



# AIR FRYER XXL

Friteuse à air  
Heißluftfritteuse  
Friggitrice ad aria  
FRY 5015 AIR



Manuel d'utilisation **FR**

Gebrauchsanleitung **DE**

Libretto istruzioni d'uso **IT**

Instruction manual **EN**



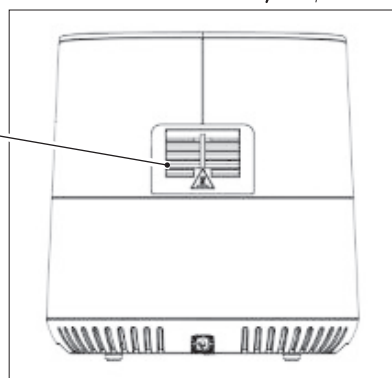
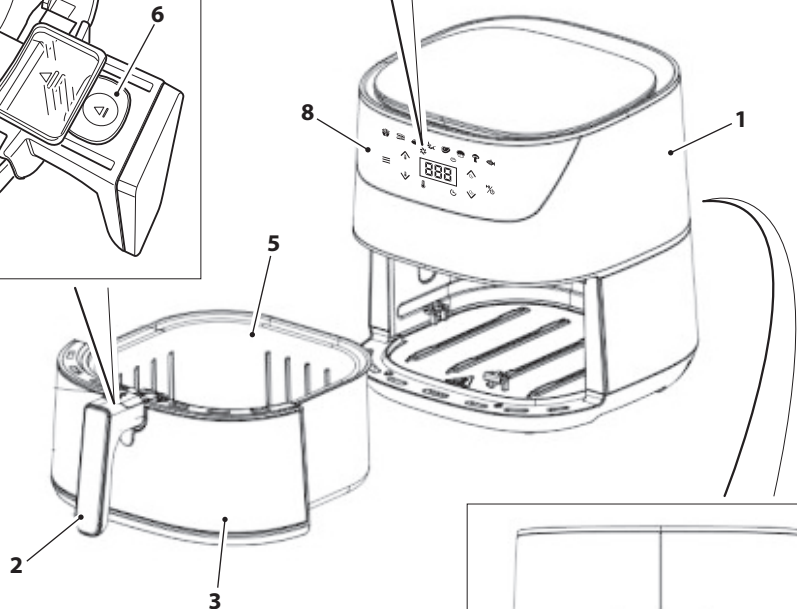
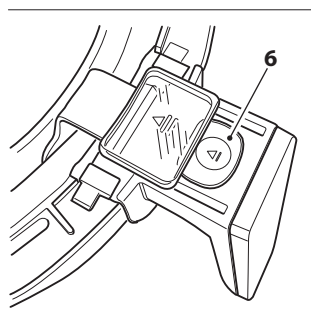
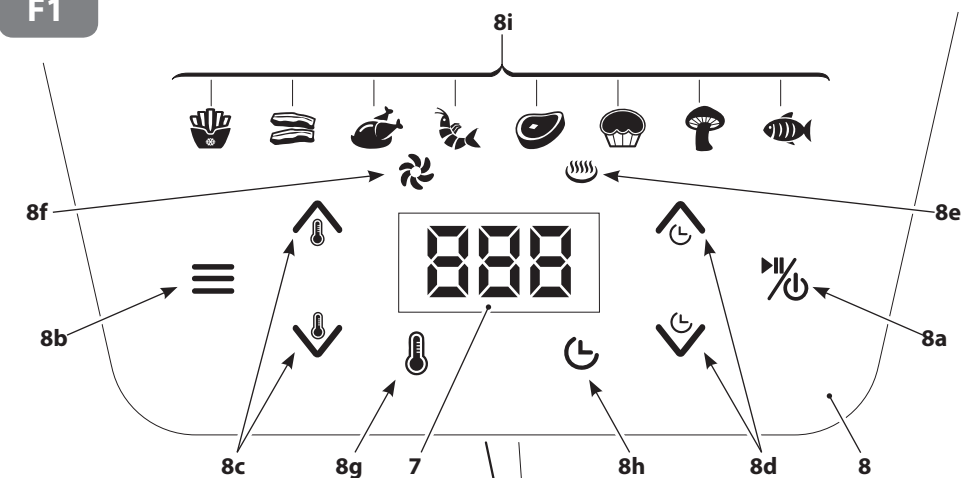
RoHS  
compliance Made in P.R.C



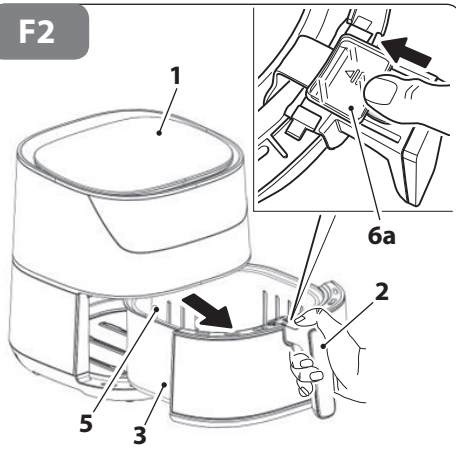
**ohmex**  
Switzerland



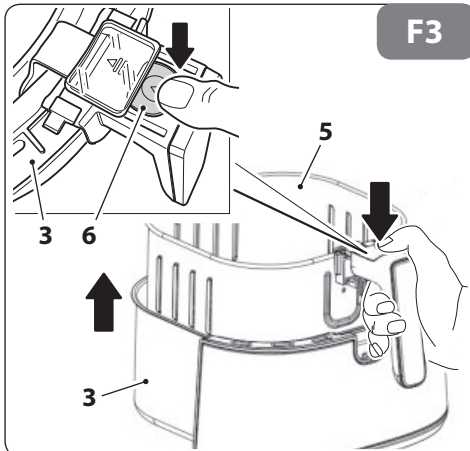
F1



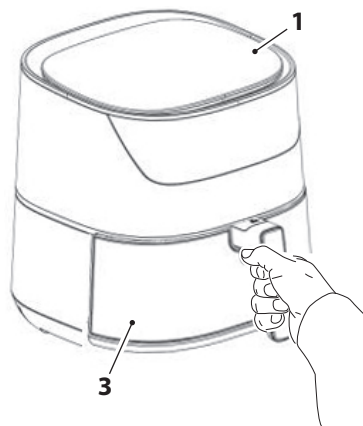
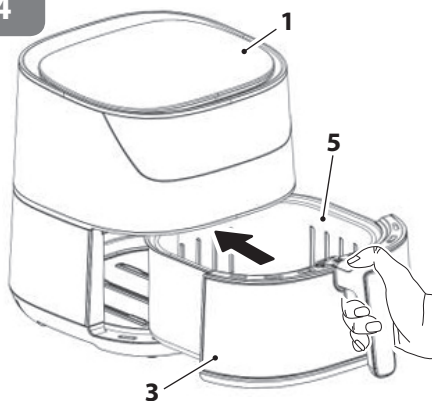
F2



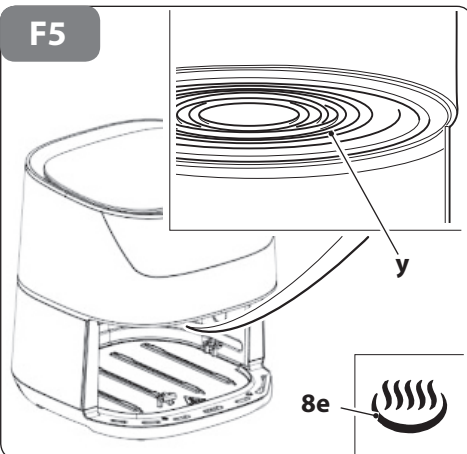
F3



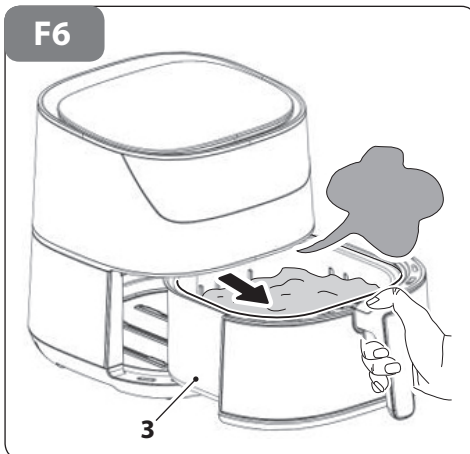
F4



F5



F6





## SOMMAIRE **FR** 5

Instructions d'utilisation et d'entretien  
(Traduction des instructions d'origine)



Cher Client,

Merci d'avoir fait l'acquisition **FRY 5015 AIR**.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement en cas de problème.

## INHALT **DE** 18

Gebrauchs- und Wartungsanleitungen  
(Übersetzung der Originalanleitung)

Sehr geehrter Kunde,

Danke für den Kauf **FRY 5015 AIR**.

Bitte lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam und bewahren Sie sie für künftige Nachschlagezwecke auf.

## INDICE **IT** 35

Istruzioni per l'uso e la manutenzione  
(Istruzioni originali)

Gentile Cliente,

Grazie per avere acquistato **FRY 5015 AIR**.

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e di conservarlo per futuro riferimento. Vi sarà d'aiuto se riscontrate problemi di funzionamento.

## INDEX **EN** 52

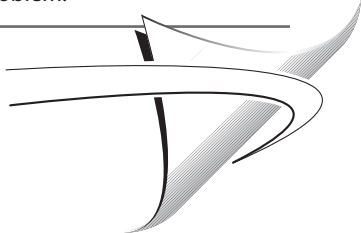
Instructions for use and maintenance  
(Translation from original language)

Dear Customer,

Thank you for buying **FRY 5015 AIR**.

Please read this manual carefully before activating the appliance and keep it for future reference. It'll be helpful if you encounter any functioning problem.

Déclaration de conformité - Konformitätserklärung  
Dichiarazione di Conformità - Conformity declaration



## **FR** Déclaration de conformité

Le producteur déclare, sous sa propre responsabilité, que l'appareil auquel se réfère la notice d'instructions est conforme aux prescriptions de la directive CE en matière d'appareils à usage domestique. Afin d'améliorer le produit et/ou de prendre en compte des exigences à la fabrication, le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques, esthétiques et dimensionnelles, sans obligation de préavis.

### **Champs électromagnétiques (cEm)**

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

-----

Cet appareil est conforme aux directives 2014/30/UE, 2014/35/UE et 2011/65/UE

## **IT** Dichiarazione di Conformità

Il Produttore dichiara sotto la propria responsabilità che l'apparecchio a cui si riferisce il presente Libretto di istruzioni è conforme a quanto prescritto dalla Direttiva CE in materia di apparecchi ad uso domestico.

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

### **Campi elettromagnetici (EmF)**

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato secondo quanto indicato nelle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

-----

Questo apparecchio è conforme alle direttive 2014/30/UE, 2014/35/UE e 2011/65/UE

## **DE** Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt auf seine Verantwortung, dass das Gerät, auf das sich diese "Gebrauchsanweisung" bezieht, den Vorschriften der EG-Richtlinie für Haushaltsgeräte entspricht. Zur Verbesserung des Produktes und/oder aus baulichen Erfordernissen behält sich der Hersteller vor, technologische, ästhetische oder auf die Abmessungen bezogene Änderungen vorzunehmen, ohne dass dabei die Pflicht zur vorherigen Ankündigung besteht.

### **Elektromagnetische Felder (EmF; Electro magnetic Fields)**

Dieses Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

-----

Dieses Gerät entspricht der Vorschriften 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU

## **EN** Conformity Declaration

The Manufacturer declares under his own responsibility that the appliance subject of this Instructions manual complies with what prescribed in the EC Directive about appliances for household use.

To improve the product and/or for construction needs, the manufacturer reserves the right to make technological, aesthetic and dimensional changes without prior notice.

### **Electromagnetic fields (EmF)**

This appliance is in compliance with all the standards related to electromagnetic fields (EMF). If used properly, following what indicated in this instructions manual, the appliance allows a safe use, as confirmed by the scientific results currently available.

-----

This appliance complies with the 2014/30/EU, 2014/35/EU and 2011/65/EU directives

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

### Signification de l'avertissement dans le livret



**DANGER:** Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



**ATTENTION:** Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



**AVERTISSEMENT:** Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de dommages à l'équipement. Il avertit également l'utilisateur au mode de fonctionnement incorrect.



**Instructions relatifs à la sûreté  
indispensable premier de l'usage**



Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent mode d'emploi car ils fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver avec soin le livret pour toute consultation ultérieure.

- Avant toute utilisation, vérifier l'état mécanique de l'appareil.

Le corps de l'appareil, la poêle et le panier ne doivent présenter aucune rupture ou fêlure.

La gaine et la fiche du câble d'alimentation ne doivent pas présenter de ruptures ou de fissures. Si c'est le cas, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant et porter l'appareil dans un centre d'assistance agréé pour effectuer les vérifications nécessaires.

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Les éléments de conditionnement (sachets en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) constituent des sources de danger potentielles et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.



**Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, SEULEMENT sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.**



**Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.**



**Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.**

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique. La plaquette est placée sur le fond de l'appareil.
- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil avec un interrupteur différentiel (RCD) dont le courant de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un électricien qualifié, qui devra également vérifier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. En général, l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillé.



## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Si toutefois leur emploi était indispensable, il est nécessaire de n'utiliser que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant cependant à ce que la limite de résistance en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ainsi que la limite de puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.

- Ce produit doit être branché à une prise de courant munie d'une mise à la terre.
- L'emploi de tout appareil électrique exige le respect de quelques règles fondamentales. En particulier:
  - ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides;
  - ne pas utiliser l'appareil nu-pieds;
  - ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil même pour sortir la fiche de la prise de courant;
  - ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
  - ne pas laisser des enfants ou des personnes invalides utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, arrêter l'appareil et n'effectuer aucune intervention. Pour toute réparation éventuelle, ne s'adresser qu'à un centre de service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'emploi de pièces détachées d'origine. Le non respect de cette recommandation peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si vous décideriez de ne plus utiliser un appareil de ce type, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

Aussi, est-il recommandé de rendre inutilisables toutes les parties dangereuses de l'appareil, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.



**L'installation doit être effectuée conformément aux indications du constructeur. Une installation abusive peut occasionner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens pour lesquels le constructeur ne saurait être tenu responsable.**

- Afin d'éviter toute surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur et d'utiliser l'appareil selon les indications reportées au paragraphe «UTILISATION».

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil présente des signes de détérioration, le faire uniquement remplacer dans un centre de service après-vente agréé par le constructeur, dans la mesure où cette opération nécessite un outillage spécifique.



**La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsqu'il est correctement relié à un dispositif de mise à la terre efficace et conforme aux normes de sécurité en vigueur.**

- Il faut vérifier cette consigne de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation à un professionnel.



Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages subis en l'absence d'une mise à la terre de l'installation.

- Avant d'effectuer toute opération, coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique à travers des minuteurs extérieurs ou des dispositifs de contrôle à distance.



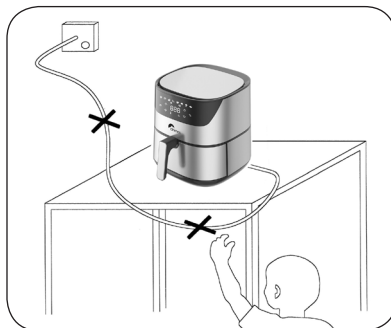
**Maintenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes de l'appareil.**



**S'assurer que le câble d'alimentation ne gêne pas le mouvement autour de l'appareil afin d'éviter que l'on ne puisse pas le tirer par inadvertance et renverser l'appareil.**



**Risque de brûlures!**



## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



**Placer l'appareil sur un plan d'appui horizontal et bien stable dont la surface n'est pas délicate (attention aux meubles laqués, aux nappes, etc.). S'assurer que l'appareil est appuyé de manière sécurisée.**



**Ne pas obstruer les grilles de refroidissement.**



**Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.**



**Placer l'appareil loin des éviers et des robinets.**



**Lors du fonctionnement, la prise de courant doit être facilement accessible dans le cas où il s'avérerait nécessaire de débrancher l'appareil.**

**Ne pas placer l'appareil sous une prise de courant.**



**La température des surfaces accessibles peut s'avérer très élevée lorsque l'appareil est en marche.**

**Les surfaces se réchauffent lors de l'utilisation.**



**Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors qu'il est en marche.**



**Ne pas placer l'appareil en marche contre des parois ou sous une étagère, une table, etc. Laisser un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil et de 10 cm au-dessus.**

- Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne pas déplacer l'appareil s'il est en marche.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, lieux humides ou à proximité de sources de chaleur, etc.).



**Ne jamais verse l'huile dans le poêle (3).  
DANGER INCENDIE !**

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Nettoyer la poêle après chaque utilisation (3). **Une accumulation excessive de liquides de cuisson pourrait entraîner l'incendie de ceux-ci et endommager l'appareil.**



**Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.**



**Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des explosifs, des gaz combustibles ou des liquides inflammables (peintures, colles, sprays, etc.).**

**RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE.**



**Contrôler qu'aucune matière inflammable ne se trouve à proximité (par exemple, les rideaux, les tapisseries, etc.).**

- L'appareil est équipé d'un dispositif interrompant automatiquement l'alimentation électrique en cas de surchauffe.



**Retirer immédiatement le fiche de la prise de courant si de la fumée foncée devait sortir de l'appareil !**

**Attendre que la fumée s'arrête de sortir avant de retirer la poêle (3) du corps de l'appareil (1).**

- Ne **JAMAIS** employer d'eau pour éteindre un feu.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.

Les écuries, les étables, les granges, les portiques, les kiosques, les balcons ou semblables sont considérés con l'extérieur donc l'utilisation n'est pas autorisée.



**Lors de l'utilisation de l'appareil s'échauffe. Pour éviter les brûlures, utiliser avec précaution afin de ne pas toucher les parties accessibles à température élevée de l'appareil.**



## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



**Pendant la cuisson, rester à distance de la vapeur qui sort des grilles de sortie de l'air (4).**



**S'il fallait retirer la poêle (3) pendant la cuisson, prêter une attention particulière à la vapeur qui sort. Il est conseillé d'utiliser des gants de cuisine ou des poignées de protection des mains.  Danger des brûlures !**

- Une fois l'utilisation terminée et avant de nettoyer l'appareil, l'éteindre, débrancher la fiche de la prise et le laisser refroidir.
- Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec les aliments, tels qu'énumérés à l'article «NETTOYAGE».
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans d'autres environnements tels (qui sont exclus de la garantie):

- points de vente du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- fermes;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres habitations;
- environnements tels que les chambres d'hôtes.



**Cet appareil devra être utilisé uniquement et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, à savoir la friture d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage dérivant d'emplois non appropriés, erronés ou irraisonnables.**



**Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes handicapées, lorsqu'il est en fonctionnement.**



**Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.**

- Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre après-vente agréé et demander d'utiliser des pièces détachées d'origine. Le non-respect de ces instructions peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour ranger ou transporter convenablement l'appareil, utiliser son emballage d'origine.

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**En cas de problèmes sur l'appareil, contacter un centre de service après-vente agréé. Éviter de réparer l'appareil par ses propres moyens. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé fait automatiquement tomber la garantie, même si sa période n'est pas achevée.**



## CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation:.....220-240V~ 50/60Hz
- Puissance:.....2000W
- Capacité du panier: .....5 litres
- Thermostat réglable de précision:.....80-200°C
- Minuteur:.....0-60 min
- Espace isolant entre la friteuse et la coque externe
- Affichage numérique et touches tactiles

### INFORMATION ENVIRONNEMENTALE / ÉLIMINATION À LA FIN DE VIE



“Conformément à la directive 2011/65/UE sur l'élimination des déchets (RoHS) et la directive 2012/19/UE (DEEE) sur les équipements électriques et électroniques » le symbole de la poubelle barrée sur la plaque signalétique de l'appareil ou sur les batteries, indique que le produit et les piles à la fin de la durée de vie doivent être collectés séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc prendre l'équipement ci-dessus à la fin de la vie dans les centres de collecte différenciés appropriés pour les déchets électroniques et électro-technique, ou le retourner chez le concessionnaire lors de l'achat d'un nouvel appareil. Les batteries usagées doivent être retirées de l'unité, collectés séparément et livrés gratuitement à un point de collecte de piles appropriées fournies par les municipalités ou les centres commerciaux. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre mairie ou la municipalité. La collecte séparée appropriée pour la transmission ultérieure du produit déclassé au recyclage, le traitement et l'élimination respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et / ou le recyclage des matériaux constituant l'équipement. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la loi. Les déchets d'emballage doivent être triés et remis aux points de collecte désignés conformément aux normes en vigueur dans le lieu dans le domaine de la collecte des déchets.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. F1)

- 1) Corps appareil
- 2) Poignée panier
- 3) Poêle
- 4) Grilles de sortie de l'air
- 5) Panier
- 6) Bouton décrochage panier
- 7) Affichage numérique

### Commandes

- 8) Panneau de commandes :
  - A. Bouton « **DÉMARRAGE/PAUSE/EXTINCTION** »
  - b. Bouton « **SÉLECTION FONCTIONS** »
  - c. Boutons « **TEMPÉRATURE** »
  - d. Boutons « **TEMPS CUISSON** »
  - e. Voyant « **CHAUFFAGE** »
  - f. Voyant « **VENTILATEUR** »
  - g. Voyant « **TEMPÉRATURE** »
  - h. Voyant « **TEMPS CUISSON** »
  - i. Voyants « **FONCTIONS PRÉRÉGLÉES** »

## UTILISATION

### > > À la première utilisation

- Pour décrocher la poêle (3) du corps de l'appareil (1), faire glisser légèrement le levier de décrochage (6a) jusqu'à ce que l'on entende le « clic » (**Fig. F2**).
- Extraire la poêle (3) avec le panier (5) du corps de l'appareil (1) en empoignant la poignée (2) (**Fig. F2**).
- Appuyer sur le bouton (6) pour décrocher le panier (5) de la poêle (3), puis retirer le panier (5) (**Fig. F3**).
- Enlevez les accessoires et les documents de la friteuse.



Lors de la première utilisation de l'appareil, laver le panier (5) et la poêle (3) avec de l'eau chaude et du détergent normal pour la vaisselle. Rincer abondamment et sécher soigneusement tous les composants. Pour le nettoyage externe du corps de l'appareil (1) utiliser un linge humide en évitant l'utilisation de détergents abrasifs.

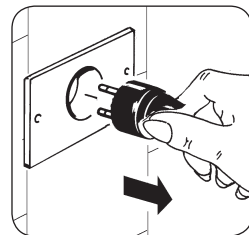
## UTILISATION

### > > **Utilisation**



S'assurer que la friteuse est débranchée de la prise de courant.

- Placer l'appareil sur un plan horizontal et stable et s'assurer que tous les pieds y reposent.



**Utiliser l'appareil sans huile ou graisse.  
Danger incendie !**



**La friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique.  
En cas de défaillance du thermostat, le circuit électrique est  
déconnecté automatiquement, évitant ainsi la surchauffe.**

- Brancher le voyant d'alimentation à la prise de courant en s'assurant que la tension de réseau corresponde à ce qui est indiqué sur la plaque des données de l'appareil.



Déterminer le temps et la température appropriés en fonction du type d'aliment à cuire (voir « tableau des temps et des températures »).

- Pour décrocher la poêle (3) du corps de l'appareil (1), faire glisser légèrement le levier de décrochage (6a) jusqu'à ce que l'on entende le « clic » (**Fig. F2**).
- Extraire la poêle (3) et insérer les aliments à cuire à l'intérieur du panier (5) (**Fig. F2**).



Ne pas remplir excessivement le panier (5). (Capacité MAX: 5 l).

- Par la suite, insérer la poêle (3) dans l'appareil et régler le temps et la température appropriés (voir « tableau des temps et des températures ») (**Fig. F4**).



S'assurer que la poêle (3) soit correctement insérée dans le corps de l'appareil (1).



**Ne jamais utiliser la poêle (3) sans avoir d'abord inséré le panier (5).**



## UTILISATION



**Ne pas toucher la poêle (3) pendant la cuisson.  
Danger des brûlures !**



Bouton « **DÉMARRAGE/PAUSE/EXTINCTION** » (8a)

- Appuyer une fois sur le bouton (8a) pour régler le temps (**15 minutes**) et la température (**200°C**) par défaut ; le voyant correspondant s'allume.
- Appuyer une autre fois sur le bouton pour lancer la cuisson.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton pendant environ 2 secondes ; tous les voyants s'éteignent.











*Durant le fonctionnement, appuyer sur le bouton (8a) pour mettre en pause la cuisson et/ou la relancer.*



Bouton « **SÉLECTION FONCTIONS** » (8b)

- Appuyer sur le bouton (8b) pour sélectionner une des fonction pré-réglées désirées ; le voyant correspondant (8i) s'allume.

FONCTIONS PRÉRÉGLÉES			
	Frites		Viande
	Lard		Cuisson au four
	Poulet		Légumes verts
	Crustacés		Poisson

- Une fois que la fonction désirée est sélectionnée, l'appareil règle le temps et la température par défaut.



Boutons de sélection « **TEMPÉRATURE** » (8c)



- Appuyer sur un des boutons (8c) pour régler la température entre **80°C** et **200°C** ; le voyant correspondant (8g) s'allume et la température s'affiche sur l'écran (7).

## UTILISATION



Pour régler rapidement la température, maintenir appuyé un des boutons (8c).



Boutons « **TEMPS CUISSON** » (8d)

- Appuyer sur un des boutons (8d) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson ; le voyant correspondant (8h) s'allume et la température résiduelle s'affiche sur l'écran (7).



Pour régler rapidement le temps de cuisson, maintenir appuyé un des boutons (8d).



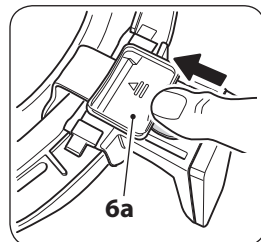
Ajouter 3-5 minutes par rapport aux temps de cuisson indiqués sur le tableau (voir page 15) si l'appareil n'a pas été préalablement réchauffé.

- Une fois le temps de cuisson réglé entre 0 et 60 minutes, le minuteur commencera le décompte et l'appareil démarre.
- Pendant la cuisson, il est possible que le voyant lumineux (4b) s'allume et s'éteigne plusieurs fois. Ce processus est tout à fait normal et indique que les éléments chauffants (y) maintiennent la température constante à l'intérieur du panier (5) (**Fig. F5**).



Certains ingrédients ont besoin d'être mélangés pendant la cuisson (voir « tableau des temps et des températures »).

- Pour mélanger les aliments, faire glisser le levier de décrochage (6a) jusqu'à ce que l'on entende un « clic ». Extraire délicatement la poêle (3) du corps de l'appareil (1) en la prenant par la poignée (2). Séparer les aliments qui peuvent être accrochés les uns aux autres.



**En extrayant la poêle (3), de la vapeur sort.  
Opérer très précautionneusement. Danger des brûlures !**



**Ne pas appuyer sur le bouton de décrochage (6) lorsque les aliments sont mélangés.**

## UTILISATION



Après avoir extrait la poêle (3) du corps de l'appareil (1), la poser uniquement sur une surface résistante aux températures élevées.

- Insérer délicatement la poêle (3) avec le panier (5) du corps de l'appareil (1).



Une fois le temps réglé terminé, le minuteur (3) émet un « bip ».

- S'assurer que les ingrédients sont cuits en extrayant la poêle (3) du corps de l'appareil (1).
- Poser la poêle (3) sur une surface résistante aux températures élevées.



Si les aliments ne sont pas parfaitement cuits, replacer la poêle (3) dans le corps de l'appareil (1) et régler un temps de cuisson supplémentaire.



L'appareil peut être éteint manuellement en maintenant appuyé le bouton (8a) pendant environ 2 secondes.

### Retirer les ingrédients



**En extrayant la poêle (3), de la vapeur sort. Opérer très précautionneusement. Danger des brûlures ! (Fig. F6)**

Pour enlever les ingrédients (pommes de terre, poulet, etc.), faire glisser le levier de décrochage (6a) jusqu'à ce que l'on entende un « clic ». Extraire délicatement la poêle (3) du corps de l'appareil (1) en la prenant par la poignée (2) et la positionner sur une surface résistante aux fortes températures.

- Appuyer sur le bouton de décrochage (6) et extraire le panier (5) de la poêle (3).



**Ne pas renverser le panier (5) avec la poêle (3) encore accrochée parce que les liquides de cuisson récoltés dans la poêle (3) pourraient couler sur les ingrédients présents dans le panier (5) et/ou provoquer des brûlures.**

- Retirer les ingrédients à l'intérieur du panier (5) en utilisant des outils en bois ou en plastique en faisant attention à ne pas abîmer la surface du panier (5).

## UTILISATION



Pour retirer les ingrédients délicats ou des grandes dimensions, il est possible d'utiliser des pinces de cuisine.

- Les aliments de petites dimensions requièrent en général des temps de cuisson inférieurs par rapport aux aliments de grandes dimensions.

## CONSEILS



**Ne pas déplacer l'appareil encore chaud.**



**Danger de brûlures !**



Extraire juste pour un court instant la poêle (3) du corps de l'appareil (1) peut perturber le processus de cuisson.

- Les aliments de petites dimensions requièrent en général des temps de cuisson inférieurs par rapport aux aliments de grandes dimensions.
- Une quantité plus grande d'ingrédients requiert des temps de préparation plus longs. Une quantité plus petite d'ingrédients, en revanche, requiert des temps de préparation plus courts.
- Mélanger les aliments plus petits à mi-cuisson permet d'obtenir une cuisson uniforme et meilleure.
- Ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir des pommes de terre croquantes.  
Frire les propres aliments rapidement, après avoir ajouté l'huile.
- Ne pas cuire des aliments excessivement gras dans l'appareil.
- Les aliments qui peuvent être préparés au four peuvent être cuits également dans la friteuse.

TABLEAU DES TEMPS ET DES TEMPÉRATURES

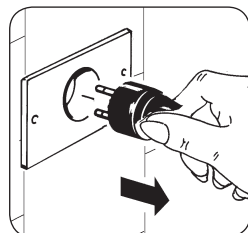
	Quantité (g)	ALIMENT	Température (°C)	Temps (min)	Remarque
POMMES DE TERRE	400-500	Frites surgelées (fines)	200	18-20	Mélanger pendant la cuisson
	400-500	Frites surgelées (épaisses)	200	20-25	Mélanger pendant la cuisson
	600	Pommes de terre gratinées	200	20-25	Mélanger pendant la cuisson
VIANDE / VOLAILLE / POISSON / LÉGUMES	100-600	Steak, côtelettes de porc, hamburger	180	10-15	Tourner à mi-cuisson
	100-600	Cuisses de poulet	180	25-30	---
	100-600	Blanc de poulet	180	15-20	---
	100-500	Rouleaux de printemps	200	8-10	Au four - Mélanger
	100-600	Croquettes de poulet surgelées	200	6-10	Au four - Mélanger
	100-500	Légumes farcis	160	10	---
TARTES ET GÂTEAUX	500	Tartes salées	180	20-22	Utiliser un plat approprié et résistant aux fortes températures
	400	Muffins	200	15-18	Utiliser un plat approprié et résistant aux fortes températures

(valeurs indicatives)

## NETTOYAGE



**Avant d'effectuer l'opération de nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil se soit entièrement refroidi.**



*Il est possible de retirer la poêle (3) du corps de l'appareil (1) pour permettre un refroidissement rapide.*

- Pour le nettoyage externe et interne du corps de l'appareil (1) utiliser un linge humide **en évitant l'utilisation de détergents abrasifs.**
- Nettoyer les éléments chauffants avec une éponge humide pour retirer tout résidu d'aliment.
- Le nettoyage du panier (5) et de la poêle (3) doit être effectué avec de l'eau chaude, des détergents normaux pour la vaisselle et une éponge non abrasive.
- Les rincer abondamment et les sécher soigneusement.



*Si la saleté persiste, il est possible de plonger pendant environ 10 minutes le panier (5) et/ou la poêle (3) dans de l'eau chaude et du détergent normale pour vaisselle.*



*Avant de ranger l'appareil, s'assurer que tous les composants soient entièrement secs.*

## DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil ne fonctionne pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil n'est pas branché à la prise.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brancher la fiche de la prise de courant.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ingrédients frits avec l'appareil ne sont pas prêts.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantité d'ingrédients présente dans le panier est trop grande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insérer une quantité inférieure d'ingrédient dans le panier pour garantir une cuisson uniforme.</li> </ul>

## DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les ingrédients sont frits de manière uniforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certains types d'aliments ont besoin d'être retournés/mélangés à mi-cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments que se trouvent sur le dessus ou au milieu (par exemple frites) doivent être mélangés à mi-cuisson.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments ne sont pas croquants après la cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temps ou température réglée insuffisante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Augmenter le temps et la température de cuisson. Badigeonner légèrement avec l'huile les aliments pour un résultat croquant.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est impossible d'insérer correctement la poêle dans le corps de l'appareil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a trop d'aliments dans le panier.</li> <li>Le panier n'est pas correctement inséré dans la poêle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne pas remplir le panier au-delà de l'indication « MAX ».</li> <li>Insérer le panier dans la poêle jusqu'à sentir le « clic » d'enclenchement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fumée blanche qui sort de l'appareil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les ingrédients en cuisson sont particulièrement gras.</li> <li>La poêle contient des résidus de graisse de la cuisson précédente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lors de la friture d'aliments particulièrement gras, une grande quantité d'huile peut coller dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche et la poêle peut se réchauffer plus que d'habitude. Cela n'est pas préjudiciable pour le résultat final ni pour l'appareil.</li> <li>S'assurer de nettoyer correctement la poêle après chaque utilisation.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les pommes de terre fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La poêle contient des résidus de graisse de la cuisson précédente.</li> <li>On a utilisé le mauvais type de pommes de terre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles restent fermes pendant la cuisson.</li> <li>Rincer les pommes de terre sous l'eau courant pour s'assurer de retirer l'amidon en excès.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les pommes de terre fraîches ne sont pas croquantes après la friture.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les pommes de terre sont trop humides.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer de retirer l'eau en excès avant la cuisson.</li> <li>Couper les pommes de terre en petits morceaux pour un résultat plus croquant.</li> <li>Ajouter une cuillère d'huile en plus pour un résultat plus croquant.</li> </ul>

## ALLGEMEINE HINWEISE

### Bedeutung der Warnungen in der Broschüre



**GEFAHR:** Weist auf eine drohende gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Verwendung dieses Begriffs ist auf den extremsten Situationen beschränkt.



**VORSICHT:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, zu schweren Verletzungen führen kann (und im Extremfall zum Tod).



**WARNUNG:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, kleinere Verletzungen an Personen oder Sachschäden verursachen kann. Außerdem weist es den Benutzer auf falsche Betriebsart hin.



**Vor dem Gebrauch unerlässliche  
Sicherheitshinweise**



Lesen Sie die Hinweise in diesem Handbuch aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur Sicherheit bei der Installation, der Nutzung und der Wartung des Geräts. Bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, um es auch zu einem späteren Zeitpunkt zu Rate ziehen zu können.

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die mechanische Integrität des Geräts. Der Gerätekörper, die Wanne und der Korb dürfen niemals Bruchstellen oder Sprünge aufweisen. Der Kabelmantel und der Stecker dürfen keine Risse oder Bruchstellen aufweisen. Sollte das hingegen der Fall sein, dann ziehen Sie den Stecker sofort aus der Steckdose und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.



## ALLGEMEINE HINWEISE

- Alle Verpackungsteile (wie Plastikbeutel, Styropor, Nägel usw.) müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.



**Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.**



**Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.**



**Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.**

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, immer sicherstellen, dass die Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.
- Für Ihre Sicherheit empfiehlt es sich, das Gerät über einen Fehlerstrom - Schutzschalter (RCD) mit Ansprechstrom nicht über 30 mA versorgen zu lassen.
- Sollten die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht zusammenpassen, die Steckdose von Fachkräften durch eine geeignete ersetzen lassen. Der Experte muss auch überprüfen, dass der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist. Im Allgemeinen sollte man auf die Benutzung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln verzichten. Sollte deren Verwendung aber unumgänglich sein, benutzen Sie nur einfache oder mehrfache Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, und achten Sie auch darauf, dass der Grenzwert der Strombelastbarkeit (auf einfachen

## ALLGEMEINE HINWEISE

Adaptern und Verlängerungskabeln angegeben) nicht überschritten wird. Bei mehrfachen Adaptern achten Sie auf die angegebene Maximalleistung.

- Dieses Produkt muss an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.
- Der Gebrauch jedes Elektrogeräts bringt die Beachtung von Grundregeln mit sich. Insbesondere:
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen;
  - Das Gerät nicht barfuss benutzen;
  - Nicht am Stromversorgungskabel oder am Gerät selbst zerren, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
  - Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw. ausgesetzt werden.);
  - Nicht zulassen, dass das Gerät von Kindern oder Behinderten ohne Überwachung verwendet wird.
- Bei Funktionsstörungen oder Schäden ist das Gerät sofort auszuschalten, ohne es zu manipulieren. Für Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle. Verlangen Sie nur Originalersatzteile. Die Nichtbeachtung dieser Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes in Frage stellen.
- Wenn Sie beschließen, ein Gerät dieses Typs nicht mehr zu benutzen, muss es funktionsuntüchtig gemacht werden, indem das Elektrokabel nach Herausziehen des Steckers durchgeschnitten wird.

Außerdem sollte man die Teile des Gerätes unschädlich machen, die eine Gefahrenquelle für Kinder darstellen, wenn diese damit spielen sollten.



**Die Installation ist grundsätzlich nach den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren und Sachen Schaden zufügen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.**

- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, sollte das Stromversorgungskabel immer in voller Länge abgewickelt werden. Ebenfalls ist das Gerät immer so zu verwenden, wie es im Abschnitt „GEBRAUCH“ beschrieben ist.
- Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen. Wenn es nicht gebraucht wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Öffnungen und Schlitze zur Belüftung oder Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Wenn das Stromversorgungskabel dieses Geräts beschädigt ist, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers ersetzt werden, weil dazu spezielle Werkzeuge erforderlich sind.



**Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an eine Steckdose mit effizienter Erdung angeschlossen wird, so wie es auch die geltenden Sicherheitsbestimmungen vorsehen.**

- Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die fehlende Erdung der Anlage verursacht werden.

- Vor jedem Betrieb, schalten Sie die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht mittels externen Zeitschaltern oder Fernsteuersystemen an die Stromversorgung an.



**Darauf achten, dass das Stromversorgungskabel nicht die heiß werdenden Teile des Gerätes berührt.**



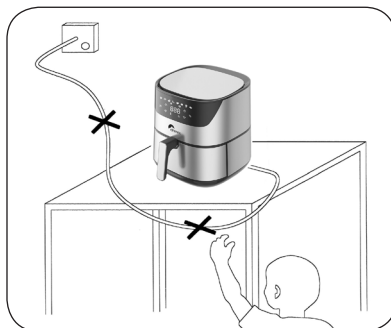
**Stellen sie sicher, dass das Netzkabel nicht behindert die Bewegung rund um das Geräts, um zu vermeiden, das jemand unbeabsichtigt daran ziehen und das umkippen kann.**



**Verbrennungsgefahr!**



**Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Auflage, deren Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B. lackierte Möbel, Tischwäsche, usw.). Prüfen Sie, ob das Gerät sicher steht.**



## ALLGEMEINE HINWEISE



**Verschließen Sie die Kühlluftgitter nicht.**



**Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.**



**Stellen Sie das Gerät von Spülen und Wasserhähnen entfernt auf.**



**Während des Betriebs muss die Steckdose mühelos erreichbar sein, sollte es notwendig sein, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Stellen Sie das Gerät nicht unter einer Steckdose auf.**



**Die Temperatur der freiliegenden Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Oberflächen erhitzen sich während des Gebrauchs.**



**Darauf achten, dass das Stromversorgungskabel nicht die heiß werdenden Teile des Gerätes berührt.**



**Wenn das Gerät läuft, nie gegen Wände oder unter Regale, Tische usw. stellen. Um das Gerät herum mindestens 10 cm und über ihm mindestens 10 cm Platz lassen.**

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch an seinem Standort vollständig abkühlen, bevor Sie es gegebenenfalls umsetzen.
- Setzen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, an feuchten Orten oder in der Nähe von Wärmequellen usw.).



**Niemals Öl in die Wanne (3) gießen.  
BRANDGEFAHR!**

- Nach jedem Gebrauch die Wanne (3) reinigen. **Eine übermäßige Ansammlung von Kochflüssigkeiten könnte den Brand derselben verursachen und das Gerät beschädigen.**

## ALLGEMEINE HINWEISE



**Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**



**Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen Sprengstoffe, Brenngase oder feuergefährliche Flüssigkeiten aufbewahrt werden (Lacke, Kleber, Spraydosen usw.).  
EXPLOSIONS- UND BRANDGEFAHR.**



**Prüfen Sie, dass sich in der Nähe keine entzündlichen Materialien (z.B. Gardinen, Teppiche, usw.) befinden.**

- Das Gerät verfügt über eine Vorrichtung, die Stromversorgung im Falle einer Überhitzung automatisch unterbricht.



**Sollte man den Austritt von schwarzem Rauch aus dem Gerät bemerken, unmittelbar den Stecker aus der Dose ziehen!  
Abwarten, dass der Rauch vollständig verflogen ist, bevor die Wanne (3) aus dem Gerätekörper (1) genommen wird.**

- Verwenden Sie **NIEMALS** Wasser zum Löschen des Brandes.
- Setzen Sie den Reiskocher keinen hohen Temperaturen aus, und stellen Sie ihn auch nicht auf einen eingeschalteten oder noch heißen Herd.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.  
Gestüte, Ställe, Scheunen, Lauben, Gartenhäuser, Balkons oder Ähnliches werden als Verwendung im Freien erachtet und sind daher nicht gestattet.



**Während der Benutzung des Gerätes wird es heiß. Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, arbeiten Sie sorgfältig, um nicht die zugänglichen Teile bei hoher Temperatur der Vorrichtung zu berühren.**



**Sich während des Garvorgangs fern von dem Dampf halten, der aus den Luftschlitzen (4) kommt.**



**Wird die Wanne (3) während des Garvorgangs herausgenommen, auf den austretenden Dampf achten. Es wird der Gebrauch von**

## ALLGEMEINE HINWEISE

**Küchenhandschuhen oder Topflappen zum Schutz der Hände empfohlen.  Verbrennungsgefahr!**

- Nach Gebrauch und vor der Reinigung des Geräts, dieses ausschalten, den Stecker aus der Dose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Nach jedem Gebrauch immer eine gründliche Reinigung aller Teile in Kontakt mit Lebensmitteln ausführen, wie in „REINIGUNG“ dargestellt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es war nicht beabsichtigt, in anderen Umgebungen verwendet zu werden (die von der Garantie ausgeschlossen sind):
  - Raststätten von Personal in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Betriebe;
  - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebiete;
  - Umgebungen wie Bett und Frühstück.



**Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem ausdrücklich genannten Verwendungszweck, und zwar zum Frittieren von Lebensmitteln, verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unangemessene Verwendung verursacht werden.**



**Lassen Sie das Gerät nicht an die Reichweite von Kindern oder Behinderten, wenn im Betrieb.**



**Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während im Einsatz.**

- Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an einen vertraglich gebundenen technischen Kundendienst wenden und die Verwendung von Originalersatzteilen verlangen. Das Nichtbeachten des oben Genannten kann den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden.
- Um das Gerät korrekt zu versetzen oder zu transportieren, die Originalverpackung verwenden.

## ALLGEMEINE HINWEISE

**Wenn Probleme mit dem Gerät auftreten sollten, setzen Sie sich mit dem zuständigen Kundendienst in Verbindung. Vermeiden Sie, das Gerät selbst zu reparieren. Jeglicher Reparaturingriff an dem Gerät, der von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wird, hat automatisch den Verfall der Garantie zur Folge, auch wenn diese noch nicht abgelaufen ist.**



## EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung:..... 220-240V~ 50/60Hz
- Leistung..... 2000W
- Korbinhalt: ..... 5 Liter
- Exakter, reglerbarer Thermostat: .. 80-200°C
- Zeitschaltuhr:..... 0-60 Min
- Isolierung zwischen Friteuse und Aussenseite
- Digitaler Bildschirm und Touch-Tasten

### UMWELTINFORMATION / ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENS



„Gemäß der Richtlinie 2011/65/EU über die Entsorgung von Abfällen (**RoHS**) und der Richtlinie 2012/19/EU (**WEEE**) über Elektro- und Elektronikgeräten, zeigt das durchgekreuzte Müllkontainer auf dem Typenschild des Geräts oder auf Batterien, dass das Produkt und die Batterien am Ende ihrer Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden müssen. Der Anwender muss daher die oben genannten Geräte zum Leben bei den entsprechenden differenzierten Sammelstellen für elektronische und elektrotechnische Abfall entsorgen, oder es an den Händler zurückgeben, wenn sie ein neues Gerät kaufen. Verbrauchte Batterien müssen aus dem Gerät entfernt werden, getrennt bei den Gemeinden oder Einkaufszentren kostenlos zur Verfügung gestellt zu einem geeigneten Punkt der Batteriesammelstelle abgegeben. Für weitere Informationen wenden Sie sich an das Gemeinderat oder die Gemeinde. Die angemessene, getrennte Sammlung für die anschließende Weiterleitung des außer Dienst gestellten Produktes bis hin zum Recycling, Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu verhindern und fördert die Wiederverwendung und / oder das Recycling der Materialien, aus denen die Ausrüstung zusammengesetzt ist. Illegale Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsanktionen, die gesetzlich vorgesehen sind. Die Verpackungsabfälle müssen nach den geltenden lokalen Normen auf dem Gebiet der Abfallsammlung zu den entsprechenden Sammelstellen sortiert und ausgeliefert werden.“

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. F1)

- 1) Gerätekörper
- 2) Korbgriff
- 3) Wanne
- 4) Lüftungsschlitze
- 5) Korb
- 6) Korb-Entriegelungstaste
- 7) Digitaler Bildschirm

### Bedienelemente

- 8) Bedienfeld:
  - a. Taste „**START/PAUSE/AUS**“
  - b. Taste „**FUNKTIONSWAHL**“
  - c. Tasten „**TEMPERATUR**“
  - d. Tasten „**GARZEIT**“
  - e. Kontrollleuchte „**HEIZEN**“
  - f. Kontrollleuchte „**LÜFTER**“
  - g. Kontrollleuchte „**TEMPERATUR**“
  - h. Kontrollleuchte „**GARZEIT**“
  - i. Kontrollleuchten „**VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN**“

## GEBRAUCH

### > > Beim ersten Gebrauch

- Um die Pfanne (3) vom Gerätekörper (1) abzunehmen, den Entklinkungshebel (6a) leicht versetzen, bis ein „Klick“ zu hören ist (**Abb. F2**).
- Die Wanne (3) zusammen mit dem Korb (5) mit dem Griff (2) aus dem Gerätekörper (1) nehmen (**Abb. F2**).
- Die Taste (6) drücken, um den Korb (5) von der Wanne (3) zu entriegeln, anschließend den Korb (5) entnehmen (**Abb. F3**).
- Entfernen Sie das Zubehör und die gedruckten Anlagen von der Fritteuse.



Beim ersten Gebrauch des Geräts, den Korb (5) und die Wanne (3) mit warmem Wasser und gewöhnlichem Geschirrspülmittel waschen. Gründlich nachspülen und alle Bestandteile sorgfältig abtrocknen. Für die äußere Reinigung des Gerätekörpers (1) einen feuchten Lappen unter Vermeidung von Scheuermitteln benutzen.



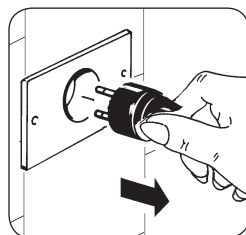
## GEBRAUCH

### > > **Gebrauch**



Prüfen Sie, ob die Fritteuse von der Steckdose getrennt wurde.

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Fläche. Prüfen Sie, ob alle Füße darauf aufliegen.



**Das Gerät ohne Öl oder Fett benutzen.  
Brandgefahr!**



**Die Friteuse ist mit einer Thermosicherung ausgestattet. Bei Ausfall des Thermostats wird der elektrische Schaltkreis automatisch unterbrochen, wodurch eine Überhitzung indert wird.**

- Den Stecker in die Steckdose stecken, wobei sicherzustellen ist, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.



Die je nach Art der zu kochenden Speise angemessene Zeit und Temperatur bestimmen (siehe „Tabelle der Zeiten und der Temperaturen“).

- Um die Pfanne (3) vom Gerätekörper (1) abzunehmen, den Entklinkungshebel (6a) leicht versetzen, bis ein „Klick“ zu hören ist (**Abb. F2**).
- Die Wanne (3) herausnehmen und die zu frittierenden Lebensmittel in das Innere des Korbs (5) geben (**Abb. F2**).



Den Korb (5) nicht übermäßig befüllen. (Max. Fassungsvermögen: 5 l).

- Anschließend die Wanne (3) in das Gerät einsetzen und die angebrachte Zeit und Temperatur einstellen (siehe „Tabelle der Zeiten und der Temperaturen“) (**Abb. F4**).



Sicherstellen, dass die Wanne (3) ordnungsgemäß in den Gerätekörper (1) eingesetzt wird.



**Die Wanne (3) niemals benutzen, ohne zuvor den Korb (5) eingesetzt zu haben.**

## GEBRAUCH



**Die Wanne (3) während des Kochvorgangs nicht berühren. Verbrennungsgefahr!**



Taste „**START/PAUSE/AUS**“ (8a)

- Ein Mal die Taste (8a) drücken, um die Zeit (**15 Minuten**) und die Standardtemperatur (**200°C**) einzustellen; die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Die Taste ein zweites Mal drücken, um den Garvorgang zu starten.
- Um das Gerät auszuschalten, etwa 2 Sekunden lang die Taste gedrückt halten, sämtliche Kontrollleuchten erlöschen.



Während des Betriebs, kann die Taste (8a) gedrückt werden, um den Garvorgang in Pause zu versetzen oder diesen erneut zu starten.



Taste „**FUNKTIONSWAHL**“ (8b)

- Die Taste (8b) drücken, um eine der gewünschten voreingestellten Funktionen auszuwählen; die entsprechende Kontrollleuchte (8i) leuchtet auf.

VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN			
	Pommes frites		Fleisch
	Bacon		Backen im Ofen
	Huhn		Gemüse
	Krustentiere		Fisch

- Sobald die gewünschte Funktion ausgewählt ist, stellt das Gerät die standardmäßige Temperatur und Garzeit ein.



Wahltasten „**TEMPERATUR**“ (8c)



- Eine der Tasten (8c) drücken, um die Temperatur zwischen **80°C** und **200°C** zu regeln; die entsprechende Kontrollleuchte (8g) leuchtet auf und die Temperatur wird auf dem Display (7) angezeigt.

## GEBRAUCH



Um die Temperatur schnell zu ändern, kann eine der Tasten (8c) gedrückt gehalten werden.



Tasten „**GARZEIT**“ (8d)

- Eine der Tasten (8d) drücken, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern; die entsprechende Kontrollleuchte (8h) leuchtet auf und die verbliebene Garzeit wird auf dem Display (7) angezeigt.



Um die Garzeit schnell zu ändern, kann eine der Tasten (8d) gedrückt gehalten werden.



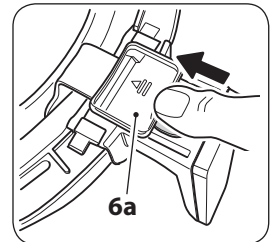
Gegenüber den in der Tabelle (siehe Seite 32) angegebenen Zeiten 3-5 Minuten zu den Kochzeiten hinzufügen, wenn das Gerät nicht zuvor vorgeheizt wurde.

- Sobald die Kochzeit zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt wird, beginnt der Timer die Rückwärtszählung und das Gerät schaltet sich ein.
- Während des Kochvorgangs ist es möglich, dass sich die Kontrollleuchte (8e) mehrmals ein- und ausschaltet. Dieser Vorgang ist vollkommen normal und zeigt an, dass die Heizelemente (y) die Temperatur im Inneren des Korbs (5) konstant halten (**Abb. F5**).



Einige Zutaten müssen während des Kochvorgangs vermischt werden (siehe „Tabelle der Zeiten und der Temperaturen“).

- Um die Speisen zu vermischen, den Entklinkungshebel (6a) leicht versetzen, bis ein „Klick“ zu hören ist. Die Pfanne (3) sachte am Handgriff (2) aus dem Gerätekörper (1) herausziehen. Die Speisen voneinander trennen, die eventuell aneinander kleben.



**Beim Herausnehmen der Wanne (3) tritt Dampf aus. Vorsichtig vorgehen. Verbrennungsgefahr!**



**Während des Mischens der Speisen nicht die Entriegelungs-Taste (6) drücken.**

## GEBRAUCH



Nach der Entnahme der Wanne (3) aus dem Gerätekörper (1), diese nur auf einer hitzebeständigen Fläche abstellen.

- Die Wanne (3) zusammen mit dem Korb (5) in den Gerätekörper (1) einsetzen.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit lässt der Timer (3) einen Piepton verlauten.

- Sich durch Herausziehen der Wanne (3) aus dem Gerätekörper (1) vergewissern, dass die Zutaten gar sind.
- Die Wanne (3) nur auf einer hitzebeständigen Fläche abstellen.



Sollten die Speisen noch nicht vollständig gar sein, die Wanne (3) erneut in den Gerätekörper (1) einsetzen und eine zusätzliche Garzeit einstellen.



Es ist möglich, das Gerät manuell auszuschalten, indem die Taste (8a) etwa 2 Sekunden lang gedrückt wird.

### Die Zutaten herausnehmen



**Beim Herausnehmen der Wanne (3) tritt Dampf aus. Vorsichtig vorgehen. Verbrennungsgefahr! (Abb. F6)**

- Um die Zutaten (Kartoffelchips, Huhn usw.) zu entnehmen, den Entklinkungshebel (6a) leicht verschieben, bis ein „Klick“ zu hören ist. Die Pfanne (3) sachte am Handgriff (2) aus dem Gerätekörper (1) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen.
- Die Entriegelungs-Taste (6) drücken und den Korb (5) aus der Wanne (3) heben.



**Den Korb (5) nicht mit der noch verriegelten Wanne (3) umkippen, da die in der Wanne (3) angesammelten Kochflüssigkeiten auf die Zutaten im Korb (5) tropfen und/oder Verbrennungen verursachen könnten.**

- Die im Inneren des Korbs (5) befindlichen Zutaten mithilfe von Holz- oder Kunststoffbestecken entnehmen und dabei darauf achten, die Innenfläche des Korbs (5) nicht zu beschädigen.

## GEBRAUCH



Um zarte oder großformatige Zutaten zu entnehmen, können Küchenzangen verwendet werden.

- Es ist möglich, andere Zutaten zu garen, wobei wie zuvor beschrieben vorzugehen ist.

## EMPFEHLUNGEN



**Das noch heiße Gerät nicht versetzen.**



**Verbrennungsgefahr!**



Auch nur für kurze Zeit die Wanne (3) aus dem Gerätekörper (1) nehmen, kann den Garvorgang stören.

- Die Speisen kleiner Abmessungen erfordern gewöhnlich kürzere Garzeiten als großformatige Speisen.
- Eine größere Menge von Zutaten erfordert längere Zubereitungszeiten. Eine kleinere Menge von Zutaten erfordert dagegen kürzere Zubereitungszeiten.
- Das Umrühren der kleineren Speisen nach halber Garzeit ermöglicht einen gleichmäßigeren und besseren Garvorgang.
- Den frischen Kartoffeln einen Esslöffel Öl hinzugeben, um knusprige Kartoffeln zu erhalten.  
Die Speisen innerhalb von wenigen Minuten nach der Zugaben des Öls frittieren.
- Keine übermäßig fetten Speisen im Gerät zubereiten.
- Diejenigen Speisen, die im Ofen gekocht werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.

# TABELLE DER ZEITEN UND TEMPERATUREN

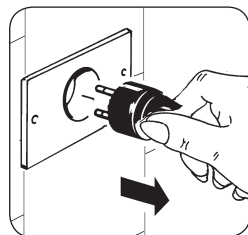
	Menge (g)	SPEISE	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Anmerkungen
KARTOFFELN	400-500	Tiefgekühlte Kartoffelchips (dünn geschnitten)	200	18-20	Während des Garens umrühren
	400-500	Tiefgekühlte Kartoffelchips (dick geschnitten)	200	20-25	Während des Garens umrühren
	600	Überbackene Kartoffeln	200	20-25	Während des Garens umrühren
FLEISCH / GEFÜGEL / FISCH / GEMÜSE	100-600	Steak, Kotelett, Burger	180	10-15	Nach halber Garzeit wenden
	100-600	Hühnerschenkel	180	25-30	---
	100-600	Hühnerbrust	180	15-20	---
	100-500	Frühlingsrollen	200	8-10	Für den Ofen - Umrühren
	100-600	Tiefgekühlte Hühner- fleischkroketten	200	6-10	Für den Ofen - Umrühren
	100-500	Gefülltes Gemüse	160	10	---
TORTEN UND KUCHEN	500	Gesalzene Torten	180	20-22	Ein geeignetes, hochtemperaturbeständiges Backblech verwenden
	400	Muffins	200	15-18	Ein geeignetes, hochtemperaturbeständiges Backblech verwenden

(Richtwerte)

## REINIGUNG



**Vor der Vornahme der Reinigungsarbeiten, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.**



Es ist möglich, die Wanne (3) aus dem Gerätekörper (1) zu nehmen, um eine schnellere Abkühlung zu erzielen.

- Für die äußere Reinigung des Gerätekörpers (1) einen feuchten Lappen **unter Vermeidung von Scheuermitteln** benutzen.
- Die Heizelemente mit einem feuchten Schwamm reinigen, um sämtliche Speiserückstände zu beseitigen.
- Die Reinigung des Korbs (5) und der Wanne (3) hat mit warmem Wasser, gewöhnlichen Geschirrspülmitteln und einem nicht scheuernden Schwamm zu erfolgen.
- Diese mit reichlich Wasser abspülen und gründlich trocknen.



Ist die Verschmutzung hartnäckig, den Korb (5) und/oder die Wanne (3) etwa 10 Minuten in warmes Wasser mit gewöhnlichem Geschirrspülmittel tauchen.



Vor dem Wegstellen des Geräts, sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind.

## MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät funktioniert nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Stecker in die Steckdose einstecken.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die mit dem Gerät frittierten Zutaten sind nicht gar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine kleiner Menge Zutaten in den Korb geben, um ein gleichmäßigeres Garen zu gewährleisten.</li> </ul>

## MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Zutaten sind unterschiedlich gegart.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einige Arten von Speisen müssen nach halber Garzeit gewendet bzw. umgerührt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speisen, die sich an der Oberfläche oder in der Mitte befinden (z. B. Pommes frites), müssen nach halber Garzeit umgerührt werden.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speisen sind nach dem Frittieren nicht knusprig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eingestellte Zeit oder Temperatur unzureichend.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garzeit und -temperatur erhöhen. Die Speisen leicht mit Öl bepinseln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Es ist nicht möglich, die Wanne ordnungsgemäß in den Gerätekörper einzusetzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.</li> <li>Der Korb ist nicht ordnungsgemäß in die Wanne eingesetzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Korb nicht über die Anzeige „MAX“ befüllen.</li> <li>Den Korb in die Wanne setzen, bis ein Klick des Einrastens zu hören ist</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die zu kochenden Zutaten sind besonders fettig.</li> <li>Die Wanne enthält Fettreste des vorherigen Garvorgangs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn besonders fettige Speisen frittiert werden, kann eine große Menge Öl in die Wanne tropfen. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Wanne kann sich über das Normalmaß hinaus erhitzen. Dies beeinträchtigt weder das Endergebnis noch das Gerät.</li> <li>Sicherstellen, die Wanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die frischen Kartoffeln sind nicht gleichmäßig frittiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.</li> <li>Sie wurden nicht unter fließendem Wasser gespült.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frische Kartoffeln verwenden und darauf achten, dass sie während des Kochens fest bleiben.</li> <li>Die frischen Kartoffeln unter fließendem Wasser abspülen, um sicherzustellen, dass die überflüssige Stärke beseitigt wird.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die frischen Kartoffeln sind nach dem Frittieren nicht knusprig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kartoffeln sind zu feucht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen, das überflüssige Wasser vor dem Kochen beseitigt zu haben.</li> <li>Die Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.</li> <li>Für ein noch knusprigeres Ergebnis einen Esslöffel Öl mehr hinzugeben.</li> </ul>



## AVVERTENZE GENERALI

### Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



**PERICOLO:** Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



**ATTENZIONE:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



**AVVERTENZA:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



**Avvertenze relative alla sicurezza  
indispensabili prima dell'uso**



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Verificare prima di ogni utilizzo l'integrità meccanica dell'apparecchio.

Il corpo apparecchio, la padella ed il cestello non devono presentare rotture o incrinature.

La guaina e la spina del cavo di alimentazione non devono evidenziare screpolature o rotture. Nel caso si verifichi quanto sopra, staccare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un centro di assistenza tecnica autorizzato per le necessarie verifiche.

## AVVERTENZE GENERALI

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



**Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso SOLO se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.**



**I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.**



**Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.**

- Prima di collegare elettricamente l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul fondo dell'apparecchio.
  - Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
  - In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di

## AVVERTENZE GENERALI

sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata, in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

- Questo prodotto deve essere collegato alla messa a terra.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
  - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
  - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.

Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.



**L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**

- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "UTILIZZO".

## AVVERTENZE GENERALI

- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, poiché sono necessari utensili speciali.



**La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.**

- È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.



*Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.*

- Prima di effettuare qualsiasi operazione spegnere l'apparecchio e disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica mediante timer esterni o sistemi di controllo a distanza.



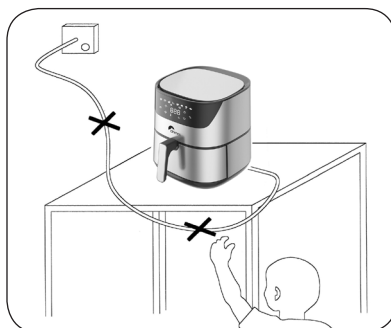
**Mantenere lontano il cavo di alimentazione elettrica dalle parti calde dell'apparecchio.**



**Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia di intralcio ai movimenti intorno all'apparecchio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciandolo.**



**Pericolo ustioni!**



## AVVERTENZE GENERALI



**Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.**



**Non ostruire le griglie di raffreddamento.**



**Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.**



**Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.**



**Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.**



**La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Le superfici sono soggette a riscaldarsi durante l'uso.**



**Mantenere il cavo di alimentazione elettrica lontano dalle parti calde dell'apparecchio.**



**Non posizionare l'apparecchio in funzione contro pareti o sotto a mensole, tavoli, etc. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm attorno all'apparecchio e 10 cm sopra.**

- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sul posto dopo l'uso e prima di un eventuale spostamento.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, in luoghi umidi o nelle vicinanze di fonti di calore, ecc.).



**Non versare mai olio nella padella (3).  
PERICOLO INCENDIO!**

## AVVERTENZE GENERALI

- Pulire dopo ogni utilizzo la padella (3). **Un accumulo eccessivo di liquidi di cottura potrebbe causare l'incendio degli stessi e danneggiare l'apparecchio.**



**Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.**



**Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.).**

**PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.**



**Controllare che nelle vicinanze non vi siano prodotti infiammabili (es. tende, tappezzerie ecc.).**

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo che interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.



**Disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente se si nota del fumo scuro uscire dall'apparecchio!**

**Attendere che il fumo smetta di uscire prima di rimuovere la padella (3) dal corpo apparecchio (1).**

- Non usare **MAI** acqua per spegnere l'incendio.
- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su superfici calde come i fornelli o il piano cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.  
Scuderie, stalle, granai, porticati, gazebo, balconi o simili sono considerati utilizzi all'esterno e quindi non consentiti.



**Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Per evitare possibili scottature, operare con attenzione in modo da non toccare le parti accessibili ad alta temperatura dell'apparecchio.**



## AVVERTENZE GENERALI



**Durante la cottura mantenersi distanti dal vapore che fuoriesce dalle griglie di uscita aria (4).**



**Se si rimuove la padella (3) durante la cottura, prestare attenzione al vapore che fuoriesce. Si consiglia l'uso di guanti da cucina o presine a protezione delle mani.**  **Pericolo ustioni!**

- Al termine dell'uso e prima di pulire l'apparecchio spegnerlo, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare.
- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "PULIZIA".
- Questo dispositivo è destinato ad uso esclusivamente domestico.

Non è stato ideato per essere utilizzato in altri ambienti quali (che restano esclusi dalla garanzia):

- aree di ristoro del personale in negozi; uffici e altri ambienti di lavoro;
- fattorie;
- per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti come bed and breakfast.



**Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**



**Non lasciare l'apparecchio a portata di mano di bambini o di persone incapaci quando è in funzione.**



**Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.**

- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Per riporre o trasportare correttamente l'apparecchio utilizzare l'imballo originale.

## AVVERTENZE GENERALI

**In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati. Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.**



## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: ..... 220-240V~ 50/60Hz
- Potenza: ..... 2000W
- Capacità cestello: ..... 5 litri
- Preciso termostato regolabile: ..... 80-200°C
- Timer: ..... 0-60 min
- Isolamento tra la friggitrice e la parte esterna
- Display digitale e tasti a sfioramento

### INFORMATIVA AMBIENTALE / SMALTIMENTO A FINE VITA

“In conformità alla direttiva 2011/65/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti (**RoHS**) e alla Direttiva 2012/19/UE (**RAEE**) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche” il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla targa dati dell'apparecchio o sulle batterie, indica che prodotto e batterie alla fine della propria vita utile devono essere raccolti separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura. Le batterie esaurite devono essere rimosse dall'apparecchio, raccolte separatamente e consegnate gratuitamente ad un adeguato punto di raccolta delle pile fornito dai Comuni o dai centri commerciali. Per maggiori informazioni contattare il consiglio di zona o il Comune.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. I rifiuti dell'imballaggio dovranno essere differenziati e conferiti presso gli appositi punti di raccolta secondo le norme vigenti sul territorio in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.



## DESCRIZIONE APPARECCHIO (Fig. F1)

- 1) Corpo apparecchio
- 2) Maniglia cestello
- 3) Padella
- 4) Griglie di uscita aria
- 5) Cestello
- 6) Pulsante sgancio cestello
- 7) Display digitale

### Comandi

- 8) Pannello comandi:
  - a. Tasto "AVVIO/PAUSA/ SPEGNIMENTO"
  - b. Tasto "SELEZIONE FUNZIONI"
  - c. Tasti "TEMPERATURA"
  - d. Tasti "TEMPO COTTURA"
  - e. Spia "RISCALDAMENTO"
  - f. Spia "VENTOLA"
  - g. Spia "TEMPERATURA"
  - h. Spia "TEMPO COTTURA"
  - i. Spie "FUNZIONI PREIMPOSTATE"

## UTILIZZO

### > > Al primo utilizzo

- Per sganciare la padella (3) dal corpo apparecchio (1), far scorrere leggermente la leva di sgancio (6a) sino a sentire un "click" (**Fig. F2**).
- Estrarre la padella (3) completa di cestello (5) dal corpo apparecchio (1) impugnando la maniglia (2) (**Fig. F2**).
- Premere il pulsante (6) per sganciare il cestello (5) dalla padella (3), quindi rimuovere il cestello (5) (**Fig. F3**).
- Rimuovere gli accessori e i documenti stampati dall'interno della friggitrice.



Al primo utilizzo dell'apparecchio lavare il cestello (5) e la padella (3) con acqua calda e normale detergente per stoviglie. Risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente tutti i componenti.  
Per la pulizia esterna del corpo apparecchio (1) usare un panno umido evitando l'impiego di detersivi abrasivi.

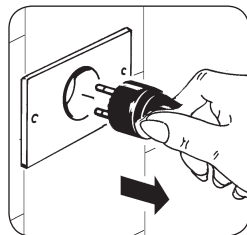
## UTILIZZO

### > > **Utilizzo**



Assicurarsi che la friggitrice sia scollegata dalla presa di corrente.

- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile ed assicurarsi che tutti i piedini appoggino sullo stesso.



**Utilizzare l'apparecchio senza olio o grasso.  
Pericolo incendio!**



**La friggitrice è dotata di un dispositivo di sicurezza termica. In caso di guasto del termostato, il circuito elettrico si scollega in automatico, evitando così il surriscaldamento.**

- Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio.



Determinare il tempo e la temperatura adeguate in base al tipo di alimento da cuocere (vedere "tabella tempi e temperature").

- Per sganciare la padella (3) dal corpo apparecchio (1), far scorrere leggermente la leva di sgancio (6a) sino a sentire un "click" (**Fig. F2**).
- Estrarre la padella (3) e inserire gli alimenti da cuocere all'interno del cestello (5) (**Fig. F2**).



Non riempire eccessivamente il cestello (5). (Capacità MAX: 5L).

- Successivamente inserire la padella (3) all'interno dell'apparecchio e impostare il tempo e la temperatura adeguati (vedere "tabella tempi e temperature") (**Fig. F4**).



Assicurarsi che la padella (3) sia correttamente inserita nel corpo apparecchio (1).



**Non usare mai la padella (3) senza aver prima inserito il cestello (5).**

## UTILIZZO



**Non toccare la padella (3) durante la cottura.  
Pericolo ustioni!**



### Tasto "AVVIO/PAUSA/SPEGNIMENTO" (8a)

- Premere una volta il tasto (8a) per impostare il tempo (**15 minuti**) e la temperatura (**200°C**) di default; la rispettiva spia si accende.
- Premerlo una seconda volta per avviare la cottura.
- Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto per circa 2 secondi il tasto; tutte le spie si spengono.











*Durante il funzionamento, è possibile premere il tasto (8a) per mettere in pausa la cottura e/o riavviarla.*



### Tasto "SELEZIONE FUNZIONI" (8b)

- Premere il tasto (8b) per selezione una fra le funzioni preimpostate desiderate; la rispettiva spia (8i) si accende.

FUNZIONI PREIMPOSTATE			
	Patatine fritte		Carne
	Bacon		Cottura in forno
	Pollo		Verdure
	Crostacei		Pesce

- Una volta selezionata la funzione desiderata, l'apparecchio imposta il tempo e la temperatura di default.



### Tasti selezione "TEMPERATURA" (8c)



- Premere uno dei tasti (8c) per regolare la temperatura tra **80°C** e **200°C**; la rispettiva spia (8g) si accende e la temperatura si visualizza sul display (7).

## UTILIZZO



Per regolare rapidamente la temperatura, è possibile tenere premuto uno dei tasti (8c).



Tasti **"TEMPO COTTURA"** (8d)

- Premere uno dei tasti (8d) per aumentare o diminuire il tempo di cottura; la rispettiva spia (8h) si accende e il tempo residuo si visualizza sul display (7).



Per regolare rapidamente il tempo di cottura, è possibile tenere premuto uno dei tasti (8d).



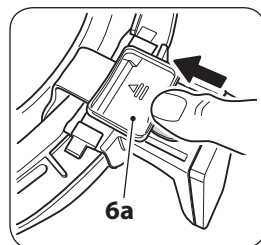
Aggiungere 3-5 minuti rispetto ai tempi di cottura indicati in tabella (vedere pag. 49) se l'apparecchio non è stato preventivamente riscaldato.

- Una volta impostato il tempo di cottura da 0 a 60 minuti, il timer comincia il conto alla rovescia e l'apparecchio si avvia.
- Durante la cottura, è possibile che la spia luminosa (8e) si accenda e si spenga più volte. Questo processo è del tutto normale ed indica che gli elementi riscaldanti (y) mantengono la temperatura costante all'interno del cestello (5) (**Fig. F5**).



Alcuni ingredienti necessitano di essere mescolati durante la cottura (vedere "tabella tempi e temperature").

- Per mescolare gli alimenti, far scorrere la leva di sgancio (6a) sino a sentire un "click". Estrarre delicatamente la padella (3) dal corpo apparecchio (1) afferrandola dalla maniglia (2). Dividere gli alimenti che possono essersi attaccati gli uni con gli altri.



**Estraendo la padella (3) fuoriesce vapore.  
Operare con attenzione. Pericolo ustioni!**



**Non premere il pulsante di sgancio (6) mentre si mescolano gli alimenti.**

## UTILIZZO



Dopo aver estratto la padella (3) dal corpo apparecchio (1) appoggiarla solo su una superficie resistente alle alte temperature.

- Inserire delicatamente la padella (3) completa di cestello (5) nel corpo apparecchio (1).



Al termine del tempo impostato il timer (3) emette un "beep".

- Accertarsi che gli ingredienti siano cotti estraendo la padella (3) dal corpo apparecchio (1).
- Appoggiare la padella (3) su una superficie resistente alle alte temperature.



Se gli alimenti non sono cotti perfettamente riposizionare la padella (3) nel corpo apparecchio (1) e impostare un tempo di cottura supplementare.



È possibile spegnere manualmente l'apparecchio tenendo premuto per circa 2 secondi il tasto (8a).

### Rimuovere gli ingredienti



**Estraendo la padella (3) fuoriesce vapore. Operare con attenzione. Pericolo ustioni! (Fig. F6)**

- Per rimuovere gli ingredienti (patatine, pollo, ecc.), far scorrere la leva di sgancio (6a) sino a sentire un "click". Estrarre delicatamente la padella (3) dal corpo apparecchio (1) afferrandola dalla maniglia (2) e posizionarla su una superficie resistente alle alte temperature.
- Premere il pulsante di sgancio (6) ed estrarre il cestello (5) dalla padella (3).



**Non rovesciare il cestello (5) con la padella (3) ancora agganciata perché i liquidi di cottura raccolti nella padella (3) potrebbero colare sugli ingredienti presenti nel cestello (5) e/o provocare scottature.**

- Rimuovere gli ingredienti all'interno del cestello (5) utilizzando utensili di legno o plastica prestando attenzione a non rovinare la superficie del cestello (5).

## UTILIZZO



Per rimuovere ingredienti delicati o di grandi dimensioni è possibile utilizzare delle pinze da cucina.

- È possibile cuocere altri ingredienti procedendo come descritto in precedenza.

## CONSIGLI



**Non spostare l'apparecchio ancora caldo.**



**Pericolo di ustioni!**



Estrarre anche solo per un breve periodo di tempo la padella (3) dal corpo apparecchio (1) può disturbare il processo di cottura.

- Gli alimenti di piccole dimensioni richiedono solitamente dei tempi di cottura inferiori rispetto agli alimenti di grandi dimensioni.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede dei tempi di preparazione più lunghi. Una minore quantità di ingredienti, invece, richiede dei tempi di preparazione più corti.
- Mescolare gli alimenti più piccoli a metà cottura permette di ottenere una cottura uniforme e migliore.
- Aggiungere un cucchiaino di olio alle patate fresche per ottenere delle patate croccanti.  
Friggere i propri alimenti entro pochi minuti dopo avere aggiunto l'olio.
- Non cuocere alimenti eccessivamente grassi nell'apparecchio.
- Gli alimenti che possono essere preparati in forno possono essere cotti anche nella friggitrice.

TABELLA TEMPI E TEMPERATURE

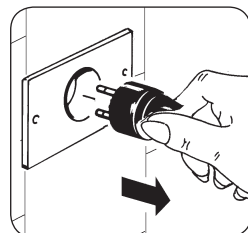
	Quantità (g)	ALIMENTO	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Note
PATATE	400-500	Patatine fritte surgelate (sottili)	200	18-20	Mescolare durante cottura
	400-500	Patatine fritte surgelate (spesse)	200	20-25	Mescolare durante cottura
	600	Patate gratinate	200	20-25	Mescolare durante cottura
CARNE / POLLAME / PESCE / VERDURE	100-600	Bistecca, braciole di maiale, hamburger	180	10-15	Girare a metà cottura
	100-600	Cosce di pollo	180	25-30	---
	100-600	Petto di pollo	180	15-20	---
	100-500	Involtini primavera	200	8-10	Da forno - Mescolare
	100-600	Crocchette di pollo surgelate	200	6-10	Da forno - Mescolare
	100-500	Verdure ripiene	160	10	---
TORTE E DOLCI	500	Torte salate	180	20-22	Usare teglia idonea e resistente alle alte temperature
	400	Muffins	200	15-18	Usare teglia idonea e resistente alle alte temperature

(valori indicativi)

## PULIZIA



**Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire sempre la spina dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.**



È possibile rimuovere la padella (3) dal corpo apparecchio (1) per permettere un rapido raffreddamento.

- Per la pulizia esterna e interna del corpo apparecchio (1) usare un panno umido **evitando l'impiego di detersivi abrasivi.**
- Pulire gli elementi riscaldanti con una spugna umida per rimuovere ogni residuo di alimento.
- La pulizia del cestello (5) e della padella (3) deve essere effettuata con acqua calda, normali detersivi per stoviglie e una spugna non abrasiva.
- Risciacuarli abbondantemente ed asciugarli accuratamente.



Se lo sporco persiste, è possibile immergere per circa 10 minuti il cestello (5) e/o la padella (3) in acqua calda e normale detersivo per stoviglie.



Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.

## POSSIBILI INCONVENIENTI

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apparecchio non funziona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apparecchio non è collegato alla presa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare la spina alla presa di corrente.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli ingredienti fritti con l'apparecchio non sono pronti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantità di ingredienti presente nel cestello è troppa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire una quantità inferiore di ingredienti nel cestello per garantire una cottura uniforme.</li> </ul>



## POSSIBILI INCONVENIENTI

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alcuni tipi di alimenti hanno bisogno di essere girati/mescolati a metà cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gli alimenti che si trovano in cima o in mezzo (ad esempio patatine fritte) devono essere mescolati a metà cottura.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gli alimenti non sono croccanti dopo la cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempo o temperatura impostata insufficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aumentare tempo e temperatura di cottura. Spennellare leggermente con olio gli alimenti per un risultato croccante.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Non è possibile inserire correttamente la padella nel corpo apparecchio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ci sono troppi alimenti nel cestello.</li> <li>Il cestello non è correttamente inserito nella padella.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX".</li> <li>Inserire il cestello nella padella fino a sentire il "click" di aggancio.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fumo bianco che esce dall'apparecchio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gli ingredienti in cottura sono particolarmente grassi.</li> <li>La padella contiene residui di grasso dalla precedente cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando si friggono alimenti particolarmente grassi, una grande quantità di olio può colare nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella può riscaldarsi più del solito. Ciò non pregiudica il risultato finale né l'apparecchio.</li> <li>Assicurarsi di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le patate fresche non sono fritte in modo uniforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non è stato utilizzato il tipo di patata adatto.</li> <li>Non sono state sciacquate sotto acqua corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare patate fresche e assicurarsi che restino ferme durante la cottura.</li> <li>Sciacquare le patate fresche sotto acqua corrente per assicurarsi di rimuovere l'amido in eccesso.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le patate fresche non risultano croccanti dopo la frittura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le patate sono troppo umide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi di rimuovere l'acqua in eccesso prima della cottura.</li> <li>Tagliare le patate in parti più piccole per un risultato più croccante.</li> <li>Aggiungere un cucchiaino di olio in più per un risultato più croccante.</li> </ul>

## GENERAL WARNINGS

### Meaning of the warning indications in the manual



**DANGER:** Indicates situation of imminent danger that, if not avoided, could cause serious injuries or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



**ATTENTION:** Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause serious injuries (and in extreme cases death).



**WARNING:** Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause minor or moderate injuries to people or to the appliance. Moreover, it indicates incorrect operating procedures to the user.



**Warnings related to safety**  
**essential before use**



Carefully read the instructions in this booklet, as they provide important information about safe installation, use and maintenance.

Keep this booklet with care for future reference.

- Before using the appliance, make sure that it is in perfect working order from a mechanical standpoint.

The appliance body, the pan and the bucket should report no scratches or parting.

The sheath and the plug of the power cord should report no scratches or parting. If so, immediately unplug the appliance from the mains outlet and take it to an authorised Customer Service Centre for necessary checking.

## GENERAL WARNINGS

- All packing elements (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) are potentially dangerous and should be kept out of the reach of children.



**This appliance can be used by children of 8 years of age or more and by people with reduced physical, sensory or mental faculties as well as people without the necessary experience or knowledge of it ONLY if monitored by someone responsible for their safety or if they've been educated about the safe use of the appliance and if they are aware of the risks originating from an improper use.**



**Children must not use the appliance as a toy and must not either clean or use the appliance alone unless they're of 8 years of age or more and they're assisted by an adult.**



**Keep children less than 8 years old away from the appliance and from the power cord.**

- Before electrically connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label. The label is placed on the bottom of the appliance.
- For your safety, we recommend to power the appliance by means of a differential circuit-breaker (RCD) with an operating current of no more than 30 mA.
- Should the wall outlets and the unit plug be incompatible with each other, have the wall outlet replaced by an appropriate one by a qualified electrician. He, in particular, shall also make sure cross section of the wires corresponds to the absorbed power of the appliance.  
Generally, adapters, multiple sockets and / or extension cables should not be used. However, if necessary, only use single or multiple adapters and extension

## GENERAL WARNINGS

cables, which comply with existing safety standards, making sure however that the current carrying capacity limits, marked on the single adapter and on the extension cables, as well as the maximum power limit marked on the multiple adapter, are not exceeded.

- This product must be connected to the grounding.
- The use of any electric appliance involves compliance with certain basic rules. In particular:
  - never touch the appliance with wet or damp hands;
  - never use the appliance with bare feet;
  - never pull the power cord or the appliance to remove the plug from the wall socket;
  - never leave the appliance outdoors where it can be exposed to the weather conditions (rain, such, etc.);
  - never let children or disabled persons use the appliance unattended.
- Turn off the appliance and do not tamper with it in any way if it becomes faulty and/or operates in an incorrect way. Repairs must only be carried out by a customer service centre authorized by the manufacturer. Always insist on genuine spare parts. Failure to comply with this recommendation could impair the safety of the appliance.
- Should you decide to stop using an appliance of this type, remember to render it unusable by cutting off the power cable after having removed the plug from the power socket.

Also make sure that all parts of the appliance liable to constitute a danger are made harmless, particularly for children who could decide to use an old appliance as a toy.



**The installation must be carried out following the manufacturer instructions. A wrong installation could cause damages to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered liable.**

- To avoid dangerous overheatings, to straighten the whole power cord and to use the appliance as described in the "USE" paragraph is recommended.

## GENERAL WARNINGS

- Do not leave the appliance unnecessarily inserted. Disconnect the plug from the mains power supply when the appliance is not used.
- Do not obstruct ventilation or heat elimination openings.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be changed exclusively by a technical assistance centre authorized by the manufacturer, since special tools are necessary.



**The electrical safety of this appliance is guaranteed only when it is correctly connected to an effective grounding system as specified by the current norms on electrical safety**

- It's necessary to check this fundamental safety condition and, in case of doubts, ask for an accurate check of the system by professionally qualified personnel.



*The manufacturer cannot be considered liable for possible damages caused by the lack of grounding of the system.*

- Before carrying out any operation turn off the appliance and disconnect the power plug from the outlet and wait for the appliance to cool down completely.
- Don't connect the appliance to the power supply through external timers or remote control systems.



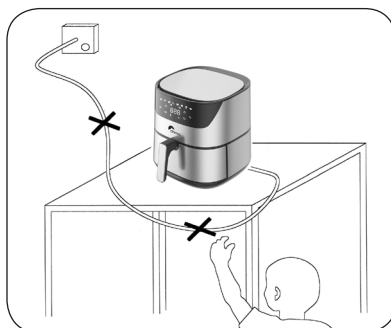
**Keep the power cord away from the appliance hot parts.**



**Make sure that the power cord is not in the way when moving around the appliance in order to prevent that someone could, even inadvertently, pull it toppling the appliance.**



**Burns danger!**



## GENERAL WARNINGS



**Place the appliance on an horizontal and very stable bearing plane, whose surface is not delicate (ex. lacquered furniture, tablecloths etc.). Make sure that the appliance is safely supported.**



**Do not obstruct the cooling grids.**



**Do not place the appliance on or near heat sources.**



**Place the appliance far from sinks and taps.**



**During the functioning, the power outlet must be easily accessible if it is necessary to disconnect the appliance.  
Do not place the appliance under a power outlet.**



**The accessible surfaces temperature can be high when the appliance is working.  
The surfaces heat up during use.**



**Keep the power cord away from the appliance hot parts.**



**Do not place the working appliance against walls or under shelves, tables, etc. Leave at least 10 cm around the appliance and 10 cm above.**

- Let the appliance cool down completely after use and before a possible displacement.
- Do not move the appliance when it's working.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, in moist place ore near heat sources, etc.).



**Never pour oil in the pan (3).  
FIRE DANGER!**

- Clean the pan after every use (3). **An excessive accumulation of cooking liquids could cause them to catch fire and damage the appliance.**

## GENERAL WARNINGS



**Never immerse the appliance in water or other liquids.**



**Do not use the appliance in environments filled with explosive, fuel gasses or inflammable liquids (varnishes, glues, spray cans, etc.). EXPLOSION AND FIRE DANGER.**



**Check that there are not inflammable products nearby (ex. drapes, tapestry etc.).**

- The appliance is equipped with a device which automatically stops the power supply in case of overheating.



**Disconnect the plug from the socket at once if you see some dark smoke coming out from the appliance!**

**Wait for the smoke to stop coming out before removing the pan (3) from the appliance body (1).**

- **NEVER** use water to extinguish a fire.
- Do not expose the appliance to high temperatures and do not place it on hot surfaces like burners or a cooking pot.
- Do not use the appliance outdoors. The appliance use in stables, stalls, granaries, portico, gazebos, balconies or similar is not allowed as it is considered an outdoor use.



**The appliance heats up during use. Operate carefully to not touch the appliance high temperature accessible parts and to avoid eventual burns.**



**During cooking, keep yourself far from steam coming out from the air outlet grids (4).**

## GENERAL WARNINGS



**If you remove the pan (3) during cooking, pay attention to leaking steam. To use kitchen gloves or pot holders to protect your hands is advised.**



**Burns danger!**

- Turn off the appliance, disconnect the plug from the socket and let it cool down at the end of use and before cleaning.
- When you're finished using the appliance always accurately clean all the parts in contact with food, as reported in the "Cleaning" paragraph.
- This product is intended for domestic use only.

It has not been designed to be used in environments like (which are not covered by warranty):

- personnel service-areas in shops; offices and in other work environments;
- farmhouses;
- for hotels, motels and other residential environments customers;
- bed and breakfast like environments.



**This appliance should be destined only for the purposes for which it has been explicitly designed, namely to fry food. Any other use has to be considered improper and for this reason dangerous. The manufacturer cannot be held liable for eventual damages resulting from improper, wrong and unreasonable uses.**



**Do not leave the appliance within the range of children or incapable people when its working.**



**Do not leave the appliance unattended while it's working.**

- For possible repairs refer to an authorized technical assistance centre only and ask for the use of original spare parts and components. A failure to comply with what said above could compromise the appliance correct functioning.
- To correctly store or transport the appliance use the original packing.



## GENERAL WARNINGS

**In case of problems on the appliance, please contact the authorized assistance centres. Avoid trying to repair the appliance by yourself. Any repair intervention on the appliance carried out by unauthorized personnel automatically invalidates warranty even if its duration has not come to an end.**



## TECHNICAL DATA

- Power supply:..... 220-240V~ 50/60Hz
- Power:..... 2000W
- Bucket capacity:..... 5 liters
- Adjustable thermostat:..... 80-200°C
- Timer:..... 0-60 min
- Insulation between the fryer and the external part
- Digital display and soft touch keys

### ENVIRONMENTAL DISCLOSURE / DISPOSAL AT END-OF-LIFE

"In compliance with the directive 2011/65/EU related to waste disposal (**RoHS**) and with the Directive 2012/19/EU (**RAEE**) on electrical and electronic equipment waste" the crossed out wheellie bin symbol on the equipment nameplate or on its batteries, indicates that the product and the batteries at the end of their useful life must be collected separately from other waste. The user should therefore, take the product to an appropriate recycling centre for electrical and electronic waste, or hand it to the dealer when buying a new equipment. Dead batteries must be removed from the product, separately collected and delivered free of charge to an appropriate batteries collection centre provided by Municipalities and by shopping centres.

For more information please contact the Local Council or the Municipality. Proper separate collection for the deliver of the equipment to recycling, to treatment and environmentally compatible disposal helps avoid possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse and/or recycling of materials that make up the equipment. Illegal dumping of the product by the user involves the application of administrative sanctions provided by current laws and regulations.

Packaging waste must be differentiated and taken to appropriate collection centres according to the current laws on the territory on waste separate collection.



## APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. F1)

- 1) Appliance body
- 2) Bucket handle
- 3) Pan
- 4) Air outlet grids
- 5) Bucket
- 6) Bucket release button
- 7) Digital display

### Commands

- 8) Control panel:
  - a. "START/PAUSE/OFF" button
  - b. "FUNCTION SELECTION" button
  - c. "TEMPERATURE" buttons
  - d. "COOKING TIME" buttons
  - e. "HEATING" indicator
  - f. "FAN" indicator
  - g. "TEMPERATURE" indicator
  - h. "COOKING TIME" indicator
  - i. "PRESET FUNCTIONS" indicators

## USE

### > > At first use

- To release the pan (3) from the appliance (1), slightly slide the release lever (6a) until a "click" is heard (**Fig. F2**).
- Extract the pan (3) together with the bucket (5) from the appliance body (1) while holding the handle (2) (**Fig. F2**).
- Press the button (6) to release the bucket (5) from the pan (3), then remove the bucket (5) (**Fig. F3**).
- Remove the accessories and the printouts from inside the fryer.



At the appliance first use wash the bucket (5) and the pan (3) with hot water and a normal tableware detergent. Abundantly rinse and accurately dry all of the components.

For the appliance body (1) external cleaning use a damp cloth avoiding using abrasive detergents.

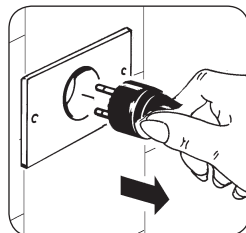
## USE

### > > **Use**



Make sure that the fryer isn't connected to the power socket.

- Place the appliance on an horizontal and stable surface and make sure that all the feet are supported by the surface itself.



**Use the appliance without oil and grease.  
Fire danger!**



**The fryer is equipped with a thermal safety device.  
In case of a thermostat failure, the electrical circuit  
automatically disconnects, avoiding the overheating.**

- Connect the power plug to the power socket making sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label.



Determine the appropriate time and temperature according to the type of food to cook (see "times and temperatures chart").

- To release the pan (3) from the appliance (1), slightly slide the release lever (6a) until a "click" is heard (**Fig. F2**).
- Extract the pan (3) and insert the food to cook inside the bucket (5) (**Fig. F2**).



Do not fill the bucket excessively (5). (MAX capacity: 5 L).

- Subsequently, insert the pan (3) in the appliance and set the appropriate time and temperature (see "times and temperatures chart") (**Fig. F4**).



Make sure that the pan (3) is correctly inserted in the appliance body (1).



**Never use the pan (3) without having inserted the bucket (5) first.**

## USE



**Do not touch the pan (3) during cooking.  
Burns danger!**



### **"START/PAUSE/OFF" button (8a)**

- Press the key (8a) once to set the default time (**15 minutes**) and temperature (**200°C**); the respective indicator lights up.
- Press it a second time to start cooking.
- To switch off the appliance, hold down the button for about 2 seconds; all the lights go out.











During operation, it is possible to press the button (8a) to pause cooking and/or restart it.



### **"FUNCTION SELECTION" button (8b)**

- Press the key (8b) to select one of the desired preset functions; the respective indicator (8i) lights up.

PRESET FUNCTIONS			
	French fries		Meat
	Bacon		Baking
	Chicken		Vegetables
	Crustaceans		Fish

- Once the desired function has been selected, the appliance sets the default time and temperature.



### **"TEMPERATURE" selection buttons (8c)**

- Press one of the keys (8c) to adjust the temperature between **80°C** and **200°C**; the respective indicator (8g) lights up and the temperature is shown on the display (7).



## USE



To quickly adjust the temperature, one of the keys (8c) can be kept pressed.



**“COOKING TIME” buttons (8d)**



- Press one of the keys (8d) to increase or decrease the cooking time; the respective indicator (8h) lights up and the remaining time is shown on the display (7).



To quickly adjust the cooking time, one of the buttons (8d) can be kept pressed.



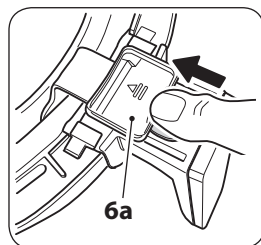
Add 3-5 minutes to the cooking times indicated in the chart (see page 66) if the appliance has not been previously heated.

- Once set the cooking time from 0 to 60 minutes, the timer starts the countdown and the appliance starts.
- During cooking, the indicator light (8e) could turn on and off several times. This process is completely normal and indicates that the heating elements (y) are keeping a constant temperature inside the bucket (5) (**Fig. F5**).



Some ingredients need to be mixed during cooking (see “times and temperatures chart”).

- To mix the foods, slide the release lever (6a) until a “click” is heard. Delicately extract the pan (3) from the appliance (1), by gripping the handle (2). Divide foods which could have attached with one another.



**Steam leaks when you extract the pan (3).  
Work carefully. Burns danger!**



**Do not press the release button (6) while mixing food.**

## USE



After extracting the pan (3) from the appliance body (1), place it only on a high temperatures resistant surface.

- Gently insert the pan (3), together with the bucket (5), in the appliance body (1).



When the set time is over, the timer (3) emits a “beep”.

- Make sure that the ingredients are cooked when extracting the pan (3) from the appliance body (1).
- Place the pan (3) on a high temperatures resistant surface.



If food is not perfectly cooked place the pan (3) back into the appliance body (1) and set an additional cooking time.



You can manually switch off the appliance by holding down the button (8a) for about 2 seconds.

### **Removing the ingredients**



**Steam leaks when extracting the pan (3).  
Operate carefully. Burns danger! (Fig. F6)**

- To remove the ingredients (potatoes, chicken etc.), slide the release lever (6a) until a “click” is heard. Delicately extract the pan (3) from the appliance (1), by gripping the handle (2) and positioning it on a heat-resistant surface.
- Press the release button (6) and extract the bucket (5) from the pan (3).



**Do not spill the bucket (5) if the pan (3) is still attached, cooking liquids collected in the pan (3) could drop on the ingredients in the bucket (5) and/or cause burns.**

- Remove the ingredients inside the bucket (5) using wooden or plastic tools, paying attention to not ruin the bucket (5) surface.

## USE



To remove delicate or large ingredients it is possible to use tongs.

- It is possible to cook other ingredients by proceeding as previously described.

## ADVICES



**Do not move the appliance if it's still hot.**



**Burns danger!**



Extracting, even for a short period of time, the pan (3) from the appliance body (1) could disturb the cooking process.

- Small foods usually require shorter cooking times compared to large ones.
- A greater quantity of ingredients requires longer preparation times. A small one, on the contrary, requires shorter preparation times.
- Mixing smaller foods halfway through cooking allows you to obtain a better and uniform cooking.
- Add a tablespoon of olive oil to fresh potatoes to obtain crunchy fries.  
Fry your food within a few minutes after having added oil.
- Do not cook excessively fat foods in the appliance.
- Foods which can be prepared in an oven can be cooked in the fryer too.


## TIMES AND TEMPERATURES CHART

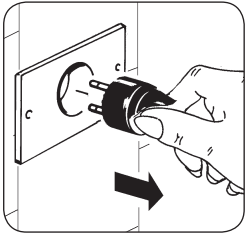
	Quantity (g)	FOOD	Temperature (°C)	Time (min)	Notes
POTATOES	400-500	Frozen French fries (thin)	200	18-20	Mix during cooking
	400-500	Frozen French fries (thick)	200	20-25	Mix during cooking
	600	Gratin potatoes	200	20-25	Mix during cooking
MEAT / POULTRY / FISH / VEGETABLES	100-600	Steak, pork chops, hamburger	180	10-15	Turn halfway through the cooking time
	100-600	Chicken legs	180	25-30	---
	100-600	Chicken breast	180	15-20	---
	100-500	Spring rolls	200	8-10	Bakery - Mix
	100-600	Frozen chicken nuggets	200	6-10	Bakery - Mix
	100-500	Stuffed vegetables	160	10	---
CAKES AND DESSERTS	500	Savoury pies	180	20-22	Use a suitable tray which is resistant to high temperatures
	400	Muffins	200	15-18	Use a suitable tray which is resistant to high temperatures


(indicative values)




CLEANING


 Before performing cleaning operations, **ALWAYS** disconnect the plug from the power socket and wait for the appliance to be completely cooled.



 It is possible to remove the pan (3) from the appliance body (1) to let the appliance cool down quickly.

- For the external and internal cleaning of the appliance body (1) use a damp cloth **avoiding using abrasive detergents.**
- Clean the heating elements with a damp sponge to remove every food residue.
- The bucket (5) and pan (3) cleaning must be performed with hot water, common dishes detergents and a non-abrasive sponge.
- Abundantly rinse and accurately dry them.

 If dirt is difficult to remove, it is possible to immerse the bucket (5) and/or the pan (3) in hot water and a common dishes detergent for about 10 minutes.

 Before storing the appliance, make sure that all of its components are completely dry.

POSSIBLE INCONVENIENCES

INCONVENIENCES	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"><li>• The appliance is not working.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The appliance is not connected to the power outlet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connect the plug to the power outlet.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• The ingredients fried with the appliance are not ready.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The quantity of ingredients in the bucket is too high.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Insert a lower quantity of ingredients in the bucket to guarantee an uniform cooking.</li></ul>

## POSSIBLE INCONVENIENCES

INCONVENIENCES	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>The ingredients are not fried uniformly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Some types of foods need to be flipped/mixed halfway through cooking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foods which are at the top or in the middle (for example, French fries) must be mixed halfway through cooking.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Foods are not crunchy after cooking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Set time or temperature is insufficient.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Increase cooking time or temperature. Slightly brush foods with oil for a crunchy result.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>It is not possible to correctly insert the pan in the appliance body.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are too much foods in the bucket.</li> <li>The bucket is not correctly inserted in the pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not fill the bucket beyond the "MAX" indication.</li> <li>Insert the bucket in the pan until you hear the hooking "click".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>White smoke comes out from the appliance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients which are cooking are particularly fat.</li> <li>The pan contains grease residues from the previous cooking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>When frying particularly fat foods, a great quantity of oil could drop in the pan. Oil produces white smoke and the pan could heat up more than usual. This doesn't compromise the final result or the appliance.</li> <li>Make sure to correctly clean the pan after each use.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fresh potatoes are not uniformly fried.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appropriate type of potatoes has not been used.</li> <li>They have not been rinsed under running water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use fresh potatoes and make sure that they remain still during cooking.</li> <li>Rinse fresh potatoes under running water to make sure to remove excessive starch.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fresh potatoes are not crunchy after frying.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potatoes are too wet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure to remove excessive water before cooking.</li> <li>Cut potatoes in smaller parts for a crunchier result.</li> <li>Ad an additional tablespoon of olive oil for a crunchier result.</li> </ul>





OHMEX SA  
Route de Lully, 5C  
1131 Tolochenaz - Switzerland

[www.ohmex.ch](http://www.ohmex.ch)