponja o servilletas de papel.
- Vuelva a colocar la cesta en la posición superior. Vacíe lentamente el aceite o la materia grasa en la freidora a través de un filtro. Puede utilizar una servilleta de papel o un trozo de tela de algodón como filtro.

- Si utiliza la freidora con frecuencia, el aceite o la materia grasa se pueden guardar en la freidora. Cierre la tapa y guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- Cambie el aceite o la materia grasa al cabo de 3 o 5 frituras. Asegúrese de sustituir el aceite o la materia grasa si hace espuma, desprende humo o mal olor, o si está negro y viscoso.

Conservación

- Si solo utiliza este aparato ocasionalmente, vacíe el aceite o la materia grasa y guárdelo en un recipiente hermético en el frigorífico.
- Guarde el aceite o la materia grasa utilizados para freír pescado en un recipiente separado del aceite o materia grasa para otros alimentos.
- No sazone los alimentos antes o durante la fritura ya que no podrá volver a utilizar más el aceite.

Eliminación

- Vacíe el aceite en un recipiente hermético y deséchelo.
- Vacíe la materia grasa ligeramente caliente en una cacerola recubierta con una hoja de periódico y espere hasta que se haya solidificado. Envuelva toda la materia grasa en el papel y deséchela.
- No vacíe el aceite o la materia grasa utilizados en el fregadero, pero siempre con los residuos domésticos. Consulte con su administración municipal para averiguar los centros de recogida.



ATENCIÓN

El aceite o materia grasa usado o caducado puede inflamarse si se calienta en exceso. En caso de incendio, desenchufe inmediatamente el aparato y cierre la tapa. Nunca vierta agua en aceite o materia grasa caliente o en llamas.

Extracción de la tapa del aparato

- 18 Pulse el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla.
- 19 Levante la tapa.

Después del uso

- Apague el aparato ajustando el termostato al nivel mínimo.
- Desenchufe el cable de la toma de corriente.
- Coloque la cesta para freír.
- Cierre la tapa.
- Deje enfriar el aparato completamente antes de guardarlo.

Limpieza y mantenimiento



TENCIÓN

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente antes de proceder a su limpieza. Nunca sumerja las partes eléctricas del aparato en agua durante la limpieza o funcionamiento. Nunca pase el aparato por debajo del agua.
- Durante la limpieza, no utilice disolventes u otros materiales abrasivos, cepillos duros, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son peligrosos para la salud y pueden corromper las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y utensilios de limpieza agresivos pueden rayar las superficies.

- Vacíe el aceite o la materia vegetal de la cubeta.
- Limpie las superficies exteriores del aparato con un trapo húmedo y séquelas con cuidado.
- Compruebe que no penetra ningún líquido en el interior del aparato (por ejemplo, por el botón).
- Abra la tapa del aparato y sepárela para limpiarla.
- Levante la tapa.
- Primero quite el filtro de la tapa.
- Limpie la tapa del aparato y la tapa del filtro con una esponja húmeda y un poco de lavavajillas. La tapa del filtro también se puede lavar en el lavavajillas. Enjuague la tapa con agua y déjela secar.
- Asegúrese de que la tapa del filtro y del aparato están completamente secas. Inserte el filtro en la tapa del aparato y coloque la tapa del filtro. Coloque la tapa del aparato en el cuerpo de la freidora.

- Limpie la cesta y la cubeta de la freidora con agua caliente y un poco de detergente. La cesta es apta para el lavavajillas. Seque completamente y con cuidado los elementos.
 - Limpie el interior y el exterior del cuerpo de la freidora con un trapo húmedo.
 - Cuando haya limpiado todos los elementos, vuelva a montar correctamente el aparato.
- 20 Siga la marca izquierda/derecha al insertar la cesta de la freidora.

**ATENCIÓN**

La freidora eléctrica debe estar completamente seca antes de cada uso.

Almacenamiento**ADVERTENCIA**

Antes de guardar el aparato, asegúrese de que está apagado; a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente y déjelo enfriar totalmente.

- Guarde el aparato en un lugar seco y fresco; si es posible, dentro de su embalaje original y fuera del alcance de los niños y de las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un largo periodo de tiempo.

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este dispositivo contiene el símbolo de la Directiva RAEE (Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), lo que significa que al no puede ser desechado en la basura doméstica una vez finalizada su vida útil, sino en puntos de recogida locales para la separación de residuos. La recuperación de residuos contribuye a la protección del medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para proteger nuestro medio ambiente y nuestra salud, los dispositivos viejos eléctricos y electrónicos deben desecharse según las normas establecidas, a seguir tanto por los proveedores, como por los usuarios.

Por este motivo, su dispositivo con el símbolo indicado en su etiqueta de identificación o embalaje,



no debe desecharse en un cubo de basura público o privado de uso doméstico. El usuario debe entregar el dispositivo en puntos de recogida locales para su reciclaje y clasificación, o para ser reutilizados con otros fines según lo definido en la Directiva.

Respete la legislación vigente en materia de eliminación de aceites usados. Nunca los deseche en el fregadero o en el váter ya que las tuberías se podrían atascar y es ecológicamente injustificable.