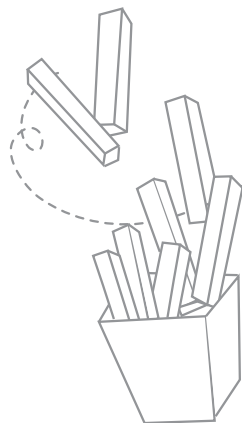




# Domédia



**F** FRITEUSE

Notice d'utilisation

**NL** FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

**PL** FRYTKOWNICA

Instrukcja obsługi

**P** FRITADEIRA

Manual de utilização



Ref : BDZ-5A / 230 V ~ 50 Hz – 2000 W

- F** Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation, puis conserver cette notice.
- NL** Lees zorgvuldig deze instructies vóór het eerste gebruik, deze gebruiksaanwijzing bewaren.
- PL** Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać instrukcję, a ulotkę zachować na przyszłość.
- P** Antes da primeira utilização, leia atentamente estas instruções e guarde-as para futura consulta.





**F** FRITEUSE

Notice d'utilisation P. 4-12

---

**NL** FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing P. 13-21

---

**PL** FRYTKOWNICA

Instrukcja obsługi P. 22-30

---

**P** FRITADEIRA

Manual de utilização P. 31-39

Pour utiliser votre appareil plus efficacement et plus facilement, veuillez lire attentivement les instructions ci-dessous :

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- 1-** Avant de brancher l'appareil, vérifiez que l'alimentation électrique de votre maison correspond au voltage indiqué.
- 2-** Ne plongez l'appareil dans aucun liquide et ne l'utilisez pas près d'un lavabo, d'une douche ou d'une baignoire.
- 3-** Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- 4-** Protégez l'appareil de toute exposition au soleil, à la pluie, etc.
- 5-** Ne laissez pas l'appareil à proximité d'enfants ou de personnes irresponsables sans surveillance.
- 6-** Avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage ou de maintenance, veillez toujours à le mettre hors tension, en le débranchant ou en l'éteignant à l'aide de l'interrupteur.
- 7-** Vérifiez le bon état du câble.
- 8-** Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ni sur l'appareil pour débrancher la prise.
- 9-** N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés.
- 10-** Les utilisateurs ne doivent pas remplacer eux-mêmes le cordon d'alimentation ni la prise de cet appareil. Seul un technicien spécialisé est à même de réparer ou remplacer un élément endommagé.
- 11-** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celle à laquelle il est destiné.
- 12-** Après la friture, laissez l'aliment égoutter, ne secouez jamais le panier.
- 13-** Afin d'éviter un choc électrique, n'immergez jamais le cordon, les prises ou la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 14-** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés

continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.


**15-** Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par le Service Après Vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

**16-** La friteuse n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou

d'un système de commande à distance séparé.

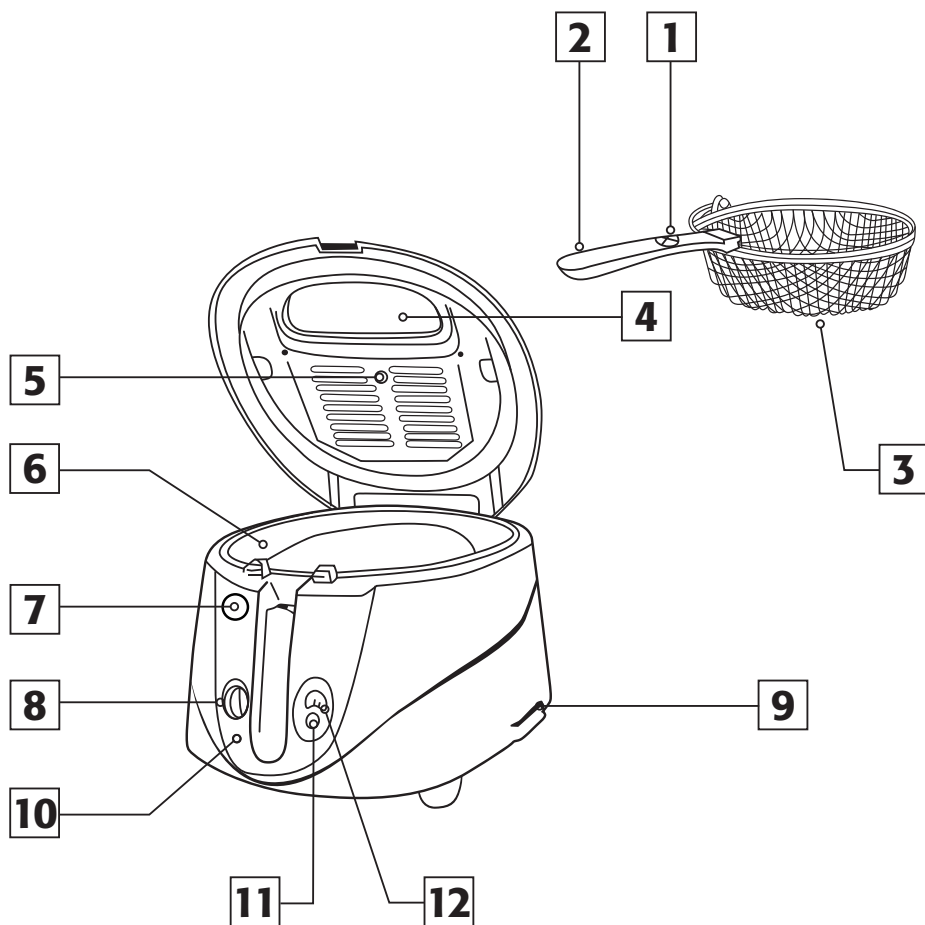
**17-** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

**18-**  Attention, surface chaude. Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

**19-** En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



**1** Bouton de verrouillage

**2** Poignée du panier

**3** Panier à friture

**4** Hublot de surveillance

**5** Filtre

**6** Cuve amovible

**7** Bouton de déverrouillage du couvercle

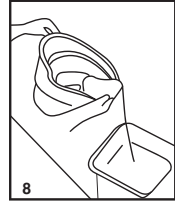
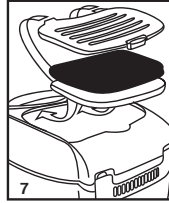
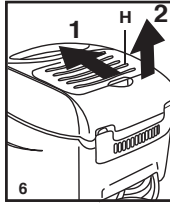
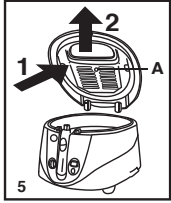
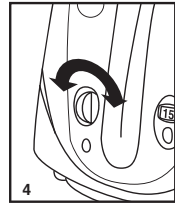
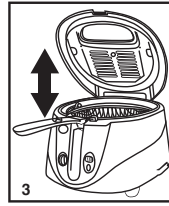
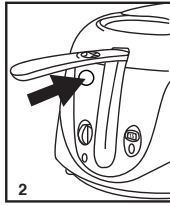
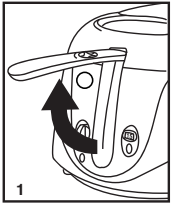
**8** Thermostat à puissance variable

**9** Coque de l'appareil

**10** Témoin lumineux de mise sous tension

**11** Touche de programmation de minuterie

**12** Minuteur



## POIGNÉE DU PANIER

Elle permet de soulever / abaisser le panier tout en maintenant le couvercle de la friteuse fermé. Levez la poignée pour soulever le panier (illustration 1). Baissez la poignée pour abaisser le panier.

## BOUTON DE DÉVEROUILLAGÉ DU COUVERCLE

Il permet de libérer le couvercle de son compartiment et de laisser la vapeur s'échapper (illustration 2).

## POUR ÔTER LE COUVERCLE

Levez délicatement le couvercle à 90° et tirez-le vers le haut (illustration 5).

## FILTRE

Il récupère les gouttes d'huile contenues dans la vapeur. Il doit être remplacé au bout de 60 utilisations (illustration 7).

## RANGEMENT DU CÂBLE

Entourez le câble autour du porte-câble sur la base.

## HUBLLOT DE SURVEILLANCE

Enduisez la face intérieure du hublot de surveillance d'un peu d'huile pour éviter la formation de condensation et pouvoir surveiller la friture.

## THERMOSTAT

---

- Le thermostat est réglable sur 150°C, 170°C, 180°C et 190°C ce qui vous permet de sélectionner la température idéale à la cuisson de chaque aliment.
- Si le thermostat est en position « 0 », la friteuse est éteinte.
- Le thermostat permet la mise sous tension de la friteuse en tournant le bouton pour sélectionner une température de cuisson.

## TÉMOIN LUMINEUX DE MISE SOUS TENSION

---

Il s'allume lorsque le câble est branché sur une prise électrique et que le thermostat est réglé sur une température allant de 150°C à 190°C.

## RÉGLAGE DU MINUTEUR

---

- Programmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « 10 » : l'écran indique le nombre de minutes programmé.
- Les chiffres commencent immédiatement à clignoter, indiquant que le temps de cuisson commence à s'écouler. La dernière minute est décomptée en secondes.
- En cas d'erreur, vous pouvez programmer un nouveau temps de cuisson en appuyant sur la touche « 10 ». L'écran se réinitialisera.
- Le minuteur signale la fin du temps de cuisson en émettant deux séries de bips à 20 secondes d'intervalle environ. Pour désactiver l'alarme sonore, il vous suffit d'appuyer sur la touche de minuterie « 10 ».

**ATTENTION** : le minuteur ne place pas l'appareil sous tension ni avant ni après la friture.



## GRILLE DE RÉFÉRENCE DE CUISSON :

### FRITURE D'ALIMENTS NON CONGELÉS

Type d'aliment		Quantité maximum en g	Température en °C	Durée en minutes	
FRITES	Quantité recommandée pour une friture optimale	500	190	1re friture	6-7
				2e friture	1-2
	Quantité MAX (limite de sécurité)	1000	190	1re friture	10-12
				2e friture	2-3
POISSON	Calamars	500	170	9-10	
	Coquilles St-Jacques	500	170	9-10	
	Queues de langoustines	600	170	7-10	
	Sardines	500-600	170	8-10	
	Seiche	500	170	8-10	
	Sole	500-600	170	6-7	
VIANDE	Steak de bœuf	250	170	5-6	
	Filet de poulet	300	170	6-7	
	Boulettes de viande	400	170	7-9	
LÉGUMES	Artichauts	250	150	10-12	
	Choux-fleurs	400	170	8-9	
	Champignons	400	150	9-10	
	Aubergines	300	170	11-12	
	Courgettes	200	170	8-10	

Les temps et températures de cuisson sont donnés à titre approximatif et doivent être adaptés selon les goûts de chacun.

## FRITURE D'ALIMENTS CONGELÉS

Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une huile d'arachide de bonne qualité. Evitez de mélanger différents types d'huiles. Si vous utilisez de la matière grasse sous forme solide, coupez-la en petits morceaux afin que le fond de la friteuse ne surchauffe pas à nu pendant les premières minutes. Les aliments congelés présentent une température très basse. En conséquence, ils font considérablement baisser la température de l'huile ou de la matière grasse. Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau ci-dessous. Les aliments congelés sont souvent recouverts de cristaux de glace que vous prendrez soin d'éliminer en secouant le panier. Immergez ensuite le panier très lentement dans la friteuse afin d'éviter les éclaboussures d'huile. Les temps de cuisson sont donnés à titre approximatif et doivent être modifiés en fonction de la température initiale de l'aliment à cuire et selon la température recommandée par le fabricant du produit congelé.

Type d'aliment		Quantité maximum en g	Température en °C	Durée en minutes	
FRITES	Quantité recommandée pour une friture optimale	180 (*)	190	1re friture	3-4
				2e friture	1-2
	Quantité MAX (limite de sécurité)	500	190	1re friture	6-7
				2e friture	1-2
BÂTONNETS DE POMME DE TERRE		500	190	7-8	
POISSON	Bâtonnets de morue	300	190	4-6	
	Crevettes	300	190	4-6	
VIANDE	Filet de poulet	200	190	6-8	

**ATTENTION :** Avant de plonger le panier, vérifiez que le couvercle est parfaitement fermé.

(\*) Il s'agit de la quantité recommandée pour obtenir une friture optimale. Il est évidemment possible de frire une quantité plus importante de frites surgelées mais, dans ce cas, elles seront légèrement plus grasses compte tenu de la soudaine chute de température de l'huile au moment de l'immersion.

## COMMENT UTILISER VOTRE FRITEUSE

---

- Avant d'utiliser votre friteuse pour la première fois, lavez la cuve et le panier et séchez-les soigneusement.
- Retirez le panier à l'aide de la poignée.
- Versez 2 à 2,5 litres d'huile environ.
- Utilisez uniquement une huile végétale de bonne qualité. Il est déconseillé d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale.
- Enduisez la face intérieure du hublot de surveillance d'un peu d'huile.
- Branchez l'appareil et sélectionnez la température souhaitée. Dès que le témoin lumineux s'éteint, vous pouvez lancer la friture.
- Placez vos aliments secs dans le panier en veillant à ne pas le surcharger.
- Placez le panier dans la friteuse et fermez le couvercle. Plongez le panier dans l'huile à l'aide de la poignée.
- N'ajoutez pas d'eau et ne plongez pas d'aliments humides dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulevez le panier et appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle.

## CONSEILS

---

- N'utilisez jamais l'appareil vide (sans huile).
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine métalliques munis d'une poignée isolante.
- Sélectionnez le temps de cuisson en vous référant au tableau ci-dessus en tenant compte du fait qu'un aliment précuit doit être cuit moins longtemps mais à plus forte température.

## NETTOYAGE

---

1. Avant de nettoyer votre appareil, vérifiez qu'il est débranché et qu'il est totalement refroidi.
2. Laissez l'huile refroidir totalement avant de vider la friteuse.
3. Ôtez le couvercle avant de vider l'huile ou pour le nettoyer.
4. N'utilisez pas de produits abrasifs ni acides.
5. Essuyez l'intérieur de la friteuse avec du papier absorbant puis avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Laissez sécher complètement.
6. Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse.
7. Remplacez le filtre au bout de 60 utilisations.

## GARANTIE

---

Cet appareil est garanti un an à compter de sa date de vente par le distributeur sur présentation de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture datés).

Cette garantie couvre la main-d'oeuvre et les pièces détachées.

Sont exclus de la garantie :

- Tout dommage consécutif à une

utilisation impropre de l'appareil (usage professionnel non autorisé).

- Les dégâts provoqués par le branchement de cet appareil sur une tension non conforme à celle préconisée (230 volts ~ 50Hz) et toute intervention réalisée en dehors du réseau d'après-vente du distributeur.



Cet appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais orienté vers les points de collecte mis à votre disposition. Il peut présenter un danger pour l'environnement.

---

**Gelieve onderstaande instructies aandachtig te lezen om uw apparaat efficiënter en gemakkelijker te gebruiken:**

## WAARSCHUWINGEN

---

- 1-** Controleer of de netspanning van uw woning overeenstemt met het aangegeven voltage van het apparaat alvorens het op het stroomnet aan te sluiten.
- 2-** Dompel het apparaat in geen enkele vloeistof en gebruik het niet in de nabijheid van een lavabo, douche of bad.
- 3-** Hanteer het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- 4-** Bescherm het apparaat tegen blootstelling aan zonlicht, regen, enz.
- 5-** Laat het apparaat niet zonder toezicht in de nabijheid van kinderen of onverantwoordelijke personen.
- 6-** Koppel het apparaat altijd los van de netstroom of stel het buiten werking via de schakelaar alvorens het te reinigen of er onderhoud op te verrichten.
- 7-** Controleer de goede staat van het snoer.
- 8-** Trek niet aan de voedingskabel of het apparaat om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- 9-** Gebruik het apparaat niet indien het snoer of het stopcontact beschadigd is.
- 10-** Het is de gebruiker niet toegestaan zelf de voedingskabel en/of de stekker van het apparaat te vervangen. Enkel een gespecialiseerd technicus is bevoegd om een beschadigd onderdeel te herstellen of te vervangen.
- 11-** Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan dat waarvoor het ontworpen is.
- 12-** Laat de voeding na het frituren uitdruppen, schud nooit met het mandje.
- 13-** Dompel het snoer, de stekkers of de bodem nooit in water of enige andere vloeistof om een elektrische schok te vermijden.
- 14-** Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en als zij voort-

durend onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis van het apparaat, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan hebben begrepen. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Het schoonmaken en onderhouden van het apparaat mag niet worden gedaan door kinderen.


- Kooktoestellen moeten op een stabiele wijze worden geplaatst waarbij men de handvatten (desgevallend) zo moet draaien dat omstoten van warme vloeistoffen wordt voorkomen.

**15-** Indien de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door de Servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie teneinde elk gevaar te voorkomen.

**16-** Dit apparaat is niet bedoeld om in werking te worden gesteld met behulp van een externe timer of via een apart systeem met afstandsbediening.

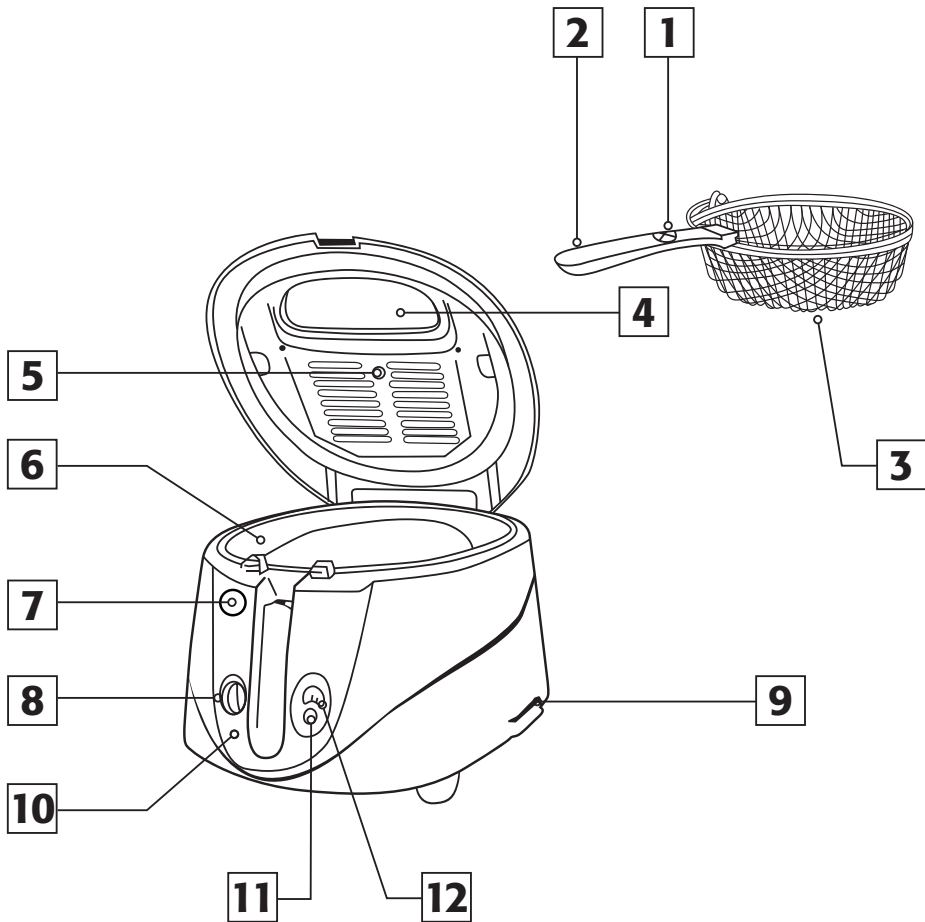
**17-** Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik zoals:

- keukenhoeken voor het personeel in winkels, bureaus en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- het gebruik door gasten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie
- omgevingen van het type bed & breakfast.

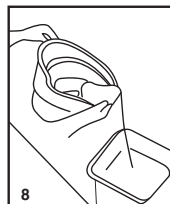
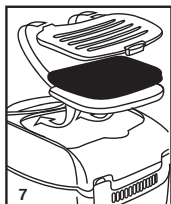
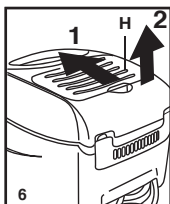
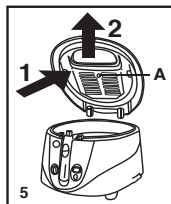
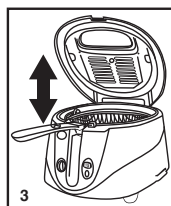
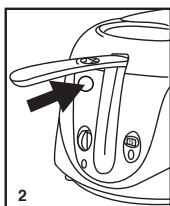
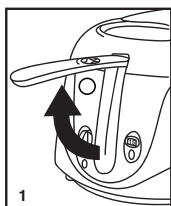
**18-**  Opgelet: warm oppervlak. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

**19-** Raadpleeg de hiernavolgende paragraaf van de handleiding voor gedetailleerde informatie over het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>1</b> Vergrendelknop           | <b>7</b> Ontgrendelknop van het deksel     |
| <b>2</b> Handgreep van het mandje | <b>8</b> Thermostaat met variabel vermogen |
| <b>3</b> Frituurmandje            | <b>9</b> Behuizing van het apparaat        |
| <b>4</b> Controleraampje          | <b>10</b> Lichtindicator inwerkingstelling |
| <b>5</b> Filter                   | <b>11</b> Programmeertoetsen van de timer  |
| <b>6</b> Verwijderbare bak        | <b>12</b> Timer                            |



## HANDVAT VAN HET MANDJE

Met het handvat kunt u het mandje opheffen of laten zakken zonder het deksel van de friteuse te openen. Hef het handvat op om het mandje op te lichten (afbeelding 1). Laat het handvat zakken om het mandje te laten zakken.

## ONTGRENDELKNOP VAN HET DEKSEL

Deze maakt het mogelijk het deksel vrij te maken van de behuizing en de stoom te laten ontsnappen (afbeelding 2).

## OM HET DEKSEL AF TE NEMEN

Hef voorzichtig het deksel 90° op en trek het naar boven (afbeelding 5).

## FILTER

Deze recupereert de oliedruppels die in de stoom aanwezig zijn. De filter moet vervangen worden na 60 beurten (afbeelding 7).

## OPBERGEN VAN DE KABEL

Draai de kabel rond de kabelhouder op de bodem.

## CONTROLERAAMPJE

Strijk de binnenkant van het controleraampje met een beetje olie in om de vorming van condensatie te vermijden en het frituren in het oog te houden.



## THERMOSTAAT

---

- De thermostaat is in te stellen op 150°C, 170°C, 180°C en 190°C zodat u de ideale temperatuur kunt kiezen voor de bereiding van de voeding.
- Indien de thermostaat in de positie «0» staat is de friteuse uitgeschakeld.
- Met de thermostaat kunt u de friteuse aanschakelen door aan de knop te draaien om de baktemperatuur in te stellen.

## LICHTINDICATOR INWERKINGSTELLING

---

Het gaat automatisch branden wanneer de voedingskabel wordt aangesloten op een stopcontact en de thermostaat is ingesteld op een temperatuur van 150°C tot 190°C.

## INSTELLING VAN DE TIMER

---

- Programmeer de baktijd door op de toets « 10 » te drukken: het scherm duidt het aantal geprogrammeerde minuten aan.
- De cijfers beginnen onmiddellijk te knipperen om aan te geven dat de baktijd begint te lopen. De laatste minuut wordt afgeteld in seconden.
- Indien u zich vergiste, kunt u altijd een nieuwe baktijd ingeven door op de toets (10) te drukken. Het scherm wordt herstart.
- De timer geeft het einde van de baktijd aan door met een interval van ongeveer 20 seconden twee series pieptonen te laten horen. Om het geluidssignaal te deactiveren, volstaat het om op toets « 10 » van de timer te drukken.

**OPGELET:** de timer plaatst het apparaat niet onder spanning noch vóór noch na het frituren.

## REFERENTIETABEL VOOR HET FRITUREN:

### FRITUREN VAN NIET-DIEPGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

Soort voedingsmiddel		Maximum hoeveelheid in g.	Temperatuur in °C	Tijd in minuten	
FRIETEN	Aanbevolen hoeveelheid om optimaal te frituren	500	190	voorbakken	6-7
				2e maal bakken	1-2
	MAX hoeveelheid (veiligheidslimiet)	1000	190	voorbakken	10-12
				2e maal bakken	2-3
VIS	Calamaris	500	170	9-10	
	Sint-jakobsschelpen	500	170	9-10	
	Langoustinestaarten	600	170	7-10	
	Sardines	500-600	170	8-10	
	Inktvis	500	170	8-10	
	Tong	500-600	170	6-7	
VLEES	Biefstuk	250	170	5-6	
	Kipfilet	300	170	6-7	
	Gehaktballen	400	170	7-9	
GROENTEN	Artisjokken	250	150	10-12	
	Bloemkool	400	170	8-9	
	Champignons	400	150	9-10	
	Aubergines	300	170	11-12	
	Courgetten	200	170	8-10	

Baktijden en -temperaturen worden als richtlijn gegeven maar moeten worden aangepast aan ieders persoonlijke smaak.

## FRITUREN VAN DIEPGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

U zult de beste resultaten bereiken met een arachideolie van goede kwaliteit. Vermijd om verschillende soorten olie te mengen. Indien u vet onder vaste vorm gebruikt, snijd deze dan in kleine stukken zodat de friteuse tijdens de eerste minuten niet oververhit geraakt door een onbedekte bodem. Diepgevroren voedingsmiddelen hebben een zeer lage temperatuur. Daardoor doen ze de temperatuur van de olie of het vet in aanzienlijke mate dalen. Om een beter resultaat te bekomen raden wij u aan om de in bovenstaande tabel aanbevolen hoeveelheden niet te overschrijden. Diepgevroren voedingsmiddelen zijn dikwijls overdekt met ijskristallen die u zorgvuldig moet verwijderen door het mandje te schudden. Dompel het mandje vervolgens langzaam in de friteuse om het opspatten van de olie te vermijden. De baktijden worden als richtlijn gegeven en dienen aangepast te worden naargelang de begintemperatuur van het te frituren voedingsmiddel en de door de producent van het diepgevroren product aanbevolen temperatuur.

Soort voedingsmiddel		Maximum hoeveelheid in g.	Temperatuur in °C	Tijd in minuten	
FRIETEN	Aanbevolen hoeveelheid om optimaal te frituren	180 (*)	190	voorbakken	3-4
				2e maal bakken	1-2
	MAXIMUM hoeveelheid (veiligheidslimiet)	500	190	voorbakken	6-7
			2e maal bakken	1-2	
AARDAPPELKROKETTEN		500	190	7-8	
VIS	Kabeljauwsticks	300	190	4-6	
	Garnalen	300	190	4-6	
VLEES	Kipfilet	200	190	6-8	

**OPGELET:** Controleer of het deksel goed is gesloten alvorens het mandje onder te dompelen.

(\*) Het betreft de aanbevolen hoeveelheid om optimaal te frituren. Het is natuurlijk mogelijk een grotere hoeveelheid diepgevroren frieten te bakken maar in dat geval zullen ze iets vetter zijn door het plotseling zakken van de temperatuur van de olie tijdens het onderdompelen.

## HOE GEBRUIKT U UW FRITEUZE

---

- Was de bak en het mandje en droog ze zorgvuldig af alvorens uw friteuze voor de eerste keer te gebruiken.
- Verwijder het mandje door middel van het handvat.
- Giet er ongeveer 2 tot 2,5 liter olie in.
- Gebruik alleen plantaardige olie van goede kwaliteit. Het wordt afgeraden om boter, margarine, olijfolie of vet van dierlijke oorsprong te gebruiken.
- Strijk de binnenkant van het controleraampje in met wat olie.
- Sluit het apparaat aan en kies de gewenste temperatuur. Zodra de lichtindicator dooft kunt u het frituren beginnen.
- Plaats uw droge voedingsmiddelen in het mandje zonder dit te overbelasten.
- Plaats het mandje in de friteuze en sluit het deksel. Dompel het mandje in de olie met behulp van het handvat.
- Voeg geen water toe en dompel geen vochtige voedingsmiddelen in de olie.
- Hef het mandje op en druk op de ontgrendelknop van het deksel zodra het bakken is beëindigd.

## ADVIES

---

- Gebruik het apparaat nooit leeg (zonder olie).
- Gebruik enkel metalen keukengerei voorzien van een isolerende handgreep.
- Kies de baktijd door bovenstaande tabel als referentie te nemen. Houd er rekening mee dat een voorgebakken voedingsmiddel minder lang moeten bakken maar op een hogere temperatuur.

## SCHOONMAKEN

1. Controleer of uw apparaat is losgekoppeld en helemaal afgekoeld alvorens het te reinigen.
2. Laat de olie volledig afkoelen voor u de friteuse leegmaakt.
3. Neem het deksel eraf alvorens de olie te verwijderen of om de friteuse te reinigen.
4. Gebruik geen schuurmiddelen of zuren.
5. Veeg de binnenkant van de friteuse af met absorberend papier, vervolgens met een vochtig doekje en wat afwasmiddel. Laat volledig drogen.
6. Was het mandje met warm zeepwater.
7. Vervang het filter na 60 bakbeurten.

## GARANTIE

Dit apparaat heeft een garantie van één jaar vanaf de verkoopdatum door de verdeler, tegen voorlegging van het aankoopbewijs (gedateerd kasticket of factuur).

Deze garantie dekt de onderhoudskosten en de wisselstukken.

Vallen niet onder de garantie:

- Elke beschadiging ten gevolge van

een verkeerd gebruik van het apparaat (niet-toegestaan professioneel gebruik).

- Schade veroorzaakt door het aansluiten van dit apparaat op een netspanning die niet overeenkomt

met de voorgeschreven spanning (230 V ~ 50Hz), elke interventie die niet

is uitgevoerd door het servicenetwerk

van de verdeler.



Dit apparaat mag niet weggeworpen worden met het huishoudelijk afval maar moet naar een hiervoor voorzien inzamelpunt worden gebracht. Het kan een gevaar betekenen voor het milieu.

**Aby obsługa urządzenia była skuteczna i łatwa, należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje:**

## WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

---

- 1-** Przed podłączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy zasilanie elektryczne w sieci domowej jest zgodne z napięciem urządzenia.
- 2-** Nie zanurzać urządzenia w żadnym płynie i nie używać w pobliżu umywalki, kabiny prysznicowej lub wanny.
- 3-** Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- 4-** Chronić urządzenie przed słońcem, deszczem itp.
- 5-** Nie pozostawiać urządzenia bez opieki w pobliżu dzieci lub osób nieodpowiedzialnych.
- 6-** Przed wyczyszczeniem lub konserwacją urządzenia, należy pamiętać o wyjęciu wtyczki z gniazdka lub wyłączeniu za pomocą wyłącznika.
- 7-** Sprawdzić, czy kabel nie jest uszkodzony.
- 8-** Nie ciągnąć za kabel zasilający ani za urządzenie w celu jego wyłączenia.
- 9-** Nie używać urządzenia jeżeli kabel lub gniazdo są uszkodzone.
- 10-** Użytkownik nie powinien sam wymieniać kabla zasilającego ani wtyczki urządzenia. Naprawę lub wymianę uszkodzonego elementu należy powierzyć specjaliście.
- 11-** Urządzenie należy używać wyłącznie do celu, do jakiego zostało przeznaczone.
- 12-** Po zakończeniu smażenia, poczekać aż olej ścieknie. Nie potrząsać koszem.
- 13-** Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać kabla, wtyczki lub podstawy urządzenia w wodzie lub w innym płynie.
- 14-** Urządzenie nie jest przeznaczone do użycia przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat jeśli pozostają pod stałym nadzorem. Urządzenie może być używane przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, lub też osoby, które

nie posiadają odpowiedniego doświadczenia bądź wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod opieką i nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która przekazała im niezbędne informacje dotyczące prawidłowej obsługi urządzenia. Urządzenie i jego przewód zasilający muszą zawsze pozostawać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat. Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem. Prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci.

– Urządzenia do smażenia z uchwytnymi należy ustawić w stabilnym miejscu aby zapobiec wylaniu się gorącego oleju.


**15-** Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, jego wymianę należy zlecić serwisowi posprzedażnemu lub specjalście, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

**16-** Frytkownica nie może być włączana za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub jakiegokolwiek systemu zdalnego sterowania.

**17-** Urządzenie jest przeznaczone

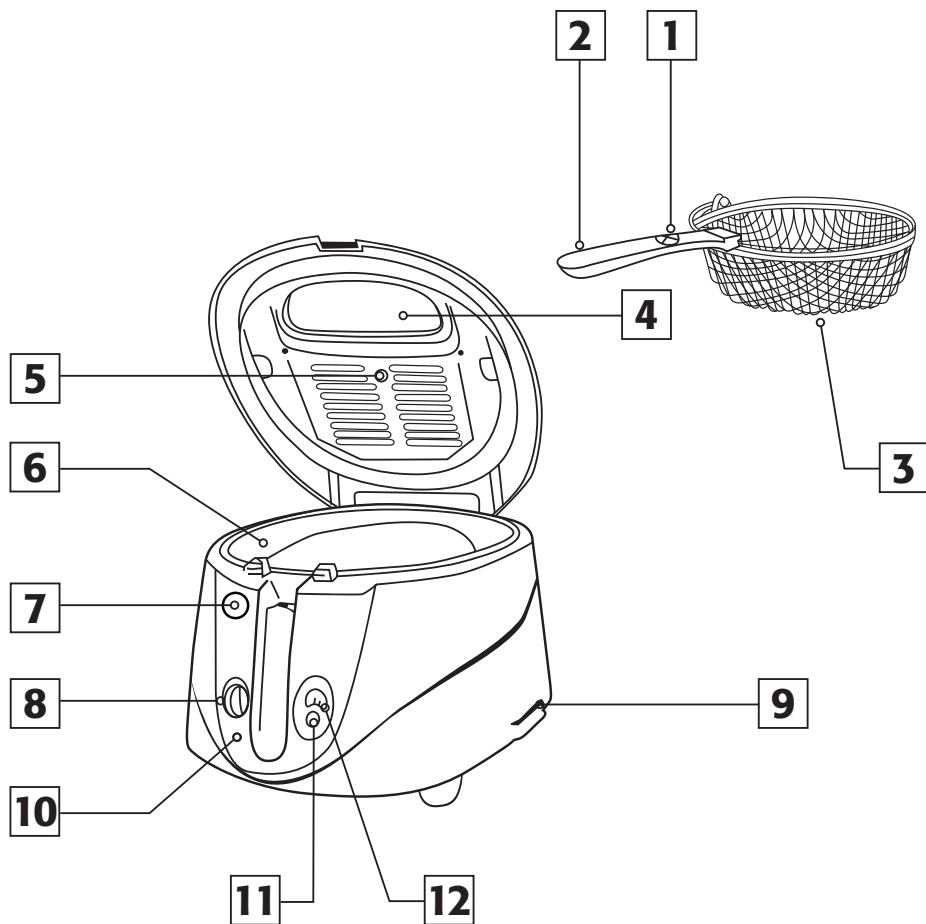
tylko i wyłącznie do zastosowań domowych lub w miejscach takich, jak:

- pomieszczenia kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach lub w innym otoczeniu zawodowym
- gospodarstwa rolne
- użytkowanie przez klientów hoteli, moteli, pokoi gościnnych i innych placówek tego rodzaju;

**18-**  Uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka.

**19-** Szczegółowe informacje dotyczące sposobu czyszczenia powierzchni będących w kontakcie z żywnością, znajdują się w następnym rozdziale.

## OPIS URZĄDZENIA



**1** Przycisk blokady

**2** Uchwyt kosza

**3** Kosz frytkownicy

**4** Okienko kontrolne

**5** Filtr

**6** Wymowany pojemnik

**7** Przycisk odblokowania pokrywy

**8** Termostat z regulacją mocy

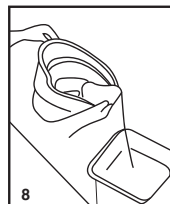
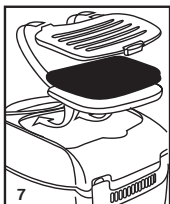
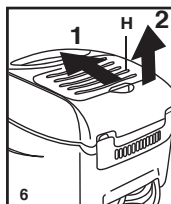
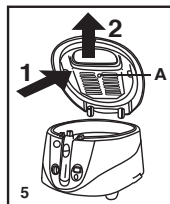
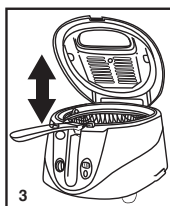
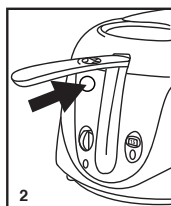
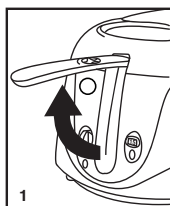
**9** Korpus urządzenia

**10** Kontrolka pracy

**11** Przyciski programowania minutnika

**12** Minutnik





## UCHWYT KOSZA

Umożliwia podniesienie / opuszczenie kosza przy zamkniętej pokrywie frytkownicy. Unieść uchwyt, aby podnieść kosz (ilustracja 1). Opuścić uchwyt, aby opuścić kosz.

## PRZYCISK ODBLOKOWANIA POKRYWY

Umożliwia odblokowanie pokrywy i wypuszczenie nadmiaru pary (ilustracja 2).

## ABY ZDJAĆ POKRYWĘ

Podnieść pokrywę o 90° i pociągnąć do góry (ilustracja 5).

## FILTR

Przechwytuje krople oleju zawarte w parze. Należy go wymieniać co 60 cykli smażenia (ilustracja 7).

## CHOWANIE KABLA

Owinąć kabel wokół uchwytu kabla w podstawie.

## OKIENKO KONTROLNE

Posmarować wewnętrzną stronę okienka kontrolnego niewielką ilością oleju, aby uniknąć tworzenia się pary wodnej i móc kontrolować smażenie.

## TERMOSTAT

---

- Termostat można ustawić na 150°C, 170°C, 180°C i 190°C, wybierając idealną temperaturę do smażenia każdego rodzaju produktu.
- W celu wyłączenia frytkownicy należy ustawić termostat w pozycji „O”.
- Termostat umożliwia podłączenie frytkownicy do prądu, ustawiając pokrętko regulacji temperatury smażenia.

## KONTROLKA PRACY

---

Włącza się po podłączeniu urządzenia do gniazdka elektrycznego i po ustawieniu termostatu na temperaturę od 150°C do 190°C.

## REGULACJA MINUTNIKA

---

- Zaprogramuj czas smażenia naciskając przycisk «10»: na ekranie wyświetli się zaprogramowana liczba minut.
- Cyfry zaczną migać, sygnalizując że czas smażenia zaczął upływać. Ostatnia minuta odliczana jest w sekundach.
- W razie błędu, można zaprogramować nowy czas smażenia, naciskając przycisk «10». Ekran powróci do wyświetlenia początkowego.
- Minutnik sygnalizuje koniec czasu smażenia za pomocą dwóch serii sygnałów dźwiękowych w odstępie około 20 sekund. Aby wyłączyć alarm dźwiękowy, wystarczy nacisnąć przycisk minutnika «10».

**UWAGA:** minutnik nie przywraca napięcia urządzenia ani po rozpoczęciu ani po zakończeniu smażenia.

TABELA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PARAMETRÓW:

**SMAŻENIA NIEZAMROŻONYCH PRODUKTÓW**

Rodzaj produktu		Maksymalna ilość w g	Temperatura w °C	Czas w minutach	
FRYTKI	Zalecana ilość do smażenia	500	190	1. smażenie	6-7
				2. smażenie	1-2
	Ilość MAKSYMALNA (granica bezpieczeństwa)	1000	190	1. smażenie	10-12
				2. smażenie	2-3
RYBA	Kalmar	500	170	9-10	
	Małże św. Jakuba	500	170	9-10	
	Ogony langusty	600	170	7-10	
	Sardynki	500-600	170	8-10	
	Mątwą	500	170	8-10	
	Sola	500-600	170	6-7	
MIĘSO	Stek wołowy	250	170	5-6	
	Filet z kurczaka	300	170	6-7	
	Kulki mięsne	400	170	7-9	
WARZYWA	Karczochy	250	150	10-12	
	Kalafior	400	170	8-9	
	Grzyby	400	150	9-10	
	Bakłażan	300	170	11-12	
	Cukinie	200	170	8-10	

Czas oraz temperatura przygotowania są podane informacyjnie. Należy je dopasować według upodobań.

## SMAŻENIE ZAMROŻONYCH PRODUKTÓW

Najlepsze wyniki uzyska się stosując dobrej jakości olej arachidowy. Unikać mieszania różnych rodzajów olejów. W przypadku stosowania tłuszczu w kostkach, należy podzielić go na małe kawałki, aby spód frytkownicy nie przegrzewał się podczas pierwszych kilku minut. Produkty zamrożone mają bardzo niską temperaturę. W rezultacie, mocno obniżają temperaturę oleju lub innego tłuszczu. Aby osiągnąć najlepszy wynik, nie należy przekraczać ilości zalecanych w tabeli poniżej. Produkty zamrożone są bardzo często pokryte lodem. Dlatego należy najpierw odsączyć je w koszu. Następnie zanurzyć powoli kosz we frytkownicy, aby uniknąć przyskania oleju. Czas smażenia jest podany informacyjnie. Należy go zmieniać w zależności od początkowej temperatury produktu do smażenia i temperatury zalecanej przez producenta mrożonego produktu.

Rodzaj produktu		Maksymalna ilość w g	Temperatura w °C	Czas w minutach	
FRYTKI	Zalecana ilość do smażenia	180 (*)	190	1. smażenie	3-4
				2. smażenie	1-2
	Ilość MAKSYMALNA (granica bezpieczeństwa)	500	190	1. smażenie	6-7
				2. smażenie	1-2
PALUSZKI ZIEMNIACZANE		500	190	7-8	
RYBA	Paluszki z dorsza	300	190	4-6	
	Krewetki	300	190	4-6	
MIĘSO	Filet z kurczaka	200	190	6-8	

**UWAGA:** Przed zanurzeniem kosza, należy sprawdzić czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta.

(\*) Chodzi o zalecaną ilość, w celu uzyskania optymalnego smażenia. Istnieje możliwość smażenia większej ilości zamrożonych frytek, ale w takim przypadku, będą mocniej nasączone tłuszczem, ze względu na nagły spadek temperatury oleju w momencie zanurzania.

## OBSŁUGA FRYTKOWNICY

---

- Przed użyciem frytkownicy po raz pierwszy, należy umyć pojemnik i kosz, a następnie dokładnie wysuszyć.
- Wyjąć kosz trzymając za uchwyt.
- Nalać od 2 do około 2,5 litra oleju.
- Stosować wyłącznie dobrej jakości olej roślinny. Nie zaleca się stosowania masła, margaryny, oliwy z oliwek lub tłuszczu zwierzęcego.
- Posmarować wewnętrzną powierzchnię okienka kontroli niewielką ilością oleju.
- Podłączyć urządzenie i ustawić odpowiednią temperaturę. Gdy tylko kontrolka zgaśnie, można rozpocząć smażenie.
- Włożyć suche produkty do kosza, zwracając uwagę, aby go nie przeciążyć.
- Włożyć kosz do frytkownicy i zamknąć pokrywę. Zanurzyć kosz w oleju trzymając za uchwyt.
- Nie dolewać wody i nie zanurzać wilgotnych produktów w oleju.
- Po zakończeniu smażenia podnieść kosz i nacisnąć przycisk odblokowania pokrywy.

## ZALECENIA

---

- Nie należy włączać pustego urządzenia (bez oleju).
- Stosować wyłącznie metalowe narzędzia kuchenne wyposażone w rączkę z izolacją.
- Wybrać czas smażenia zgodnie z tabelą powyżej, pamiętając o tym, że produkt wstępnie przygotowany musi być smażony krócej, ale w wyższej temperaturze.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

---

1. Przed czyszczeniem urządzenia sprawdzić, czy jest odłączony i całkowicie wystudzony.
2. Przed opróżnieniem frytkownicy poczekać na całkowite wystygnięcie oleju.
3. Podnieść pokrywę przed wylaniem oleju, aby ją wyczyścić.
4. Nie używać trących lub kwasowych środków czyszczących.
5. Osuszyć wnętrze frytkownicy za pomocą ręcznika papierowego, a następnie wilgotną szmatką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Pozostawić do wyschnięcia.
6. Umyć kosz w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.
7. Wymienić filtr po 60 cyklach smażenia.

## REKLAMACJA

---

Reklamacja przysługuje po okazaniu dowodu zakupu (paragon kasowy lub faktura z datą).

Reklamacja dotyczy wad wykonania i części zamiennych.

Reklamacja nie obejmuje:

- Jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia spowodowanego jego nieprawidłowym użytkowaniem (zastosowanie do celów profesjonalnych jest zabronione).

- Uszkodzeń spowodowanych podłączeniem urządzenia do źródła zasilania o innych parametrach, niż zalecane (230 V ~ 50Hz) oraz przeprowadzenia prac naprawczych przez osobę inną, niż pracownik autoryzowanego serwisu naprawczego dystrybutora.



Urządzenie nie powinno być wyrzucane ze zwykłymi śmieciami domowymi, lecz przekazane do specjalnego punktu zbiórki. Urządzenie może stanowić zagrożenie dla środowiska oraz dla zdrowia ludzi i zwierząt.

---

**Para utilizar o seu aparelho de modo mais eficaz e mais fácil, leia atentamente as instruções abaixo:**

## CONSELHOS DE SEGURANÇA

---

- 1-** Antes de ligar o aparelho, verifique se a alimentação eléctrica da sua casa corresponde à tensão indicada.
- 2-** Não imirja o aparelho em nenhum tipo de líquido e não o utilize junto de um lavatório, duche ou banheira.
- 3-** Não toque no aparelho caso tenha as mãos molhadas ou húmidas.
- 4-** Proteja o aparelho de qualquer exposição ao sol, à chuva, etc.
- 5-** Não deixe o aparelho ao alcance de crianças ou de pessoas sem capacidade para utilização do mesmo sem vigilância.
- 6-** Antes de iniciar qualquer trabalho de limpeza ou de manutenção, desligue sempre o aparelho, desligando-o da tomada ou através do interruptor.
- 7-** Verifique se o cabo se encontra em bom estado.
- 8-** Não puxe pelo cabo de alimentação nem pelo aparelho para o desligar da tomada.
- 9-** Não utilize o aparelho se a tomada ou o cabo estiverem danificados.
- 10-** Os consumidores não devem substituir, eles próprios, o cabo de alimentação nem a ficha deste aparelho. Apenas um técnico devidamente qualificado pode efectuar a reparação ou substituição de qualquer peça danificada.
- 11-** Não utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.
- 12-** Depois da fritura, deixe que os alimentos escorram, sem sacudir o cesto.
- 13-** Para evitar choques eléctricos, nunca imirja o cabo, as fichas ou a base em água ou em qualquer outro líquido.
- 14-** Este aparelho nunca deverá ser utilizado por crianças entre os 0 e os 8 anos de idade. Este

aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos, desde que estejam sob uma supervisão contínua. Este aparelho também pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que estejam sob uma supervisão adequada ou caso as instruções relacionadas com a utilização do aparelho, em total segurança, lhes tenham sido transmitidas e os riscos incorridos tenham sido compreendidos. Conservar o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos. As crianças deverão ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças.

- Os aparelhos de fritura devem ser colocados sobre uma superfície plana com os cabos (se for caso disso) voltados para o interior, de modo a evitar entornar os líquidos quentes.

**15-** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser, obri-


gatoriamente, substituído pelo Serviço Pós-Venda ou por um técnico devidamente qualificado para evitar perigos.

**16-** A fritadeira não se destina a funcionar através de uma temporização externa ou de um sistema de comando à distância individual.

**17-** Este aparelho foi concebido para utilizações domésticas e análogas, tais como:

- bancadas de cozinha reservadas aos funcionários de lojas, escritório e outros ambientes de trabalho análogos.

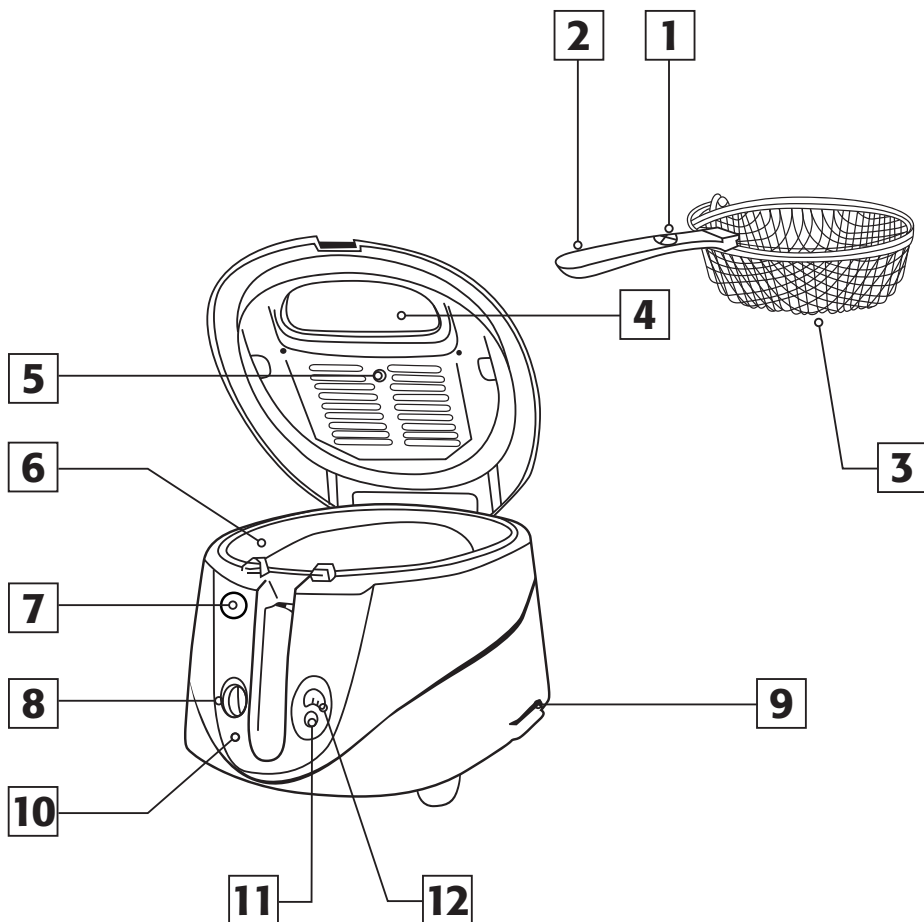
- quintas,
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes de carácter residencial,
- e em ambientes do tipo quartos de hotel.

**18-**  Atenção, superfície quente. Superfícies acessíveis com temperaturas elevadas durante o funcionamento.

**19-** Para obter informações detalhadas sobre a limpeza do aparelho, queira consultar o capítulo LIMPEZA, deste manual.



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



**1** Botão de bloqueio

**2** Cabo do cesto

**3** Cesto de fritura

**4** Visor para observação

**5** Filtro

**6** Cuba removível

**7** Botão de desbloqueio da tampa

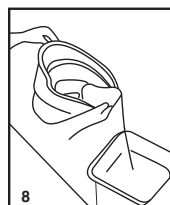
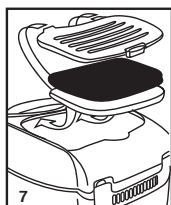
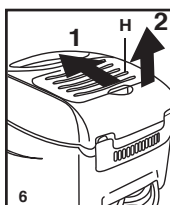
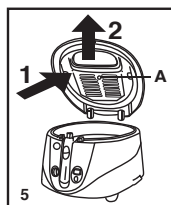
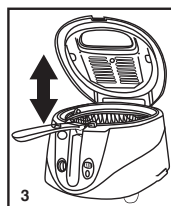
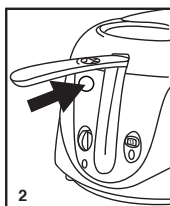
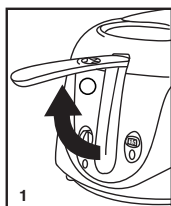
**8** Termóstato de potência variável

**9** Estrutura do aparelho

**10** Indicador luminoso de funcionamento

**11** Botão de programação do temporizador

**12** Temporizador



## CABO DO CESTO

Permite levantar/baixar o cesto, mantendo a tampa da fritadeira fechada. Levante o cabo para levantar o cesto (ilustração 1). Baixe o cabo para baixar o cesto.

## BOTÃO DE DESBLOQUEIO DA TAMPA

Permite libertar a tampa do respectivo compartimento e deixar sair o vapor (ilustração 2).

## PARA RETIRAR A TAMPA

Levante a tampa a 90° e puxe-a para cima (ilustração 5).

## FILTRO

Recupera as gotas de óleo contidas no vapor. Deve ser substituído após 60 utilizações (ilustração 7).

## ARRUMAÇÃO DO CABO

Enrole o cabo em torno do suporte para o cabo situado na base.

## VISOR PARA OBSERVAÇÃO

Unte a face interior do visor com um pouco de óleo para evitar a aglomeração da condensação na janela e poder observar a fritura.

## TERMÓSTATO

---

- O termóstato é regulável a 150 °C, 170 °C, 180°C e 190 °C, o que lhe permite seleccionar a temperatura ideal de fritura de cada alimento.
- Se o termóstato estiver na posição « 0 », a fritadeira está desligada.
- O termóstato permite ligar a fritadeira girando o botão para seleccionar a temperatura de fritura.

## INDICADOR LUMINOSO DE FUNCIONAMENTO

---

Acende-se quando o cabo está ligado à tomada eléctrica e quando o termóstato está programado numa temperatura compreendida entre os 150°C e 190°C.

## CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR

---

- Programe o tempo de fritura, premindo o botão «10»: o ecrã indica o número de minutos programado.
- Os números são imediatamente apresentados de forma intermitente, indicando que o tempo de fritura iniciou. O último minuto é contado regressivamente em segundos.
- Em caso de erro, pode programar um novo tempo de fritura, premindo o botão « 10 ». O ecrã reinicializar-se-á.
- O temporizador indica o fim do tempo de fritura, emitindo duas séries de sinais sonoros com cerca de 20 segundos de intervalo. Para desactivar o alarme sonoro, basta premir o botão de temporização «10».

**ATENÇÃO:** o temporizador não liga o aparelho antes nem depois da fritura.

TABELA DE REFERÊNCIA DE FRITURA:

**FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS**

Tipo de alimento		Quantidade máxima em g	Temperatura em °C	Duração em minutos	
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma fritura óptima	500	190	1. <sup>a</sup> fritura	6-7
				2. <sup>a</sup> fritura	1-2
	Quantidade "MÁX." (limite de segurança)	1000	190	1. <sup>a</sup> fritura	10-12
				2. <sup>a</sup> fritura	2-3
PEIXE	Calamares	500	170	9-10	
	Vieiras	500	170	9-10	
	Caudas de lagostins	600	170	7-10	
	Sardinhas	500-600	170	8-10	
	Chocos	500	170	8-10	
	Linguado	500-600	170	6-7	
CARNE	Bife de vaca	250	170	5-6	
	Peito de frango	300	170	6-7	
	Almôndegas de carne	400	170	7-9	
LEGUMES	Alcachofras	250	150	10-12	
	Couve-flor	400	170	8-9	
	Cogumelos	400	150	9-10	
	Beringelas	300	170	11-12	
	Curgetes	200	170	8-10	

Os tempos e temperaturas de fritura são aproximados e devem ser ajustados de acordo com o gosto de cada um.

## FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS:

Obterá melhores resultados, utilizando óleo de amendoim de boa qualidade. Evite misturar diferentes tipos de óleo. Se utilizar gordura em estado sólido, corte-a em pequenos pedaços para que o fundo da fritadeira não sobreaqueça sem qualquer gordura durante os primeiros minutos. Os alimentos congelados apresentam uma temperatura muito baixa. Consequentemente, fazem com que a temperatura do óleo ou da gordura baixe consideravelmente. Para obter melhores resultados, é aconselhado que não ultrapasse as quantidades recomendadas no quadro abaixo. Os alimentos congelados estão frequentemente cobertos por cristais de gelo que deverá ter o cuidado de eliminar agitando o cesto. Imirja, em seguida, o cesto muito lentamente na fritadeira para evitar salpicos de óleo. Os tempos de fritura são aproximados e devem ser ajustados em função da temperatura inicial do alimento que pretende cozinhar e de acordo com a temperatura recomendada pelo fabricante do produto congelado.

Tipo de alimento		Quantidade máxima em g	Temperatura em °C	Duração em minutos	
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma fritura óptima	180 (*)	190	1.ª fritura	3-4
				2.ª fritura	1-2
BATATAS FRITAS	Quantidade MÁX. (limite de segurança)	500	190	1.ª fritura	6-7
				2.ª fritura	1-2
BATATAS EM PALITOS		500	190	7-8	
PEIXE	Barrinhas de pescada	300	190	4-6	
	Camarões	300	190	4-6	
CARNE	Peito de frango	200	190	6-8	

**ATENÇÃO:** Antes de imergir o cesto, verifique se a tampa está devidamente fechada.

(\*) Trata-se da quantidade recomendada para obter uma fritura óptima. Evidentemente, é possível fritar uma maior quantidade de batatas fritas ultracongeladas mas, neste caso, ficarão ligeiramente mais gordurosas devido à descida brusca da temperatura do óleo no momento da imersão.

## COMO UTILIZAR A SUA FRITADEIRA

---

- Antes de utilizar a sua fritadeira pela primeira vez, lave a cuba e o cesto, secando-os cuidadosamente.
- Retire o cesto utilizando o cabo.
- Coloque, aproximadamente, 2 a 2,5 litros de óleo.
- Utilize apenas óleo vegetal de boa qualidade. Desaconselha-se a utilização de manteiga, margarina, azeite ou gordura animal.
- Unte a face interior do visor para observação com um pouco de óleo.
- Ligue o aparelho e seleccione a temperatura pretendida. A partir do momento em que o indicador luminoso apaga, pode iniciar a fritura.
- Coloque os alimentos secos no cesto, tendo especial cuidado para não o encher em demasia.
- Coloque o cesto na fritadeira e feche a tampa. Imirja o cesto no óleo segurando-o pelo cabo.
- Não acrescente água e não imirja alimentos húmidos no óleo.
- Assim que termine a fritura, levante o cesto e prima o botão de desbloqueio da tampa.

## CONSELHOS

---

- Nunca utilize o aparelho vazio (sem óleo).
- Utilize apenas utensílios de cozinha metálicos equipados com uma pega isolante.
- Seleccione o tempo de fritura orientando-se pela tabela acima, tendo em consideração que de os alimentos pré-cozinhados requerem menos tempo de fritura e uma temperatura mais elevada.

## LIMPEZA

---

1. Antes de limpar o seu aparelho, verifique se está desligado da tomada e se arrefeceu totalmente.
2. Deixe arrefecer totalmente o óleo antes de vazá-lo para a fritadeira.
3. Retire a tampa antes de remover o óleo ou para efectuar a limpeza.
4. Não utilize produtos abrasivos nem ácidos.
5. Limpe o interior da fritadeira com um papel absorvente e, em seguida, com um pano húmido e um pouco de detergente de lavar louça. Deixe secar completamente.
6. Lave o cesto com água quente e sabão.
7. Substitua o filtro após 60 utilizações.

## GARANTIA

---

A este equipamento aplicam-se as disposições previstas no Decreto-Lei n.º 67/2003 de 8 de Abril alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 84/2008 de 21 de Maio, relativo às garantias de bens móveis de consumo.

A garantia é accionada sob condição de apresentação da prova de compra (recibo de caixa ou factura, ambos com data).



Os resíduos de produtos eléctricos não devem ser eliminados juntamente com outros resíduos domésticos. Por favor entregue-os no ecocentro municipal mais próximo sempre que exista, ou nos Pontos de Recolha específicos para o efeito, nos locais de venda. Consulte as autoridades locais ou o seu vendedor para obter aconselhamento sobre o encaminhamento do resíduo. Este resíduo pode apresentar um perigo para o meio ambiente.

---

