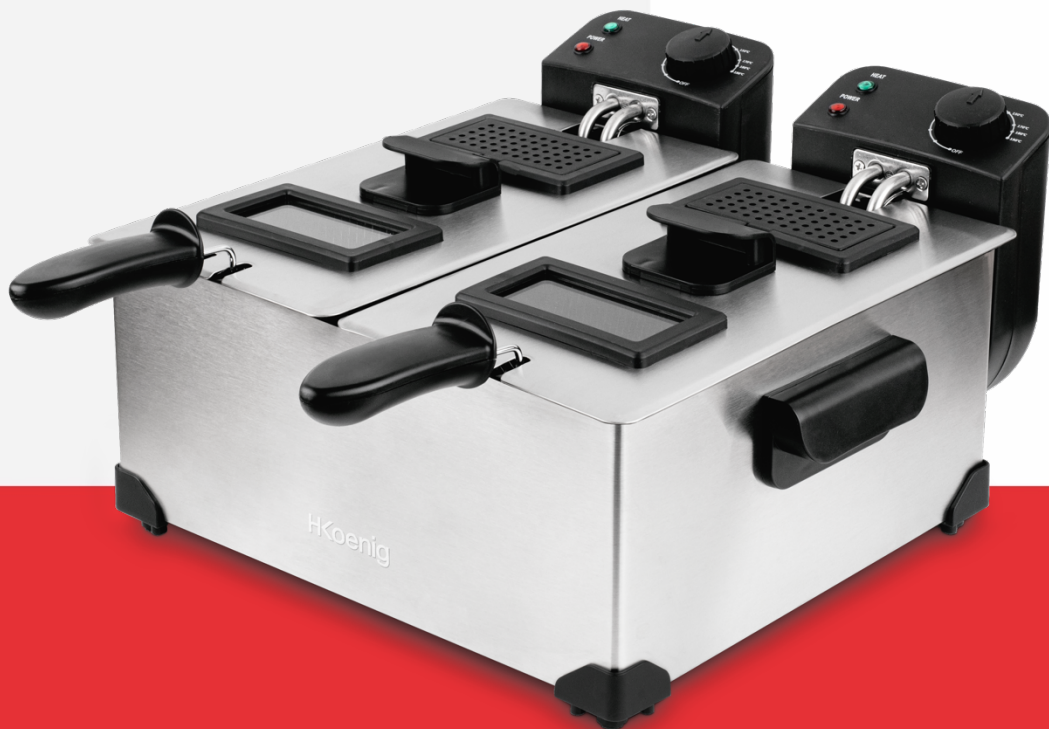


# HKoenig

dfx600

## Instruction Manual

Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzing  
Manual de instrucciones  
Manuale d'uso



## Double oil tank fryer

Friteuse double bac  
Doppelpfanne  
Dubbele friteuse  
Freidora doble  
Doppia padella



---

# ENGLISH



Keep the instructions for future reference

## INTRODUCTION

To get the most out of your new appliance, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the appliance.

## SAFETY MEASURES

### Normal use of the appliance

- Incorrect use of the appliance may cause personal injury and damage to the appliance.
- Use the appliance for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).

- 
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
  - The appliance may only be connected to 220 -240V, 50/60 Hz,3600W.
  - The appliance should not be switched on unless it is full of oil. Ensure that it is always filled with oil up to a level somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl.
  - Avoid using the appliance for too long in one go, as this can result in the oil overheating, causing a fire.
  - Never add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to spit violently from the bowl !
  - Avoid contact with the hot oil.
  - Never leave the appliance unattended when in use or when it is hot, and keep an eye on children.



- Touch only the black plastic handles; avoid touching the other surfaces, as the surfaces are liable

---

to get hot during use.

- Always set the temperature control to the lowest possible temperature, and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.
- Wait until the appliance has cooled down completely before draining the oil out, moving or cleaning the fryer or putting it away.
- Always use the carrying handles to move the appliance.
- The appliance or the cord must not be immersed in water or any other liquid.
- Never use the appliance with wet hands.
- Make sure the appliance is always clean when it comes into contact with food.
- This appliance is not suitable for commercial or outdoor use.
- Only use the appliance in a dry and well ventilated room.

---

- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.

- The appliance shall not be operated by means of an external timer, or a separate remote control system.

- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.

- Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.

- This device is not intended for use by persons with

---

reduced capacity on the physical, mental or sensory or lack of experience and knowledge (including children), unless he has them was asked to monitor or if they have

- had instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
- When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit.
- Never open the appliance from the front, always position yourself slightly to the side to avoid burning yourself with steam.
- In case of fire, never try to extinguish the flames with

---

water:

- Close the lid,
- Smother the flames with a damp cloth.
- The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
- Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device
- Do not place the unit on a work surface flexible or on a desk covered with a tablecloth

Make sure it works on a hard surface.

- Before use, always ensure that the oil reservoir is positioned correctly.

---

### **Positioning the appliance**

- Place the appliance on a flat, level and stable surface.
- Always place the appliance at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.
- Do not cover the appliance.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

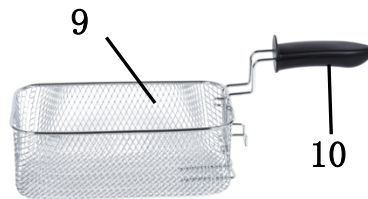
### **Cord, plug and mains socket**

- Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the appliance if this is the case, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock.
- Never try to repair the appliance yourself.
- Check that it is not possible to pull or trip over the appliance cord or any extension cable.
- Remove the plug from the socket when cleaning, or when the appliance is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Do not roll the cord up or wind it around the appliance.

### **Important!**

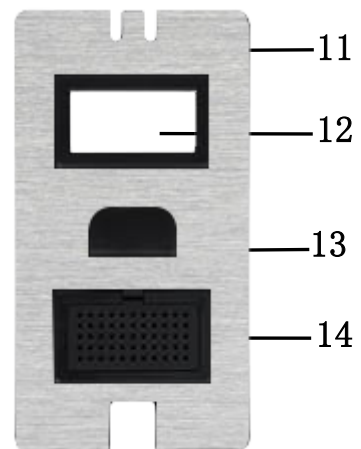
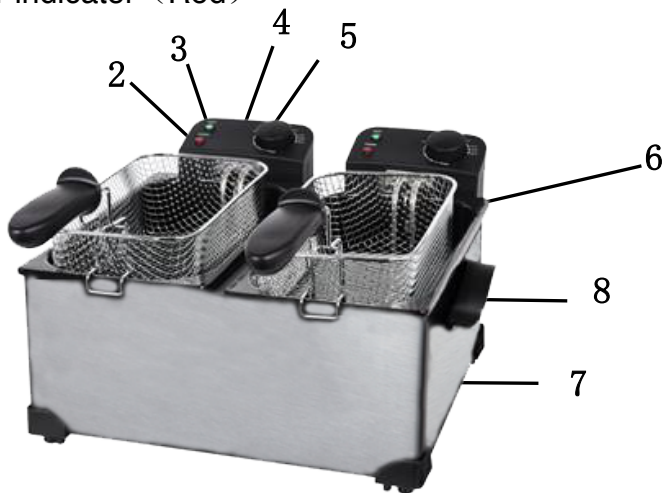
If a fire starts in the appliance, you must never try to put it out with water! Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.

## PARTS IDENTIFICATION



1. Bowl

2. Power indicator (Red)



3. Heat Indicator (Green)

4. Control panel

5. Temperature control

6. Heating element

7. Housing

8. Housing carrying handle

9. Basket

10. Basket handle

11. Lid

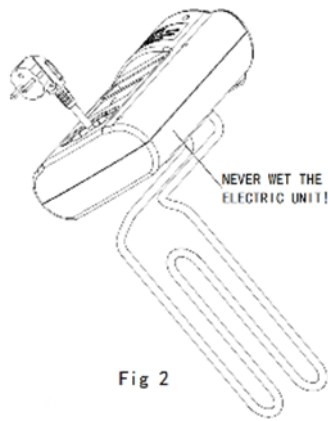
12. Review window

13. Lid handle

14. Filter

## PRIOR TO FIRST USE

- Read the safety instructions through carefully.
- Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.
- The heating element can be immersed in water but should never be placed in the dishwasher. Never wet the ELECTRIC UNIT.



- Clean the lid (11), bowl (1), basket (9) and Housing(7) using warm water and a little washing-up liquid, and dry the parts carefully. The parts can also be washed in a dishwasher.
- Fit the heating element and the control panel (6 and 4) in the bowl by inserting the pins on the inside of the plastic unit down into the grooves on the rear of the bowl.
- NOTE: Heating element must be pushed all the way down, to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.
- Fit the handle (10) onto the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate. Then loosen the grip on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket, and the black plastic on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly before you use the basket.



## USE

- Check that the deep fryer is switched off.
- Pour the required amount of oil into the bowl. Fill the oil to somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl. We recommend using liquid oil, which is recommended for deep fat frying.

Tip: You can use lard or other solid fat if you wish, but you will need to melt it first in the bowl. Set the temperature control to the lowest temperature and add the fat in small pieces. Only turn the temperature up to the desired level once the fat has melted.

- Place the lid on the bowl.

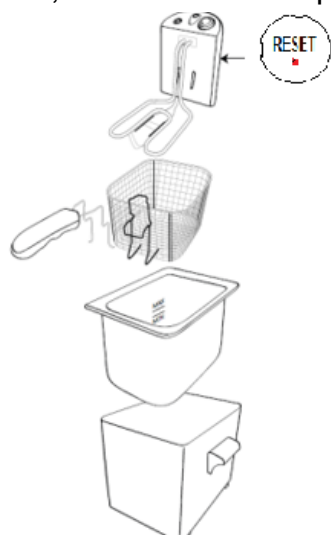
- 
- Plug the fryer in, and the red power indicator lights up. Set it to the desired temperature by turning the temperature control . The green heat indicator lights up and remains on while the deep fat fryer is heating up. Once the deep fat fryer has reached the selected temperature, the heat indicator goes out. The heat indicator comes on and goes off during use, which merely indicates that it is maintaining the selected temperature.
  - Do not add the food until the required temperature is reached.
  - Remove the lid from the deep fat fryer.
  - Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl.
  - Always hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.
  - NOTE: Heating element must be pushed all the way down to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.

### **Important!**

Be careful, as the oil may spit. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.

There is a non-auto resetting thermostat built in the product. If the deep fryer has been in use for a prolonged time, the built-in non-auto resetting thermostat will activate and cut off the current to protect the appliance from overheating.

Reset the thermostat by pushing the indicated button, after the heating element has cooled down, to enable the deep fryer to function normally again.



---

### **Troubleshooting**

| Problem                 | Possible Cause                                                                                           | Solution                                                                           |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Unpleasant odor         | The oil is old                                                                                           | Change the oil after 20 uses or if extremely dark in color                         |
| Oil overflows the unit  | The amount of oil used Exceeds recommendation<br>The amount of food in The Basket exceeds recommendation | Reduce the amount of oil in the oil pot<br>Remove some of the food from the basket |
| Food is not crispy      | Cooking time too short<br>There is too much food in the basket                                           | Adjust time accordingly<br>Only fill basket 2/3 full                               |
| Potato chips are sticky | Cut potato has not been thoroughly washed                                                                | Wash potato slices in water before frying                                          |
| Unit will not power on  | Safety switch has been activated                                                                         | Press the reset button on the control panel                                        |

### **TIPS FOR PREPARATION OF FOOD**

Before lowering the basket

- Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
- Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.
- Some types of food should be breaded before being cooked in the deep fat fryer.
- Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
- Do not fill the basket above the max mark on the metal plate under the handle.
- The maximum quantity of deep-frozen French fried potatoes that can be fried at a time is 0.7kg.

### **Important!**

The handle may be very hot after any prolonged period of use.

### **Cooking tips**

Below is a guide to cooking temperatures and times for various foods:

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements.

Note: Keep in mind that these settings are only intended for reference purposes. As ingredients differ in size, shape, weight, and consistency, we cannot guarantee that the times outlined below represent the best setting for your specific ingredients.

---

|                          | Temperature | Time       |
|--------------------------|-------------|------------|
| Breaded fish fillets     | 170° C      | 5-6 min.   |
| Large prawns             | 170° C      | 3-5 min.   |
| Chicken breasts          | 175° C      | 3-4 min.   |
| Breaded chicken fillets  | 170° C      | 12-15 min. |
| Onion rings              | 180° C      | 3 min.     |
| Battered broccoli        | 185° C      | 2-3 min.   |
| French fries (2nd stage) | 190° C      | 6 min.     |

### **After cooking**

1. Lift the basket up out of the bowl and tilt it so that it rests on the edge of the bowl.
2. Allow the oil to drip from the food before removing the basket.
3. Set the temperature control to the lowest possible temperature by turning it to the left as far as possible.
4. Remove the plug from the socket.
5. Allow the appliance to cool completely (1-2 hours).

### **Important!**

You must never move the appliance while it is hot, when there is oil in it, or if the lid has not been fitted.

### **HANDLING AND STORING THE OIL**

Make sure all oil is only handled when it is completely cool!

- Remove any food residues from the oil after use.
- Filter the oil regularly.
- The oil should be changed once it has been used approximately 10 times. All the oil should be changed at the same time; do not mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per the relevant local regulations.
- Keep the oil in the deep fat fryer or in an airtight container in a dry, cool and dark place. (It is not necessary to keep the oil in a fridge).

---

## **CLEANING**

### **Disconnect the mains plug.**

- Wait until the oil or fat is cold before cleaning. Solid fat should not be allowed to solidify completely.
- The heating element with control panel and cord must not be immersed in water. Remove the control panel and heating element before cleaning the appliance.
- Once you have poured the oil out of the bowl, wipe the inside of the bowl with kitchen paper. Then wash the bowl thoroughly.
- The housing, bowl, lid and basket with handle can be washed in hot water and washing-up liquid or in a dishwasher.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the deep fat dryer or its accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the appliance, as this may damage the surface.

### **DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY LIQUID**

---

## Storing

- Ensure the fryer is completely cool down before storing.
- Never store it while it is hot or wet.
- Be sure all parts are clean and dry before storing.
- Store appliance in a clean, dry place.
- Do not fold the handle into the basket until the oil has cooled down

### Environmental protection:



**The battery may pollute the environment, you must remove the battery before discarding the appliance, or send the appliance to a designated recycling collection point.**

■ This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

---

# FRANÇAIS



Gardez ce mode d'emploi en lieu sûr

## INTRODUCTION

Pour tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ces instructions avant de l'utiliser pour la première fois. Faites particulièrement attention aux mesures de sécurité. Nous vous recommandons également de conserver les instructions afin que vous puissiez vous rappeler les fonctions de l'appareil.

## MESURES DE SÉCURITÉ

### Utilisation normale de l'appareil

- Une utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des blessures et l'endommager.
- Utilisez uniquement l'appareil pour l'usage auquel il est destiné. Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou des dommages résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrecte (voir également les conditions de garantie).

- 
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant.
  - L'appareil ne doit être branché qu'à du 220-240 V, 50/60 Hz , 3600 W .
  - L'appareil ne doit être allumé que s'il est plein d'huile. Assurez-vous qu'il soit toujours rempli d'huile jusqu'à un niveau situé entre les repères de niveaux minimum et maximum à l'intérieur de la cuve.
  - Évitez d'utiliser l'appareil trop longtemps d'affilée, car cela peut entraîner une surchauffe de l'huile et provoquer un incendie.
  - N'ajoutez jamais d'eau à l'huile. Ceci est extrêmement dangereux et peut provoquer un éclaboussement violent de l'huile hors de la cuve !
  - Évitez tout contact avec l'huile chaude.
  - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation ou lorsqu'il fait chaud, et surveillez les enfants.
  -  Ne touchez que les poignées en plastique noir ; évitez de toucher les autres surfaces, car elles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.

- 
- Réglez toujours le thermostat sur la température la plus basse possible et débranchez la friteuse dès que vous avez fini de cuire les aliments.
  - Attendez qu'elle ait complètement refroidi avant de retirer l'huile, de déplacer, de nettoyer ou de ranger la friteuse.
  - Utilisez toujours les poignées pour déplacer l'appareil.
  - L'appareil ou le cordon ne doit pas être plongé dans l'eau ou tout autre liquide.
  - N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.
  - Assurez-vous que l'appareil soit toujours propre lorsqu'il est en contact avec des aliments.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur ou pour un usage commercial.

- N'utilisez l'appareil que dans une pièce sèche et bien aérée.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles

---

aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système à télécommande.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient pleinement conscients des dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont au moins 8 ans et sont surveillés par un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), à moins qu'on leur ait demandé de surveiller ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'emploi de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- 
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  - Lors de l'utilisation d'équipements électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et / ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
  - Assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension principale de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.
  - N'ouvrez jamais l'appareil par l'avant, placez-vous toujours légèrement sur le côté pour éviter de vous brûler avec la vapeur.
  - En cas d'incendie, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau :
    - Fermez le couvercle.
    - Étouffez les flammes avec un chiffon humide.
  - L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de dommages ou des fuites.

- 
- Veuillez conserver ce mode d'emploi en lieu sûr et le remettre au futur propriétaire en cas de transfert de votre appareil.
  - Ne placez pas l'appareil sur un plan de travail souple ou sur une table recouverte d'une nappe. Assurez-vous qu'il soit sur une surface dure.
  - Avant utilisation, assurez-vous toujours que la cuve soit correctement positionnée.

#### **Positionnement de l'appareil**

- Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez toujours l'appareil au fond d'un plan de travail de cuisine et à une distance suffisante d'objets inflammables tels que rideaux, chiffons ou autres.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, et éloignez-le des surfaces chaudes de la friteuse, d'autres objets chauds et des flammes.

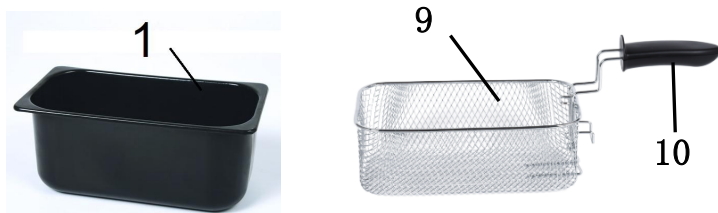
#### **Cordon, fiche et prise murale**

- Vérifiez régulièrement que le cordon et la fiche ne soient pas endommagés et n'utilisez pas l'appareil si c'est le cas, ou bien si l'appareil est tombé ou abîmé. Si l'appareil, le cordon ou la fiche est endommagée, l'appareil doit être inspecté et, si nécessaire, réparé par un technicien agréé, sinon il y a un risque de choc électrique.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.
- Vérifiez qu'il ne soit pas possible de tirer ou de trébucher sur le cordon de l'appareil ou sur une rallonge.
- Retirez la fiche de la prise lors du nettoyage ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Évitez de tirer sur le cordon lorsque vous retirez la fiche de la prise. Au lieu de cela, saisissez la prise.
- N'enroulez pas le cordon sur lui-même ni autour de l'appareil.

#### **Important !**

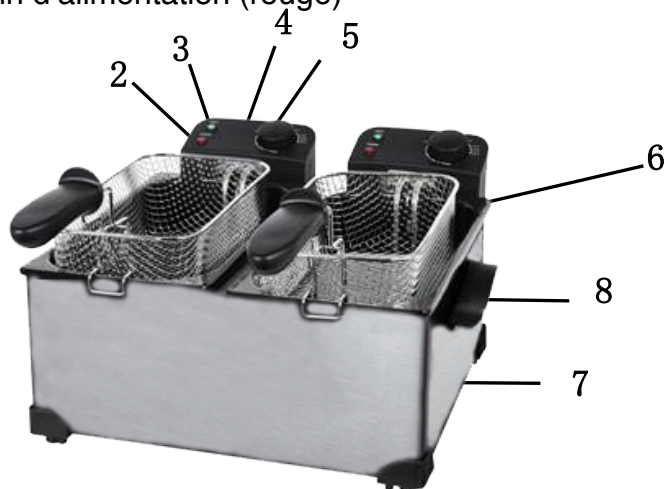
Si un incendie se déclare dans l'appareil, vous ne devez jamais essayer de l'éteindre avec de l'eau ! Au lieu de cela, fermez le couvercle et essayez d'étouffer les flammes avec un chiffon ou une serviette humide.

## DESCRIPTION



1. Cuve

2. Témoin d'alimentation (rouge)



3. Témoin de température (vert)

4. Panneau de commande

5. Thermostat

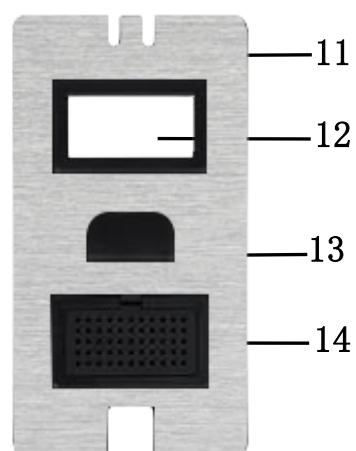
6. Résistance

7. Carrosserie

8. Poignées

9. Panier

10. Manche



11. Couvercle

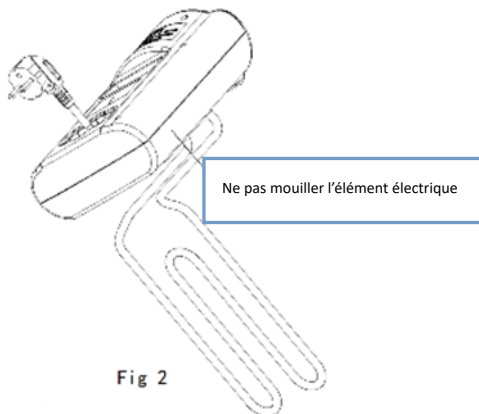
12. Fenêtre

13. Poignée

14. Filtr

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez attentivement les consignes de sécurité.
- Retirez tous les emballages de l'appareil et placez-le sur une surface plane et stable, par exemple un plan de travail de cuisine, et à une distance suffisante des objets inflammables.
- La résistance peut être plongée dans l'eau, mais ne doit jamais être lavée dans le lave-vaisselle. Ne jamais mouiller l'élément électrique.



- Nettoyez le couvercle (11), la cuve (1), le panier (9) et la carrosserie (7) avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-les soigneusement. La cuve peut également être lavée dans un lave-vaisselle.
- Montez la résistance et le panneau de commande (6 et 4) dans la cuve en insérant les broches à l'intérieur de l'unité en plastique dans les rainures à l'arrière de la cuve.
- REMARQUE : la résistance doit être introduite à fond pour activer l'interrupteur de sécurité. Sinon, l'appareil risque de ne pas chauffer.
- Monter le manche (10) sur le panier en clipsant les deux entretoises métalliques du manche, en les insérant dans les étriers à l'intérieur du panier et en les basculant contre la plaque métallique. Puis relâchez les deux entretoises métalliques pour qu'elles soient fermement fixés dans le support et que le manche soit perpendiculaire au panier. Vérifiez qu'il soit bien monté avant d'utiliser le panier.



## UTILISATION

- Vérifiez que la friteuse soit éteinte.
- Versez la quantité d'huile requise dans la cuve entre les repères de niveaux minimum et maximum. Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile liquide recommandée pour la friture.

---

Astuce : vous pouvez utiliser du saindoux ou d'autres graisses solides si vous le souhaitez, mais vous devrez d'abord la faire fondre dans la cuve. Réglez le thermostat sur la température la plus basse et ajoutez la graisse en petits morceaux. Ne montez la température au niveau souhaité qu'une fois la graisse fondue.

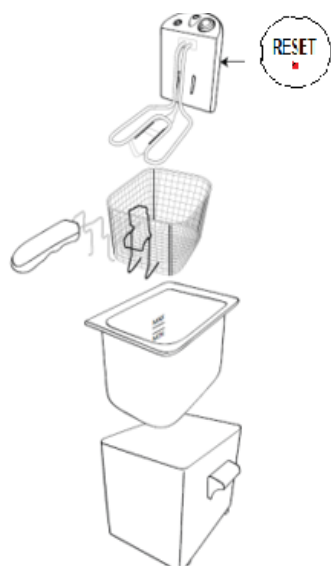
- Placez le couvercle sur la cuve.
- Branchez la friteuse et le témoin d'alimentation rouge s'allume. Réglez à la température désirée en tournant le thermostat. Le témoin vert de température s'allume pendant que la friteuse chauffe. Une fois que la friteuse a atteint la température sélectionnée, le témoin s'éteint, puis il clignote pendant qu'elle fonctionne, ce qui indique simplement qu'elle maintient la température sélectionnée.
- N'ajoutez pas les aliments tant que la température requise n'est pas atteinte.
- Retirez le couvercle de la friteuse.
- Placez les aliments dans le panier et abaissez-le soigneusement dans la cuve. Assurez-vous que le niveau d'huile ne monte pas jusqu'au bord.
- Tenez toujours fermement le manche du panier lorsque vous installez ou retirez le couvercle.
- REMARQUE : la résistance doit être introduite à fond pour activer l'interrupteur de sécurité. Sinon, l'appareil risque de ne pas chauffer.

### Important !

Soyez prudent, car l'huile peut éclabousser. Faites attention lorsque vous retirez le couvercle, car de la vapeur chaude peut s'échapper.

Un thermostat à réinitialisation non automatique est intégré au produit. Si la friteuse a été utilisée pendant une période prolongée, le thermostat s'activera et coupera le courant pour protéger l'appareil de la surchauffe.

Réinitialisez le thermostat en appuyant sur le bouton indiqué, une fois que la résistance a refroidi, pour permettre à la friteuse de fonctionner à nouveau normalement.



---

## Guide des pannes

---

| Problème                                    | Cause possible                                                                                                            | Solution                                                                                |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Odeur désagréable                           | L'huile est usagée                                                                                                        | Changez l'huile après 10 cuissons ou si la couleur est extrêmement foncée               |
| L'huile déborde de l'appareil               | La quantité d'huile utilisée dépasse le repère max.<br>La quantité de nourriture dans le panier dépasse la recommandation | Réduisez la quantité d'huile dans la cuve.<br>Retirez une partie des aliments du panier |
| La nourriture n'est pas croustillante       | Temps de cuisson trop court.<br>Il y a trop de nourriture dans le panier.                                                 | Régalez l'heure en conséquence.<br>Remplissez le panier uniquement aux 2/3.             |
| Les chips de pommes de terre sont collantes | Les tranches de pommes de terre n'ont pas été soigneusement lavées                                                        | Lavez les tranches de pommes de terre à l'eau avant de les faire frire                  |
| La friteuse ne s'allume pas                 | L'interrupteur de sécurité a été activé                                                                                   | Appuyez sur le bouton de réinitialisation du panneau de commande principal.             |

### CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Avant d'abaisser le panier :

- Assurez-vous que les aliments soient secs avant de les plonger dans l'huile chaude.
- Assurez-vous que les aliments soient à peu près de la même taille afin qu'ils cuisent uniformément. Évitez les morceaux très épais.
- Certains types d'aliment doivent être panés avant d'être cuits dans la friteuse.
- Assurez-vous d'enlever autant de glace que possible des aliments surgelés. Cependant, ils n'ont pas besoin d'être décongelés avant la cuisson.
- Ne remplissez pas le panier au-dessus de la marque maximum sur la plaque métallique sous la poignée.
- La quantité maximale de frites surgelées pouvant être cuites est de 700 g.

### Important !

Le manche peut être très chaud après une période d'utilisation prolongée.

### Conseils de cuisson

Vous trouverez ci-dessous un guide des températures et des temps de cuisson pour divers aliments. Les résultats de cuisson peuvent varier, ajustez ces temps à vos besoins individuels.

---

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement à titre d'indication. Comme les ingrédients diffèrent par la taille, la forme, le poids et la consistance, nous ne pouvons garantir que les temps indiqués ci-dessous représentent le meilleur réglage pour vos ingrédients spécifiques.

|                         | Température | Temps         |
|-------------------------|-------------|---------------|
| Filets de poisson panés | 170° C      | 5-6 minutes   |
| Grosses crevettes       | 170° C      | 3-5 minutes   |
| Blancs de poulet        | 175° C      | 3-4 minutes   |
| Filets de poulet panés  | 170° C      | 12-15 minutes |
| Rondelles d'oignon      | 180° C      | 3 minutes     |
| Brocoli pané            | 185° C      | 2-3 minutes   |
| Frites (2e étape)       | 190° C      | 6 minutes     |

### **Après la cuisson**

1. Soulevez le panier hors de la cuve et inclinez-le pour qu'il repose sur le bord.
2. Laissez l'huile s'égoutter des aliments avant de retirer le panier.
3. Réglez le thermostat sur la température la plus basse possible en le tournant à fond vers la gauche.
4. Retirez la fiche de la prise de courant.
5. Laissez l'appareil refroidir complètement (1-2 heures).

### **Important !**

Vous ne devez jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud, lorsqu'il contient de l'huile ou si le couvercle n'a pas été installé.

### **MANIPULATION ET STOCKAGE DE L'HUILE**

- Assurez-vous de manipuler l'huile seulement quand elle est complètement froide !
- Retirez tous les résidus alimentaires de l'huile après la cuisson.
- Filtrez l'huile régulièrement.
- L'huile doit être changée après avoir été utilisée environ 10 fois. Toute l'huile doit être changée en même temps; ne mélangez pas l'ancienne et la nouvelle huile. L'huile usagée doit être éliminée conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Conservez l'huile dans la friteuse ou dans un récipient hermétique et dans un endroit sec, frais et sombre. (Il n'est pas nécessaire de conserver l'huile au réfrigérateur).

---

## NETTOYAGE

### Débranchez l'appareil

- Attendez que l'huile ou la graisse soit froide avant de nettoyer. Il ne faut pas laisser la graisse solide se figer complètement.
- La résistance, avec le panneau de commande et le cordon, ne doit pas être plongée dans l'eau. Retirez le panneau de commande et la résistance avant de nettoyer l'appareil.
- Une fois que vous avez retiré l'huile de la cuve, essuyez l'intérieur avec du papier absorbant. Lavez ensuite soigneusement la cuve.
- La carrosserie, la cuve, le couvercle et le panier avec le manche peuvent être lavés à l'eau chaude et au liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage puissant ou abrasif sur la friteuse ou ses accessoires. N'utilisez jamais de brosse métallique ou à récurer pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager les surfaces.

---

# **NE PLONGEZ PAS LA FRITEUSE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE**

## Stockage

- Assurez-vous que la friteuse soit complètement refroidie avant de la ranger.
- Ne la stockez jamais si elle est chaude ou humide.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches avant de les ranger.
- Rangez la friteuse dans un endroit propre et sec.
- Ne pliez pas le manche dans le panier tant que l'huile n'a pas refroidi

## **PROTECTION DE L' ENVIRONNEMENT**



**La batterie peut polluer l' environnement, vous devez donc la retirer avant de jeter l' appareil ou de l' apporter à un point de collecte agréé.**

■ Ce symbole sur le produit ou dans le mode d'emploi signifie que votre équipement électrique et électronique doit être mis au rebut à l'écart des déchets ménagers. Il existe des systèmes de tri pour recycler ce type de produit dans l'UE. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre municipalité ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - <https://sav.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

---

# DEUTSCH



Bewahren Sie die Anweisungen als künftige Referenz auf.

## EINFÜHRUNG

Um die beste Leistung Ihres Gerätes zu genießen, lesen Sie bitte diese Anweisungen vor der ersten Nutzung sorgfältig durch. Beachten Sie besonders diese Sicherheitsanweisungen. Wir empfehlen Ihnen auch, die Anweisungen für künftige Referenz aufzubewahren, so dass Sie über die Funktionen dieses Gerätes immer wieder nachlesen können.

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

### Normale Nutzung des Gerätes

- Unsachgemäße Nutzung des Gerätes kann zu Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes führen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum dafür vorgesehenen Zweck. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für jegliche Beschädigungen und Verletzungen, die durch eine unsachgemäße Nutzung oder Handhabung entstanden sind (siehe Garantiebedingungen).



- Benutzen Sie kein Zubehör außer dem, das von dem Hersteller empfohlen wurde.
- Das Gerät darf nur an eine 220 -240V, 50/60 Hz, 3600W Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn es mit Öl befüllt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass es immer bis zur Stufe zwischen den maximalen und minimalen Markierungen auf der Innenseite der Schüssel befüllt ist.
- Vermeiden Sie es, das Gerät für zu lange auf einmal zu benutzen, da dies zur Überhitzung des Öls und demzufolge zu einem Brand führen kann.
- Fügen Sie niemals Wasser ins Öl hinzu. Dies ist höchst gefährlich und kann zu einem gefährlichen Spritzen des Öls aus der Schüssel führen!
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Öl.
- Lassen Sie das Gerät während der Nutzung, oder wenn es heiß ist, niemals unbeaufsichtigt und passen Sie auf Kinder auf.
- Berühren Sie ausschließlich die schwarzen Plastikgriffe; Vermeiden Sie das Berühren anderer Flächen, da diese während der Nutzung heiß werden.
- Stellen Sie die Temperatursteuerung immer auf die

---

niedrigste Temperatur ein und trennen Sie die Fritteuse vom Netz, sobald Sie den Kochvorgang abgeschlossen haben.

- Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist, bevor Sie Öl ablassen, die Fritteuse verstellen oder reinigen oder diese wegräumen.
- Benutzen Sie immer die Tragegriffe, wenn Sie das Gerät bewegen.
- Das Gerät oder das Kabel dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Bedienen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät immer sauber ist, wenn es in Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Dieses Gerät ist für keine kommerzielle Nutzung oder Außennutzung geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen und gut belüfteten Räumen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des

---

Gerätes unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.

- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, mithilfe einer externen Schaltuhr oder eines Fernbedienungssystems bedient zu werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, solange Sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über eine sichere Nutzung des Gerätes erhielten, und sie die damit verbundenen Gefahren vollständig nachvollziehen können.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind über 8 Jahre alt und sie werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und dessen Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, es sei denn sie werden beaufsichtigt oder erhielten Anweisungen, von der für ihre Sicherheit zuständigen

---

Person, wie das Gerät sicher zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

- Während der Nutzung von elektrischen Geräten müssen Sicherheitsanweisungen immer beachtet werden, um dem Risiko eines Brandes, eines Stromschlages und/oder einer Verletzung im Falle eines Missbrauchs vorzubeugen.

- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Hauptspannung Ihrer Einrichtung übereinstimmt. Wenn dies nicht der Fall ist, kontaktieren Sie den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.

- Öffnen Sie das Gerät niemals von vorne, positionieren Sie sich immer leicht zur Seite, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden.

- Im Falle eines Brandes versuchen Sie niemals, Flammen mit Wasser zu löschen:

- Schließen Sie den Deckel.

- Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen

---

gelassen wurde, wenn es sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist oder eine Leckage hat.

- Halten Sie bitte dieses Dokument griffbereit und geben Sie dieses an den künftigen Besitzer im Falle der Übergabe des Gerätes weiter.

Platzieren Sie dieses Gerät nicht auf flexiblen Arbeitsflächen oder auf einem Tisch, der mit einer Tischdecke bedeckt ist. Vergewissern Sie sich, dass es auf einer festen Fläche bedient wird.

- Vor der Nutzung vergewissern Sie sich immer, dass der Ölbehälter korrekt positioniert ist.

#### **Platzierung des Gerätes**

- Platzieren Sie das Gerät auf einer flachen, geraden und stabilen Ebene.
- Platzieren Sie das Gerät immer im hinteren Bereich der Küchentheke und mit einem sicheren Abstand von entflammenden Gegenständen wie z.B. Gardinen, Stoff oder ähnlichen.
- Bedecken Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches/einer Theke hängen und halten Sie es fern von heißen Flächen der Fritteuse, anderen heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.

#### **Kabel, Stecker und Steckdose**

- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Kabel oder der Stecker nicht beschädigt sind, ansonsten benutzen Sie das Gerät nicht, oder wenn es fallen gelassen oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, muss das Gerät untersucht und, wenn notwendig, von einer autorisierten Reparaturfachkraft instandgesetzt werden, ansonsten besteht die Gefahr eines Stromschlages.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbstständig zu reparieren.
- Überprüfen Sie, dass es unmöglich ist, an dem Stromkabel oder jeglichem Verlängerungskabel zu ziehen oder darüber zu stolpern.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose während der Reinigung oder wenn das

---

Gerät nicht benutzt wird.

- Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose entfernen, halten Sie immer am Stecker.
- Rollen Sie das Kabel nicht zusammen oder wickeln Sie es nicht um das Gerät.

**Wichtig!**

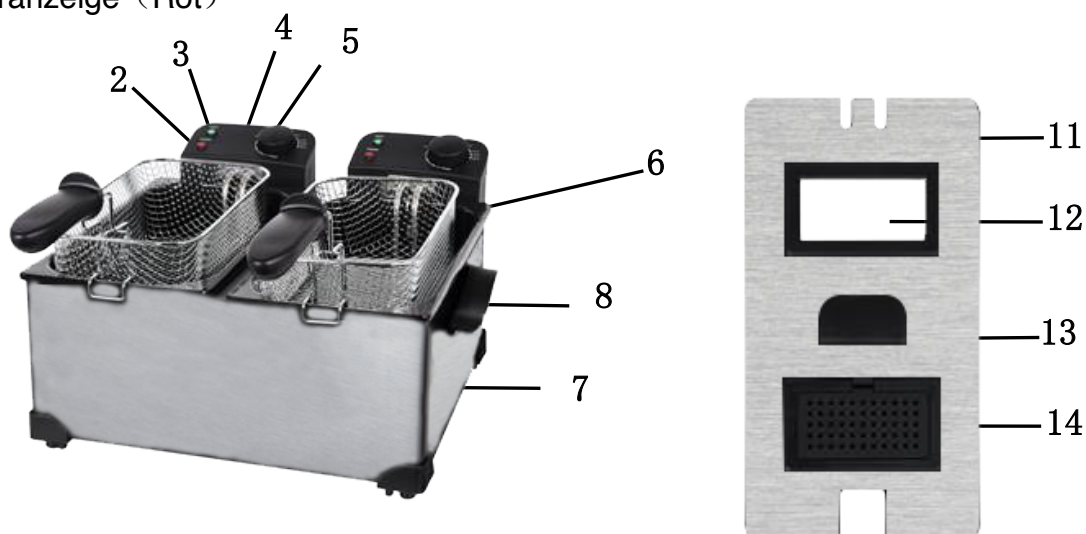
Wenn in dem Gerät Feuer entsteht, versuchen Sie niemals, es mit Wasser zu löschen!

Schließen Sie stattdessen den Deckel und versuchen Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch oder nassem Handtuch zu ersticken.

## ZUBEHÖRBESCHREIBUNG



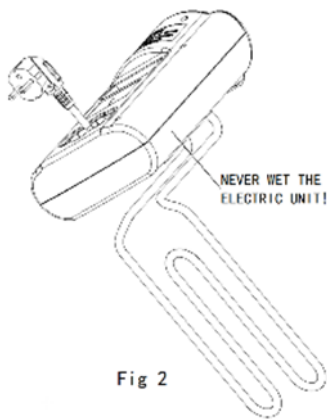
- 1. Schüssel
- 2. Poweranzeige (Rot)



- 3. Hitzeanzeige (Grün)
- 4. Bedienfeld
- 5. Temperatursteuerung
- 6. Heizelement
- 7. Gehäuse
- 8. Gehäuse-Tragegriff
- 9. Korb
- 10. Korbgriff
- 11. Deckel
- 12. Überprüfungsfenster
- 13. Deckelgriff
- 14. Filter

## VOR DER ERSTEN NUTZUNG

- Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung von dem Gerät und platzieren Sie dieses auf einer flachen, stabilen Ebene, z.B. einer Küchentheke, und mit einem sicheren Abstand von entflammenden Gegenständen.
- Das Heizelement darf in Wasser getaucht werden, aber soll niemals in einer Spülmaschine gereinigt werden. Befeuchten Sie niemals die elektrische Einheit.



- Reinigen Sie den Deckel (11), die Schüssel (1), den Korb (9) und das Gehäuse (7) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, und trocknen Sie die Teile sorgfältig. Die Teile können auch in einer Spülmaschine gereinigt werden.
- Setzen Sie das Heizelement und das Bedienfeld (6 und 4) in die Schüssel ein, indem Sie die Stifte auf der Innenseite des Plastikteils herunter in die Rillen hinten auf der Schüssel einführen.
- HINWEIS: Das Heizelement muss komplett nach unten geschoben werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Ansonsten wird das Gerät nicht erhitzen.
- Befestigen Sie den Griff (10) an dem Korb, indem Sie zwei Metallspangen an dem Griff zusammenfixieren, diese in die Klammern an der Innenseite des Korbes einsetzen und sie gegen die Metallplatte kippen. Dann lösen Sie den Griff auf den Metallspangen, sodass diese fest an den Klammern fixiert sind, und die schwarzen Plastikteile an dem Griff sich im richtigen Winkel zu dem Korb befinden. Überprüfen Sie, dass die Griffe korrekt befestigt sind, bevor Sie den Korb benutzen.



## NUTZUNG

- Überprüfen Sie, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist.
- Gießen Sie die erforderliche Menge Öl in die Schüssel. Befüllen Sie die Schüssel zwischen den maximalen und minimalen Markierungen auf der Innenseite der Schüssel. Wir empfehlen Ihnen, flüssiges Öl zu benutzen, das zum Frittieren geeignet ist. Hinweis: wenn Sie möchten, können Sie Schmalz oder andere feste Fette benutzen, diese müssen aber davor in einer Schüssel geschmolzen werden. Setzen Sie die Temperatursteuerung auf die niedrigste Einstellung ein und fügen Sie Fett in kleinen Stücken hinzu. Erhöhen Sie die Temperatur bis zur gewünschten Einstellung erst dann, wenn das Fett komplett geschmolzen ist.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel auf.
- Schließen Sie die Fritteuse ans Netz, die rote Lichtanzeige wird angehen. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Temperatursteuerung drehen.

---

Die grüne Hitzeanzeige wird angehen und an bleiben, während die Fritteuse erhitzt wird. Sobald die Fritteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, wird die Hitzeanzeige ausgehen. Die Hitzeanzeige wird während der Nutzung an und ausgehen, was lediglich bedeutet, dass die gewählte Temperatur aufrechterhalten wird.

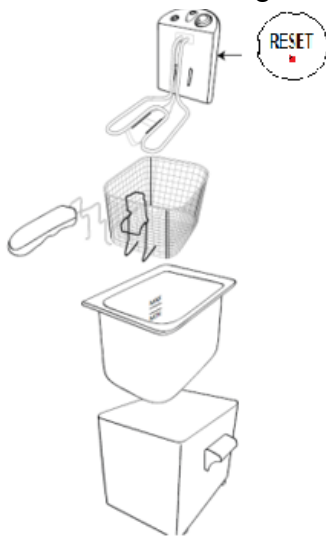
- Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.
- Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab.
- Platzieren Sie die Lebensmittel in dem Korb und lassen Sie alles vorsichtig in die Schüssel herab. Vergewissern Sie sich, dass das Öl über den Rand der Schüssel nicht überläuft.
- Halten Sie den Korbgriff immer fest, während Sie den Deckel aufsetzen oder abnehmen.
- HINWEIS: Das Heizelement muss komplett nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Ansonsten kann das Gerät nicht erhitzt werden.

**Wichtig!**

Seien Sie besonders vorsichtig, da Öl spritzen kann. Nehmen Sie den Deckel sehr vorsichtig ab, da heißer Dampf ausgelöst werden kann.

Das Gerät verfügt über ein eingebautes Thermostat, das nicht automatisch zurückgesetzt wird. Wenn die Fritteuse für eine längere Zeit benutzt wurde, wird dieses Thermostat aktiviert und die Stromversorgung unterbrochen, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.

Setzen Sie das Thermostat zurück, indem Sie auf die angezeigte Taste drücken, nachdem das Heizelement abgekühlt ist, um eine normale Funktion der Fritteuse wiederherzustellen.



### Fehlerbehebung

| Problem                       | Mögliche Ursache                                                                                       | Lösung                                                                           |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Unangenehmer Geruch           | Das Öl ist zu alt                                                                                      | Tauschen Sie das Öl nach jeden 20 Nutzungen, oder wenn es sehr dunkel wird, aus. |
| Das Öl läuft über             | Die Ölmenge übersteigt die empfohlene Menge<br>Die Essensmenge im Korb übersteigt die empfohlene Menge | Reduzieren Sie die Ölmenge<br>Entnehmen Sie einige Lebensmittel aus dem Korb.    |
| Essen ist nicht knusprig      | Die Kochzeit ist zu kurz.<br>Es gibt zu viel Essen in dem Korb.                                        | Passen Sie die Zeit entsprechend an.<br>Befüllen Sie nur 2/3 des Korbes.         |
| Kartoffelchips sind klebrig   | Geschnittene Kartoffeln wurden nicht gut ausgewaschen.                                                 | Spülen Sie Kartoffelscheiben vor dem Braten mit Wasser ab.                       |
| Das Gerät wird nicht bestromt | Der Sicherheitsschalter ist nicht aktiviert worden.                                                    | Drücken Sie auf die Reset-Taste auf dem Bedienfeld.                              |

### HINWEISE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Bevor Sie den Korb herabsenken

- Vergewissern Sie sich immer, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie diese in heißes Öl senken.
- Stellen Sie sicher, dass die Stücke ungefähr gleich groß sind, so dass diese gleichmäßig gekocht werden. Vermeiden Sie zu dicke Scheiben.
- Manche Arten von Lebensmitteln müssen paniert werden, bevor Sie in der Fritteuse zubereitet werden.
- Versuchen Sie, so viel Eis wie möglich von tiefgefrorenen Lebensmitteln zu entfernen. Diese müssen jedoch vor der Zubereitung nicht vollständig aufgetaut sein.
- Befüllen Sie den Korb nicht über die max Markierung auf der Metallplatte unter dem Griff.
- Die maximale Menge von tiefgefrorenen Pommes, die auf einmal gebraten werden kann, beträgt 0.7kg.

### Wichtig!

Der Griff kann nach einer längeren Nutzung heiß werden.

---

## Zubereitungshinweise

Untenstehend finden Sie den Leitfaden zu Kochtemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittelarten.

Die Ergebnisse können variieren, passen Sie die Zeiten an Ihre individuellen Bedürfnisse an.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen ausschließlich zu Referenzzwecken dienen. Da sich die Zutaten in Größe, Form, Gewicht und Konsistenz unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die unten aufgeführten Zeiten die besten Einstellungen für Ihre verwendeten Zutaten darstellen.

|                       | Temperatur | Zeit       |
|-----------------------|------------|------------|
| Paniertes Fischfilet  | 170° C     | 5-6 Min.   |
| Große Garnelen        | 170° C     | 3-5 Min.   |
| Hühnerbrust           | 175° C     | 3-4 Min.   |
| Paniertes Hühnerfilet | 170° C     | 12-15 Min. |
| Zwiebelringe          | 180° C     | 3 Min.     |
| Panierte Brokkoli     | 185° C     | 2-3 Min.   |
| Pommes (2.Phase)      | 190° C     | 6 Min.     |

## Nach dem Kochen

1. Heben Sie den Korb aus der Schüssel und kippen Sie diesen, so dass er an der Kante der Schüssel angelehnt bleibt.
2. Lassen Sie das Öl von den Lebensmitteln abtropfen, bevor Sie den Korb abnehmen.
3. Stellen Sie die Temperatur auf möglichst niedrige Einstellung ein, indem Sie den Regler komplett nach links drehen.
4. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen (1-2 Stunden).

## Wichtig!

Verstellen Sie niemals das Gerät während es heiß ist, wenn es Öl beinhaltet oder wenn der Deckel nicht aufgesetzt wurde.

## ÖL HANDHABEN UND LAGERN

Vergewissern Sie sich, dass Sie Öl nur handhaben, wenn es komplett abgekühlt ist!

- Entfernen Sie jegliche Essensreste aus dem Öl nach jeder Nutzung.
- Filtern Sie das Öl regelmäßig.
- Das Öl muss ausgetauscht werden, nachdem es ca. 10-mal benutzt wurde. Das gesamte Öl muss auf einmal gewechselt werden; vermischen Sie nicht altes mit frischem Öl. Das alte Öl muss gemäß örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Lagern Sie das Öl in der Fritteuse oder in einem luftdichten Behälter an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort (es ist nicht notwendig, das Öl im Kühlschrank aufzubewahren).

---

## REINIGUNG

### **Trennen Sie das Gerät vom Netz.**

- Warten Sie vor der Reinigung, bis das Öl oder Fett kalt sind. Festes Fett darf sich nicht komplett verfestigen.
- Das Heizelement mit dem Bedienfeld und dem Kabel darf nicht in Wasser getaucht werden. Nehmen Sie das Bedienfeld und das Heizelement vor der Reinigung des Gerätes ab.
- Sobald Sie das Öl aus der Schüssel ausgegossen haben, wischen Sie die Innenseite der Schüssel mit Küchentüchern ab. Dann spülen Sie die Schüssel sorgfältig.
- Das Gehäuse, die Schüssel, der Deckel und der Korb mit dem Griff können in heißem Wasser mit einem Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine starken oder abrasiven Reinigungsmittel auf der Fritteuse oder ihrem Zubehör. Benutzen Sie niemals eine Stahlbürste oder Scheuerbürste, um das Gerät zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen kann.

---

## **TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN**

### Lagerung

- Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse vor der Lagerung vollständig abgekühlt ist.
- Lagern Sie das Gerät niemals, wenn es heiß oder nass ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Lagerung sauber und trocken sind.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort.
- Falten Sie den Griff nicht in den Korb, bis das Öl abgekühlt ist.

### Umweltschutz:



**Der Akku kann die Umwelt verschmutzen, Sie müssen diesen entnehmen, bevor Sie das Gerät entsorgen, oder das Gerät zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling senden.**

Dieses Symbol auf dem Produkt oder in der Anleitung bedeutet, dass Ihr elektrisches oder elektronisches Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt von dem Haushaltsmüll entsorgt werden muss. In der EU stehen Ihnen verschiedene Sammlungssysteme zur Rücknahme und Wiederverwertung zur Verfügung. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte die örtliche Behörde oder Ihren Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

---

# NEDERLANDS



Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik

## INTRODUCTIE

Om de beste ervaring met uw toestel te hebben, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorzorgmaatregelen. We raden ook aan dat u de handleiding bewaart voor toekomstig gebruik, zodat u uzelf aan de functies van het apparaat kunt helpen herinneren.

## VEILIGHEIDSMATREGELEN

### **Normaal gebruik van het apparaat**

- Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot verwondingen en schade aan het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade als gevolg van verkeerd gebruik (zie ook de garantievoorwaarden).
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen.

- 
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op 220 - 240V, 50/60 Hz, 3600W.
  - Het apparaat mag niet worden ingeschakeld tenzij deze gevuld is met olie. Zorg dat er altijd voldoende olie in zit tot een niveau tussen het minimum en maximum zoals aangegeven in de pan.
  - Vermijd het apparaat langdurig achter elkaar te gebruiken, dit kan leiden tot overhitting van de olie en brand.
  - Voeg nooit water toe aan de olie. Dit is extreem gevaarlijk en kan zorgen dat olie uit de pan spettert!
  - Vermijd contact met hete olie.
  - Laat nooit het apparaat onbeheerd achter als deze in gebruik of heet is, en houdt toezicht op kinderen.



- Raak alleen de zwarte handvatten aan; vermijd het aanraken van andere oppervlaktes, deze kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Altijd de temperatuurinstelling op de laagste temperatuur zetten, en haal de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met bakken.

- 
- Wacht tot het apparaat helemaal is afgekoeld voordat u de olie eruit laat lopen, of u de frituurpan verplaatst, wegzet of schoonmaakt.
  - Altijd de handvatten gebruiken bij het verplaatsen van het apparaat.
  - Het apparaat of kabel mag niet worden ondergedompeld in water of in een andere vloeistof.
  - Gebruik het apparaat niet met natte handen.
  - Zorg dat het apparaat altijd schoon is als het in contact komt met voedsel.
  - Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel of buiten gebruik.
  - Gebruik het apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte.
  - Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat zij de mogelijke gevaren volledig begrijpen.
  - Schoonmaken en gebruikersonderhoud mag niet

---

worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of besturingssysteem.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van minimaal 8 jaar als er toezicht wordt gehouden en ze instructies hebben gehad over hoe ze het apparaat moeten gebruiken en ze de gevaren begrijpen.
- Het schoonmaken en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht is.
- Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen met een beperkt fysiek, mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis (waaronder kinderen), tenzij er toezicht is.
- Instructies over het gebruik van het apparaat door de persoon die verantwoordelijk is, is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsinstructies worden opgevolgd

---

om de kans op vuur, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen.

- Controleer dat de aangegeven spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van uw spanningsbron. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de verkoper en sluit het apparaat niet aan.
- Nooit het apparaat van voren openen, ga altijd iets naar de zijkant staan om verbrandingen te vermijden.
- Bij brand nooit de vlammen proberen te blussen met water.
  - Sluit de deksel,
  - Smoor de vlammen met een vochtige doek.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijk zichtbare schade is of als het lekt.
- Bewaar deze handleiding en geef het aan de toekomstige eigenaar als u het apparaat aan een ander geeft.
- Leg het apparaat niet op een werkoppervlak, verstelbare tafel of een bureau met een tafellaken.
  - Gebruik het apparaat op een hard oppervlak.

- 
- Voor gebruik altijd controleren dat het oliereservoir juist is geplaatst.

#### **Plaatsing van het apparaat**

- Plaats het apparaat op een stabiel oppervlak.
- Altijd het apparaat achter op een aanrecht plaatsen en op veilige afstand van brandbare objecten zoals gordijnen, doeken en dergelijke.
- Niet het apparaat afdekken.
- Laat de kabel niet of de rand van een tafel/aanrecht hangen, en houd deze weg van hete oppervlaktes van de frituurpan, andere hete objecten en open vuur.

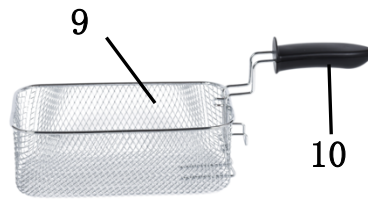
#### **Kabel, stekker en stopcontact**

- Controleer regelmatig dat de kabel en stekker niet beschadigd zijn en gebruik het apparaat niet als dat het geval is, of als het is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Als het apparaat, kabel of stekker beschadigd is, moet het apparaat nagekeken worden en, indien nodig, gerepareerd worden door een gekwalificeerde monteur, anders is er een risico op een elektrische schok.
- Probeer nooit het apparaat zelf te repareren.
- Controleer dat het niet mogelijk is te struikelen over de stroomkabel of verlengkabel of eraan te trekken.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en bij de schoonmaak.
- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen. Trek aan de stekker.
- Rol de kabel niet op en wikkel deze niet om het apparaat.

#### **Belangrijk!**

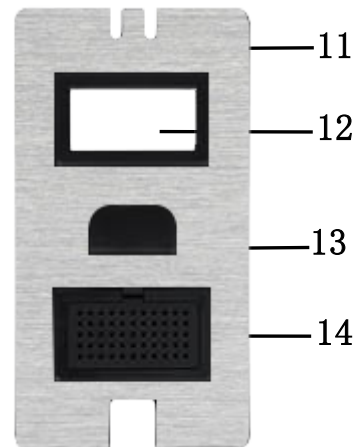
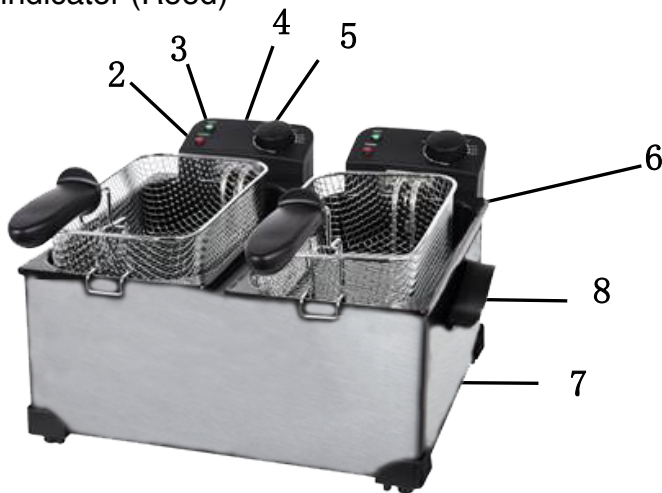
Als er vuur uitbreekt bij het apparaat, dient u dit nooit te blussen met water! Sluit de deksel en smoor de vlammen met een vochtige doek of natte handdoek!

## ONDERDELENLIJST



1. Kan

2. Hoofdindicator (Rood)



3. Warmte-indicator (Groen)

4. Bedieningspaneel

5. Temperatuurinstelling

6. Verwarmingselement

7. Behuizing

8. Behuizing met handvatten

9. Mandje

10. Handvat mandje

11. Deksel

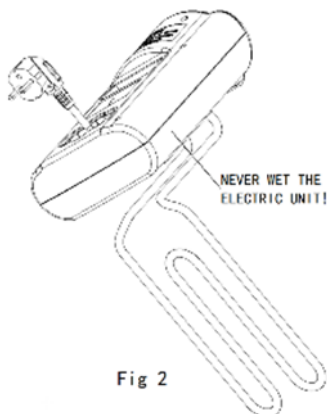
12. Doorkijkvenster

13. Handvat deksel

14. Filter

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat en plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak, zoals een aanrecht, en ver genoeg van brandbare objecten.
- Het verwarmingselement kan worden ondergedompeld in water, maar mag niet in de vaatwasser. Nooit het ELEKTRISCHE SYSTEEM nat maken.



- Maak de deksel (11), pan (1), mandje (9) en behuizing (7) schoon met warm water en een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen grondig. Deze onderdelen mogen ook worden afgewassen in een vaatwasser.
- Plaats het verwarmingselement en het bedieningspaneel (6 en 4) in de pan door de pinnen in de plastic unit te plaatsen in de inkepingen achterin de pan.
- OPMERKING: Het verwarmingselement dient helemaal naar onder te worden gedrukt om het veiligheidssysteem te activeren. Anders warmt het apparaat niet op.
- Plaats het handvat (10) op het mandje door de twee metalen beugels van het handvat samen te buigen, plaats die in de houder van het mandje en druk ze tegen de metalen plaat. Laat vervolgens de metalen beugels los, zodat deze stevig vastzit in de houder, en de plastic handvat zit recht boven het mandje. Controleer dat het handvat goed zit voordat u het mandje gebruikt.



## GEBRUIK

- Controleer dat de frituurpan is uitgeschakeld.
- Giet de benodigde hoeveelheid olie in de pan. Vul de olie tot een niveau tussen het minimum en maximum zoals aangegeven in de pan. We raden aan vloeibare olie te gebruiken, die geschikt is voor frituren.

Tip: U kunt ook reuzel of vast vet gebruiken als u dat wilt, maar die dient u eerst te laten smelten in de pan. Zet de temperatuurstelling op de laagste temperatuur en voeg het vet toe in kleine stukjes. Zet de temperatuur pas op het gewenste niveau als het vet is gesmolten.

- Plaats de deksel op de pan.

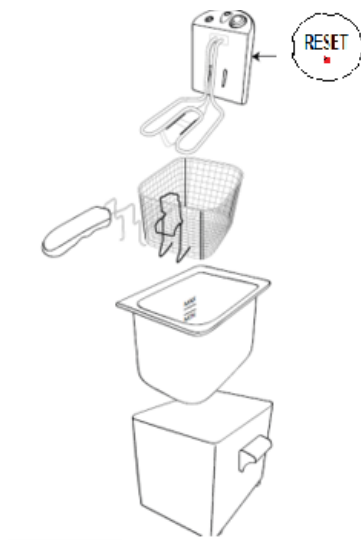
- 
- Schakel de frituurpan in en de rode indicator gaat branden. Stel de gewenste temperatuur in door de temperatuurstelling te draaien. De groene indicator gaat branden en blijft branden terwijl de frituurpan opwarmt. Als de frituurpan eenmaal de gekozen temperatuur heeft bereikt, gaat de warmte-indicator uit. De warmte-indicator gaat aan en uit tijdens gebruik, dat geeft alleen aan dat de gekozen temperatuur behouden blijft.
  - Voeg geen voedsel toe tot de benodigde temperatuur is bereikt.
  - Verwijder de deksel van de frituurpan.
  - Plaats het voedsel in het mandje en laat deze zachtjes in de pan zakken. Zorg dat het olieniveau niet boven de rand van de pan uitkomt.
  - Altijd het handvat van het mandje stevig vasthouden bij het plaatsen of verwijderen van het mandje.
  - OPMERKING: Het verwarmingselement dient helemaal naar onder te worden gedrukt om het veiligheidssysteem te activeren. Anders warmt het apparaat niet op.

### **Belangrijk!**

Wees voorzichtig, er kan olie spetteren! Wees voorzichtig bij het openen van de deksel, er kan hete stoom vrijkomen.

Er zit een resettende thermostaat in het apparaat. Als de frituurpan lange tijd in gebruik is, zal de ingebouwde resettende thermostaat zich activeren en de stroom afsluiten om het apparaat tegen oververhitting te beschermen.

Reset de thermostaat door de aangegeven knop in te drukken, als het verwarmingselement is afgekoeld, om de frituurpan weer normaal te kunnen gebruiken.



---

### Probleemoplossing

| Probleem                    | Mogelijke oorzaak                                                                                         | Oplossing                                                                  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Onaangename geur            | De olie is oud                                                                                            | Vernieuw de olie na 20 keer gebruik of als deze erg donker van kleur is    |
| De olie stroomt over        | De hoeveelheid olie is meer dan aanbevolen<br>De hoeveelheid voedsel in het mandje is meer dan aanbevolen | Verminder de hoeveelheid olie in de pan<br>Haal wat voedsel uit het mandje |
| Het voedsel is niet krokant | De bereidingstijd is te kort<br>Te veel voedsel in het mandje                                             | Pas de tijd aan<br>Doe het mandje maar 2/3 vol                             |
| Frietjes zijn plakkerig     | De gesneden aardappels zijn niet goed gewassen                                                            | Was de gesneden aardappels voor het frituren                               |
| Het apparaat gaat niet aan  | De veiligheidsschakelaar is ingeschakeld                                                                  | Druk de resetknop op het bedieningspaneel                                  |

### TIPS VOOR DE BEREIDING VAN VOEDSEL

Voor dat u het mandje laat zakken

- Altijd controleren dat het voedsel droog is voordat u deze in de hete olie laat zakken.
- Zorg dat het voedsel ongeveer even groot is zodat alles gelijkmatig gaart. Vermijd erg dikke stukken.
- Sommige soorten voedsel moeten worden gepaneerd voordat ze in de frituurpan kunnen worden gebakken.
- Zorg dat u zoveel mogelijk ijs verwijdert van bevroren voedsel. Echter, het hoeft niet ontdooid te worden voor het frituren.
- Vul het mandje niet boven de max-markering op de metalen plaat onder het handvat.
- De maximale hoeveelheid bevroren friet dat in één keer kan worden gefrituurd is 0,7 kg.

### Belangrijk!

Het handvat kan erg heet zijn na langdurig gebruik.

### Bereidingstips

Hieronder is een handleiding voor bereidingstemperaturen voor verschillend voedsel:  
De resultaten kunnen variëren, pas deze tijden aan naar uw individuele behoefte.

Opmerking: Onthoud dat deze instellingen alleen bedoeld zijn ter referentie. Aangezien ingrediënten kunnen variëren in grootte, vorm, gewicht en consistentie kunnen we niet garanderen dat de onderstaande tijden de beste zijn voor uw specifieke ingrediënten.

---

|                                | Temperatuur | Tijd       |
|--------------------------------|-------------|------------|
| Gepaneerde visfilet            | 170° C      | 5-6 min.   |
| Grote garnalen                 | 170° C      | 3-5 min.   |
| Kippenborst                    | 175° C      | 3-4 min.   |
| Gepaneerde kipfilet            | 170° C      | 12-15 min. |
| Uienringen                     | 180° C      | 3 min.     |
| Gepaneerde broccoli.           | 185° C      | 2-3 min.   |
| Franse frietjes (2e bakproces) | 190° C      | 6 min.     |

### **Na het bakken**

1. Til het mandje uit de pan en kantel deze zodat hij rust op de rand van de pan.
2. Laat de olie van het voedsel druppelen voordat u het mandje eruit haalt.
3. Stel de temperatuurstelling in op de laagste stand door zover mogelijk naar links te draaien.
4. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
5. Laat het apparaat volledig afkoelen (1-2 uur).

### **Belangrijk!**

Verplaats het apparaat nooit als deze heet is, als er olie in zit, of als de deksel niet goed is geplaatst.

### **HET OMGAAN EN OPSLAAN VAN DE OLIE**

Zorg dat alle olie afgekoeld is voor u ermee aan de slag gaat!

- Verwijder mogelijke voedselresten in de olie na gebruik.
- Filter de olie regelmatig.
- De olie dient na ongeveer 10 gebruiken te worden vervangen. Alle olie dient in een keer te worden vervangen; mix geen oude met nieuwe. De oude olie dient te worden afgevoerd volgens de plaatselijke regelgeving.
- Houd de olie in de frituurpan of in een luchtdicht bakje in een droge, koele en donkere plek. (Het is niet nodig de olie in een koelkast te bewaren).

---

## SCHOONMAKEN

### **Haal de stekker uit het stopcontact.**

- Wacht tot de olie of het vet is afgekoeld voor het schoonmaken. Wacht niet tot vast vet helemaal hard is geworden.
- Het verwarmingselement, bedieningspaneel en de kabel mogen niet onder water gedompeld worden. Verwijder het bedieningspaneel en verwarmingselement voor het schoonmaken van het apparaat.
- Als u de olie uit de pan heeft gegoten, veeg de binnenkant van de pan dan schoon met keukenpapier. Was vervolgens de pan grondig.
- De behuizing, pan, deksel en mandje met handvat kunnen worden gewassen in heet water met afwasmiddel of in een vaatwasser.
- Gebruik geen sterk of agressieve schoonmaakmiddel bij de frituurpan of de accessoires. Nooit een staal- of schrobborstel gebruiken om het apparaat schoon te maken, dit kan het oppervlak beschadigen.

---

## **NIET ONDERDOMPELEN IN WATER OF IN EEN ANDERE VLOEISTOF**

### Opslag

- Zorg dat de frituurpan volledig is afgekoeld voor de opslag.
- Nooit opslaan als deze nog heet of nat is.
- Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u deze opslaat.
- Bewaar het apparaat op een schone, droge plek.
- Vouw het handvat niet om in het mandje voordat deze is afgekoeld.

### Bescherming van het milieu:



**De accu kan schade aan het milieu toebrengen, u dient de accu te verwijderen voordat u het apparaat weggooit, of naar een aangewezen recyclepunt brengt.**

Dit symbool op het product of in de handleiding geeft aan dat uw elektrische en elektronische apparaten na hun levensduur apart van uw normale afval dienen te worden afgevoerd. Er zijn aparte inzamelpunten voor recycling in de EU. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de plaatselijke autoriteiten of uw verkoper waarvan u het product heeft gekocht.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

---

# ESPAÑOL



Guarde este manual para consultas futuras

## INTRODUCCIÓN

Para aprovechar al máximo su nuevo electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones en este manual antes de usarlo por primera vez. Preste especial atención a las medidas de seguridad. Recomendamos que guarde el manual en un lugar seguro y de fácil acceso para consultarlo siempre que sea necesario o identificar funciones del aparato.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

### Uso normal del aparato

- El uso incorrecto de la freidora puede provocar lesiones personales y daños al aparato.
- Utilice la freidora de inmersión exclusivamente para el propósito previsto. El fabricante no se responsabiliza de ninguna manera por lesiones personales o daños causados por el mal uso o manipulación incorrecta del aparato (consulte los Términos de la Garantía).

- 
- No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por el fabricante.
  - Esta freidora de inmersión funciona solamente conectada a la corriente 220-240 V, 50/60 Hz, 3600 W.
  - No encienda la freidora con el recipiente vacío. Asegúrese de mantener el recipiente siempre con aceite entre los niveles mínimo y máximo marcados por dentro del mismo.
  - Evite utilizar la freidora de forma continua durante mucho tiempo, ya que esto puede provocar el sobrecalentamiento del aceite y condicionar un incendio.
  - Nunca le agregue agua al aceite. ¡Esto es extremadamente peligroso y puede hacer que el aceite salpique violentamente del recipiente!
  - Evite el contacto con el aceite caliente.
  - Nunca desatienda la freidora de inmersión mientras esté en uso o cuando esté caliente, y mantenga a los niños sobre vigilancia.



- Manipule las cestas sólo por los mangos de plástico negro. Evite tocar cualquier otra

---

superficie de la freidora, ya que las mismas suelen calentarse mucho durante el uso.

- Siempre ajuste el termostato a la temperatura más baja posible y desenchufe la freidora de la corriente tan pronto como haya terminado de freír los alimentos.
- Espere a que la freidora de inmersión se enfríe por completo para drenar el aceite, moverla de lugar, limpiarla o guardarla.
- Siempre use las agarraderas laterales de la freidora para levantarla o moverla de lugar.
- Nunca sumerja la freidora o el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- No manipule la freidora de inmersión con las manos mojadas.
- Asegúrese siempre de que la freidora y los recipientes estén limpios antes de hacer contacto con alimentos.
- Esta freidora no es adecuada para usos comerciales ni en ambientes exteriores.
- Utilice la freidora únicamente en interiores con ambiente seco y bien ventilado.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales

---

reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y que entiendan perfectamente los peligros potenciales.

- Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo ni sistema de control remoto.
- Esta freidora de inmersión puede ser utilizada por niños con al menos 8 años de edad siempre que se les dé supervisión, hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y estén plenamente conscientes de los peligros involucrados.
- La limpieza y el mantenimiento de la freidora de inmersión no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 o más años de edad y sean supervisados por un adulto.
- Mantenga la freidora de inmersión y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Siempre que use un electrodoméstico, debe tomar las precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de mal uso.

- 
- Asegúrese de que la tensión eléctrica de la corriente se corresponda con la exigida en la etiqueta de especificaciones técnicas de la freidora de inmersión. Si este no es el caso, no conecte el aparato y comuníquese con el distribuidor o su agente de servicios.
  - Nunca abra la tapa de la cesta por el frente, colóquese siempre ligeramente hacia un lado para evitar quemaduras con el vapor.
  - En caso de incendio, nunca intente apagar las llamas con agua:
    - Cierre la cesta con su tapa,
    - Sofoque las llamas con un paño húmedo.
  - No debe utilizar la freidora de inmersión luego de haberse caído, si muestra señales evidentes de daño, o si detecta cualquier fuga o malfuncionamiento.
  - Mantenga este manual de instrucciones siempre al alcance y entrégueselo al futuro propietario del aparato en caso de donarlo o transferirlo.
  - No coloque la freidora de inmersión sobre superficies flexibles ni sobre mesas o mesetas cubiertas con

---

manteles.

- Asegúrese de instalar y utilizar la freidora sobre una superficie firme y dura.
- Antes de encender la freidora, asegúrese de que los recipientes estén colocados correctamente en su lugar y con la cantidad de aceite apropiada.

#### **Colocación del aparato**

- Coloque la freidora de inmersión sobre una superficie plana, firme y nivelada.
- Coloque la freidora siempre en la parte trasera (más cerca de la pared) del mostrador o la meseta de cocina, a una distancia prudente de objetos inflamables tales como cortinas, paños, manteles o similares.
- No cubra este aparato con ningún mantel.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa donde montó la freidora y manténgalo alejado de cualquier objeto o superficie caliente, así como de llamas abiertas o fuentes de calor.

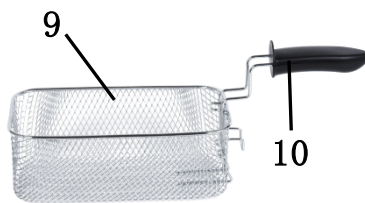
#### **Cable de alimentación y enchufe**

- Verifique regularmente el estado del enchufe y cable de alimentación. No utilice la freidora si observa defectos, si el aparato ha sufrido una caída o luego de un malfuncionamiento. Si la freidora, el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberá llevar el aparato al centro de asistencia para ser inspeccionado y, si es necesario, reparado por un especialista autorizado; de lo contrario, existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación o la extensión eléctrica no pasen por donde puedan representar un peligro de tropiezos.
- Retire el enchufe de la corriente para limpiar la freidora o cuando no esté en uso.
- Evite halar el cable de alimentación para desconectarlo de la corriente; desconecte el cable agarrando firmemente el enchufe.
- No tuerza el cable de alimentación ni lo enrolle alrededor del aparato.

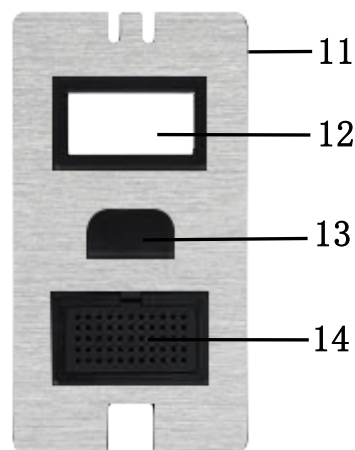
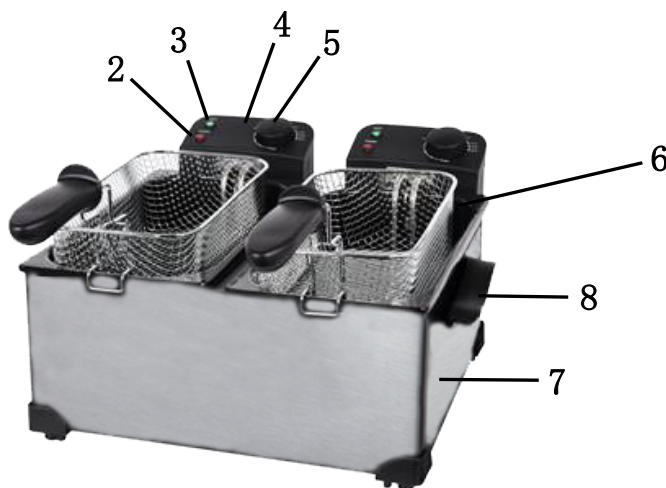
#### **¡Importante!**

¡Si se inicia un incendio en la freidora, nunca intente apagarlo con agua! En lugar de eso, tape la cesta rápidamente e intente sofocar las llamas con un paño o toalla mojada.

#### **IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**



1. Recipiente para aceite
2. Indicador de encendido (Rojo)



3. Indicador de calor (verde)
4. Unidad de control
5. Termostato
6. Elemento calefactor
7. Carcasa
8. Agarradera lateral
9. Cesta coladera
10. Mango de la cesta
11. Tapa de la cesta
12. Ventana de visión
13. Asa de la tapa
14. Filtro

### ANTES DEL PRIMER USO

- Lea atentamente las instrucciones y medidas de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje y coloque la freidora de inmersión sobre una superficie plana y estable, como una meseta de cocina, por ejemplo, garantizando siempre una distancia segura de objetos inflamables.
- El elemento calefactor se puede sumergir en agua para lavarlo, nunca en el lavavajillas. Nunca sumerja o moje la unidad de control ya que tiene componentes electrónicos.



- Limpie la tapa (11), el recipiente (1), la cesta (9) y la carcasa (7) con agua tibia y un poco de jabón líquido neutro, luego séquelo todo cuidadosamente. Estos accesorios también se pueden lavar en el lavavajillas.
- Monte la unidad de control (4) en el cuerpo de la freidora con el elemento calefactor (6) por dentro del recipiente, insertando los pasadores hacia abajo por dentro la carcasa plástica en las ranuras posteriores del recipiente.
- **NOTA:** el elemento calefactor debe empujarse completamente hacia abajo para activar el interruptor de seguridad de la freidora. De lo contrario, es posible que el aparato no caliente al encenderlo.
- Acople el mango (10) a la cesta presionando junto los dos enganches metálicos del mango e insertándolos en el soporte lateral por dentro de la cesta, luego fuérce los contra el aro metálico de la cesta y libere el agarre de los enganches para que ocupen su lugar y se fijen firmemente al soporte. El cabo plástico del mango debe quedar en ángulo recto con la cesta. Compruebe que el mango esté bien colocado antes de utilizar la cesta.



## INSTRUCCIONES DE USO

- Compruebe que la freidora de inmersión esté apagada.
- Vierta la cantidad necesaria de aceite en el recipiente. Observe que el nivel de aceite esté entre las marcas de mínimo y máximo en el interior del recipiente. Recomendamos utilizar aceite líquido indicado específicamente para freír alimentos.
- **Consejo:** puede usar manteca de cerdo u otra grasa sólida si lo desea, siempre y cuando la derrita primero en el recipiente. Para esto ajuste el termostato a la temperatura más baja y agregue la grasa cortada en trozos pequeños. Espere a que la grasa se derrita completamente para subir la temperatura al nivel deseado.

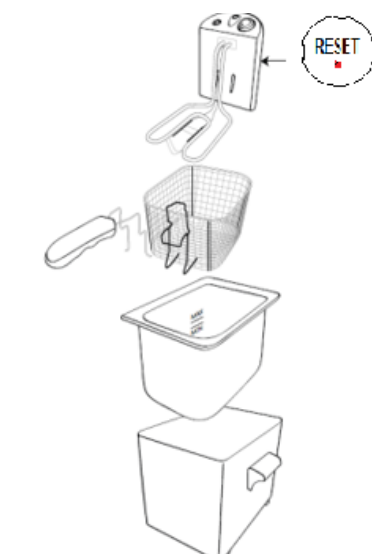
- 
- Coloque la tapa en el recipiente, sin la cesta.
  - Enchufe el cable de alimentación a la corriente para encender la freidora y el indicador rojo se iluminará. Establezca la temperatura deseada girando la perilla del termostato. El indicador verde se iluminará y permanecerá encendido mientras se calienta el aceite. Cuando la temperatura del aceite llegue al nivel ajustado, el indicador de calor (verde) se apagará. Este indicador se enciende y se apaga durante el uso para activar o desactivar el elemento calefactor y mantener la temperatura ajustada.
  - No agregue los alimentos en la cesta hasta que se alcance la temperatura requerida.
  - Retire la tapa de la freidora.
  - Coloque los alimentos en la cesta y bájela con cuidado sumergiéndola en el recipiente. Asegúrese de que el nivel de aceite no suba demasiado para evitar desbordamientos.
  - Siempre sujete el mango de la cesta con firmeza al colocar o retirar la tapa.
  - **NOTA:** el elemento calefactor debe empujarse completamente hacia abajo para activar el interruptor de seguridad de la freidora. De lo contrario, es posible que el aparato no caliente al encenderlo.

### ¡Importante!

Tenga cuidado al usar la freidora de inmersión ya que el aceite caliente puede salpicar violentamente. Siempre tenga cuidado al abrir la tapa para no quemarse con el vapor.

El termostato de la freidora tiene un interruptor de seguridad integrado para impedir el reinicio automático del elemento calefactor. Si la freidora ha estado en uso durante mucho tiempo, el interruptor se activará y cortará la corriente para evitar un sobrecalentamiento.

Restablezca el funcionamiento normal del termostato presionando el botón de reinicio en el lugar indicado, después que la freidora se haya enfriado. Sólo así el elemento calefactor volverá a calentar.



---

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                             | Posible causa                                                                                                            | Posible solución                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Olor desagradable.                                   | El aceite es viejo o está demasiado quemado.                                                                             | Cambie el aceite después de 20 usos o cuando esté demasiado oscuro.                                 |
| El aceite se desborda por el recipiente.             | El aceite en el recipiente excede la cantidad recomendada.<br>Los alimentos en la cesta exceden la cantidad recomendada. | Reduzca la cantidad de aceite en el recipiente.<br>Retire parte de los alimentos de la cesta.       |
| La fritura no está crocante.                         | Está retirando la fritada demasiado rápido.<br>Hay demasiados alimentos dentro de la cesta.                              | Ajuste el tiempo para freír bien sus alimentos.<br>Los alimentos sólo deben ocupar 2/3 de la cesta. |
| Las papas fritas quedan pegajosas.                   | Las papas no fueron lavadas apropiadamente después de cortadas.                                                          | Lave las tiras o rodajas de papa con agua antes de freírlas.                                        |
| La freidora no enciende el termostato y no calienta. | El interruptor de seguridad del termostato fue activado.                                                                 | Presione el botón de reinicio del termostato al costado de la unidad de control.                    |

## CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO DE LA FREIDORA

### Antes de bajar la cesta

- Siempre compruebe que los alimentos estén secos dentro de la cesta antes de sumergirla en el aceite caliente.
- Asegúrese de que los alimentos estén porcionados aproximadamente al mismo tamaño para que se fríen de forma uniforme. Evite cortar los alimentos en trozos gruesos.
- Algunos tipos de alimentos se deben empanizar antes de freírlos en esta freidora.
- Por lo general no es necesario descongelar los alimentos para freírlos por inmersión. Sin embargo, asegúrese de eliminar la mayor cantidad posible de hielo de los alimentos congelados.
- Nunca llene la cesta por encima del nivel máximo marcado en la placa metálica debajo de la agarradera.
- La cantidad máxima de papitas fritas ultracongeladas que se pueden freír de una sola vez en esta freidora de inmersión es de 0,7 kg.

### ¡Importante!

El mango de la cesta puede estar muy caliente después de un período prolongado de uso.

### Recomendaciones para freír

A continuación se muestra una guía con las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados para freír varios tipos de alimentos.

---

Los resultados de la fritada pueden variar de persona para persona, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción a sus necesidades individuales.

**Nota:** tenga en cuenta que estos ajustes son apenas una referencia general para el uso de la freidora. Los resultados reales dependen del tamaño, la forma, el peso y la consistencia de sus alimentos, por lo que no podemos garantizar que la temperatura y el tiempo descritos en la guía sean la mejor configuración para sus ingredientes específicos.

| Alimento                       | Temperatura | Tiempo     |
|--------------------------------|-------------|------------|
| Filetes de pescado empanizados | 170 °C      | 5-6 min.   |
| Langostinos grandes            | 170 °C      | 3-5 min.   |
| Pechugas de pollo              | 175 °C      | 3-4 min.   |
| Filetes de pollo empanizados   | 170 °C      | 12-15 min. |
| Aros de cebolla                | 180 °C      | 3 min.     |
| Brócoli rebozado               | 185 °C      | 2-3 min.   |
| Papitas fritas (segunda etapa) | 190 °C      | 6 min.     |

### Después de la fritada

1. Levante la cesta siempre sujetándola por el mango e inclínela ligeramente para apoyarla sobre el borde del recipiente.
2. Espere que el aceite escurra de las frituras antes de retirar completamente la cesta.
3. Ajuste la temperatura al nivel más bajo posible girando la perilla del termostato hacia la izquierda hasta donde sea posible.
4. Desenchufe el cable de alimentación de la corriente.
5. Espere que el aparato se enfríe completamente antes de cualquier otra cosa (1-2 horas).

### ¡Importante!

Nunca mueva la freidora de inmersión mientras esté caliente, o cuando todavía contenga aceite caliente en el recipiente o sin la tapa puesta.

### MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL ACEITE

¡Asegúrese de manipular el aceite única y exclusivamente cuando esté completamente frío!

- Elimine cualquier residuo de alimento que haya quedado en el aceite después del uso.
- Filtre el aceite con regularidad.
- El aceite debe cambiarse aproximadamente después de 10 usos. Siempre cambie todo el aceite del recipiente; no mezcle el aceite nuevo con viejo. El aceite usado debe ser eliminado respetando la legislación medioambiental de su localidad.
- Mantenga el aceite en el recipiente de la freidora o guárdelo en un recipiente hermético en un lugar seco, fresco y oscuro. No es necesario guardar el aceite en el refrigerador.

---

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Primero desenchufe el cable de alimentación de la corriente.

- Espere hasta que el aceite o la grasa se enfríe completamente antes de iniciar la limpieza. No permita que la grasa se solidifique por completo dentro del recipiente.
- El elemento calefactor junto a la unidad de control y el cable de alimentación no deben sumergirse en agua. Retire la unidad de control y el elemento calefactor de la freidora antes de limpiar cualquier otra parte del aparato.
- Después de verter todo el aceite del recipiente, seque el interior del mismo utilizando un papel toalla de cocina. Luego, lave bien el recipiente.
- La carcasa de la freidora, el recipiente, la tapa y la cesta con el mango plástico se pueden lavar con agua caliente y jabón líquido neutro, o directamente en un lavavajillas.
- No use ningún agente químico ni productos de limpieza corrosivos para limpiar la freidora de inmersión o sus accesorios.

Nunca use cepillos de acero o esponjas abrasivas para limpiar el aparato, ya que esto puede dañar las superficies.

---

# **¡NO SUMERJA ESTE APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**

## **Para guardar la freidora**

- Asegúrese de que la freidora de inmersión esté completamente fría antes de guardarla.
- Nunca guarde la freidora estando caliente o húmeda.
- Asegúrese de que todos los accesorios estén limpios y secos antes de guardarlos.
- Guarde la freidora con todos sus accesorios en un lugar limpio y seco.
- No desmonte el mango de la cesta hasta que el aceite se haya enfriado.

## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**



**La batería puede contaminar el medio ambiente, retírela del aparato antes de descharlo o entregue el aparato completo en un punto de recolección y reciclaje de electrodomésticos.**

Este símbolo en la placa del aparato o manual de instrucciones, significa que su aparato debe ser descartado por separado al final de su vida útil y nunca con los desechos domésticos comunes. Hay sistemas de recolección apropiados para el reciclaje de electrodomésticos por toda la Unión Europea. Para mayor información, comuníquese con las autoridades de su localidad, el servicio de atención al cliente de su distribuidor o vaya directamente donde compró el aparato.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France  
[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - <https://sac.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

---

# ITALIANO



Conservare le istruzioni per riferimenti futuri

## INTRODUZIONE

Per ottenere il massimo dal tuo nuovo apparecchio, leggi attentamente queste istruzioni prima di utilizzarlo. Presta particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza. Si consiglia inoltre di conservare le istruzioni per riferimenti futuri, in modo da poter ricordare le funzioni dell'apparecchio.

## MISURE DI SICUREZZA

### Uso normale dell'apparecchio

- L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali e danni all'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. Il produttore non è responsabile per eventuali lesioni o danni derivanti da uso o manipolazione non corretti (vedi anche Termini di garanzia).
- Non utilizzare accessori diversi da quelli consigliati dal produttore.

- 
- L'apparecchio può essere collegato solo ad impianti 220 -240V, 50/60 Hz,3600W.
  - L'apparecchio non deve essere acceso se non è pieno d'olio. Assicurarsi che sia sempre pieno di olio fino a un livello compreso tra i segni di livello minimo e massimo all'interno della ciotola.
  - Evitare di utilizzare l'apparecchio per troppo tempo alla volta, poiché ciò può provocare il surriscaldamento dell'olio e provocare un incendio.
  - Non aggiungere mai acqua all'olio. Questo è estremamente pericoloso e può causare la fuoriuscita violenta dell'olio dalla ciotola!
  - Evitare il contatto con l'olio caldo.
  - Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso o quando è caldo e tenere d'occhio i bambini.



-  Toccare solo le maniglie in plastica nera; evitare di toccare le altre superfici, poiché le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Impostare sempre il controllo della temperatura alla temperatura più bassa possibile e scollegare la friggitrice non appena si termina la cottura del cibo.

- 
- Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di scaricare l'olio, spostare o pulire la friggitrice o riporla.
  - Utilizzare sempre le maniglie di trasporto per spostare l'apparecchio.
  - L'apparecchio o il cavo non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
  - Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
  - Assicurarsi che l'apparecchio sia sempre pulito quando viene a contatto con gli alimenti.
  - Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale o all'aperto.
  - Utilizzare l'apparecchio solo in un locale asciutto e ben ventilato.
  - Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano pienamente i potenziali pericoli.

- 
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
  - Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, a condizione che siano controllati e abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei pericoli annessi.
  - La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano supervisionati da un adulto.
  - Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
  - Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità ridotte sul piano fisico, mentale o sensoriale o mancanza di esperienza e conoscenza (compresi i bambini), a meno che non siano monitorati o se hanno avuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

- 
- Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, devono essere sempre prese precauzioni di sicurezza per prevenire il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni derivanti da un uso improprio.
  - Assicurarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'impianto. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.
  - Non aprire mai l'apparecchio dalla parte anteriore, posizionarsi sempre leggermente di lato per evitare di scottarsi con il vapore.
  - In caso di incendio non tentare mai di spegnere le fiamme con acqua:
    - Chiudere il coperchio,
    - Soffocare le fiamme con un panno umido.
  - Il dispositivo non deve essere utilizzato se è caduto, se sono visibili segni evidenti di danneggiamento o se presenta perdite.
  - Tenere questo documento a portata di mano e consegnarlo al futuro proprietario in caso di trasferimento di proprietà dell'apparecchio.

- 
- Non posizionare l'unità su una superficie di lavoro flessibile o su un piano di lavoro coperto da una tovaglia

Assicurarsi che sia fatto funzionare su una superficie dura.

- Prima dell'uso, assicurarsi sempre che il serbatoio dell'olio sia posizionato correttamente.

#### **Posizionamento dell'apparecchio**

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, livellata e stabile.
- Posizionare sempre l'apparecchio sul retro di un bancone della cucina e a distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come tende, panni o simili.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo/banco e tenerlo lontano dalle superfici calde della friggitrice, altri oggetti caldi e fiamme libere.

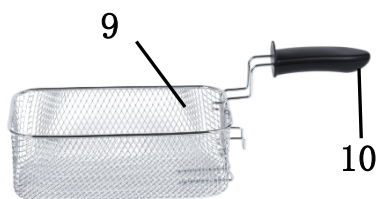
#### **Cavo, spina e presa di corrente**

- Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati e non utilizzare l'apparecchio in tal caso, se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato in un qualsiasi modo. Se l'apparecchio, il cavo o la spina sono danneggiati, l'apparecchio deve essere controllato e, se necessario, riparato da un tecnico autorizzato, altrimenti sussiste il rischio di scosse elettriche.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli.
- Verificare che non sia possibile tirare o inciampare sul cavo dell'apparecchio o su qualsiasi prolunga.
- Rimuovere la spina dalla presa durante la pulizia o quando l'apparecchio non è in uso.
- Evitare di tirare il cavo quando si rimuove la spina dalla presa. Si consiglia di tirare la spina.
- Non arrotolare il cavo né avvolgerlo intorno all'apparecchio.

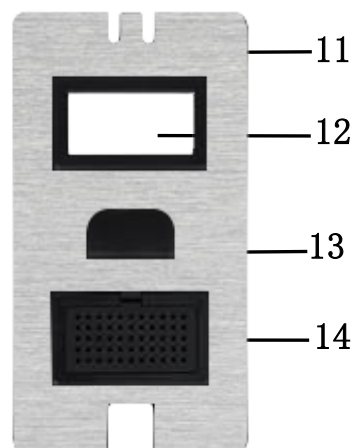
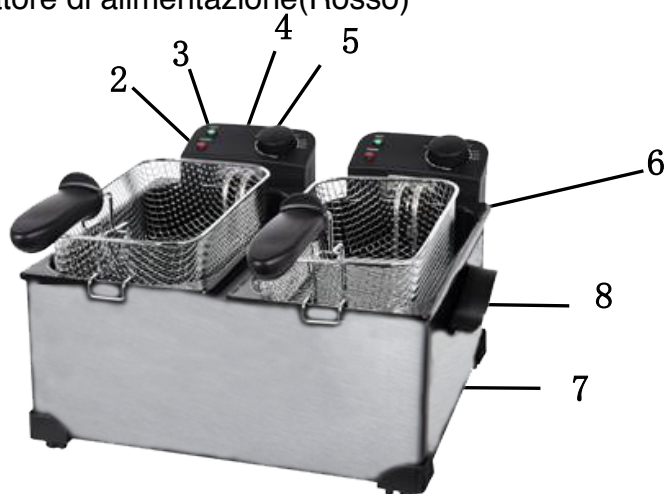
#### **Importante!**

Se si verifica un incendio nell'apparecchio, non tentare mai di spegnerlo con l'acqua! Si consiglia di chiudere il coperchio e provare a soffocare le fiamme con un panno umido o un asciugamano bagnato.

## IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



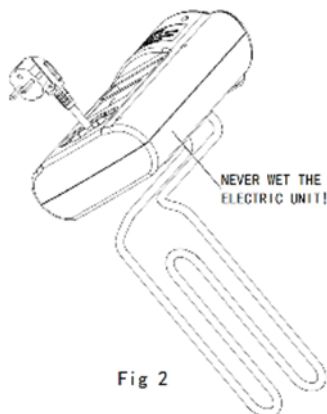
- 1. Ciotola
- 2. Indicatore di alimentazione(Rosso)



- 3. Indicatore di calore(Verde)
- 4. Pannello di controllo
- 5. Controllo della temperatura
- 6. Elemento riscaldante
- 7. Scocca
- 8. Maniglia per il trasporto
- 9. Cestello
- 10. Maniglia del cestello
- 11. Coperchio
- 12. Oblò
- 13. Maniglia del coperchio
- 14. Filtro

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutto l'imballaggio dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie piana e stabile, ad esempio un bancone da cucina e a distanza di sicurezza da oggetti infiammabili.
- L'elemento riscaldante può essere immerso in acqua ma non va mai messo in lavastoviglie. Non bagnare mai l'UNITÀ ELETTRICA.



- Pulire il coperchio (11), ciotola (1), cestello (9) e scocca(7) con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti e asciugare accuratamente le parti. Le parti possono essere lavate anche in lavastoviglie.
- Montare la resistenza e il pannello comandi (6 e 4) nella ciotola inserendo i perni all'interno dell'unità di plastica nelle scanalature sul retro della ciotola.
- NOTA: l'elemento riscaldante deve essere premuto fino in fondo per attivare l'interruttore di sicurezza. In caso contrario, l'unità potrebbe non essere in grado di riscaldarsi.
- Montare la maniglia (10) sul cestello agganciando i due supporti metallici della maniglia, inserendoli nelle staffe all'interno del cestello e inclinandoli contro la piastra metallica. Quindi avvitare la presa sulle bretelle di metallo, in modo che siano saldamente fissate alla staffa e la plastica nera sul manico sia perpendicolare al cestello. Verificare che la maniglia sia montata correttamente prima di utilizzare il cestello.



## USO

- Verificare che la friggitrice sia spenta.
- Versare la quantità di olio necessaria nella ciotola. Riempire l'olio fino a un punto compreso tra i segni di livello minimo e massimo all'interno della ciotola. Si consiglia di utilizzare olio liquido, consigliato per la frittura profonda.

Suggerimento: se lo si preferisce, è possibile utilizzare lo strutto o altro grasso solido, ma sarà necessario prima farlo sciogliere nella ciotola. Impostare il controllo della temperatura sulla temperatura più bassa e aggiungere il grasso a pezzetti. Alzare la temperatura al livello desiderato solo quando il grasso si è sciolto.

- Mettere il coperchio sulla ciotola.

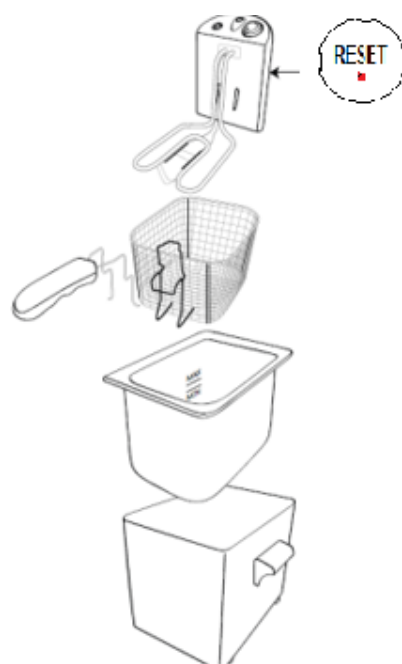
- 
- Collegare la friggitrice e l'indicatore di alimentazione rosso si accende. Impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola della temperatura. L'indicatore di calore verde si accende e rimane acceso mentre la friggitrice si sta riscaldando. Quando la friggitrice ha raggiunto la temperatura selezionata, l'indicatore di calore si spegne. L'indicatore di calore si accende e si spegne durante l'uso, indicando semplicemente che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura selezionata.
  - Non aggiungere gli alimenti fino a quando non viene raggiunta la temperatura richiesta.
  - Rimuovere il coperchio dalla friggitrice.
  - Mettere il cibo nel cestello e abbassarlo con cautela nella ciotola. Assicurarsi che il livello dell'olio non salga fino al bordo della ciotola.
  - Tenere sempre saldamente la maniglia del cestello quando si monta o si rimuove il coperchio.
  - NOTA: l'elemento riscaldante deve essere premuto fino in fondo per attivare l'interruttore di sicurezza. In caso contrario, l'unità potrebbe non essere in grado di riscaldarsi.

### **Importante!**

Fare attenzione, perché l'olio potrebbe schizzare. Fare attenzione quando si rimuove il coperchio, poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

C'è un termostato non a ripristino automatico integrato nel prodotto. Se la friggitrice è stata utilizzata per un periodo prolungato, il termostato integrato senza ripristino automatico si attiverà e interromperà l'alimentazione per proteggere l'apparecchio dal surriscaldamento.

Ripristinare il termostato premendo il pulsante indicato, dopo che l'elemento riscaldante si è raffreddato, per consentire il normale funzionamento della friggitrice.



## Risoluzione dei problemi

| Problema                     | Possibile causa                                                                                                        | Soluzione                                                                                    |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odore sgradevole             | L'olio è vecchio                                                                                                       | Cambiare l'olio dopo 20 utilizzi o se di colore estremamente scuro                           |
| L'olio trabocca dall'unità   | La quantità di olio utilizzata supera la raccomandazione<br>La quantità di cibo nel cestello supera la raccomandazione | Ridurre la quantità di olio nella pentola dell'olio<br>Rimuovere parte del cibo dal cestello |
| Il cibo non è croccante      | Tempo di cottura troppo breve<br>C'è troppo cibo nel cestello                                                          | Regolare il tempo di conseguenza<br>Riempire il cestello solo per 2/3                        |
| Le patatine sono appiccicose | La patata tagliata non è stata lavata a fondo                                                                          | Lavare le fette di patate in acqua prima di friggerle                                        |
| L'unità non si accende       | L'interruttore di sicurezza è stato attivato                                                                           | Premere il pulsante di ripristino sul pannello di controllo                                  |

## CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEL CIBO

Prima di abbassare il cestello

- Assicurarsi sempre che il cibo sia asciutto prima di immergerlo nell'olio caldo.
- Assicurarsi che il cibo sia più o meno delle stesse dimensioni in modo che cuocia in modo uniforme. Evitare pezzi molto spessi.
- Alcuni tipi di alimenti devono essere impanati prima di essere cotti nella friggitrice.
- Assicurarsi di rimuovere quanto più ghiaccio possibile dal cibo congelato. Tuttavia, non è necessario scongelarlo prima della cottura.
- Non riempire il cestello oltre il segno max sulla piastra metallica sotto la maniglia.
- La quantità massima di patate fritte surgelate per volta, che si possono friggere è di 0,7 kg.

### Importante!

L'impugnatura può essere molto calda dopo un periodo di utilizzo prolungato.

## Consigli di cottura

Di seguito una guida alle temperature e ai tempi di cottura dei vari alimenti:

I risultati di cottura possono variare, adattare questi tempi alle proprie esigenze individuali.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono intese solo a scopo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per dimensioni, forma, peso e consistenza, non possiamo garantire che i tempi indicati di seguito rappresentino l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti specifici.

---

|                           | Temperatura | Tempo        |
|---------------------------|-------------|--------------|
| Filetti di pesce impanati | 170°C       | 5-6 minuti   |
| Gamberoni                 | 170°C       | 3-5 minuti   |
| Petto di pollo            | 175°C       | 3-4 minuti.  |
| Filetti di pollo impanati | 170°C       | 12-15 minuti |
| Anelli di cipolla         | 180°C       | 3 minuti     |
| Broccoli pastellati       | 185°C       | 2-3 minuti   |
| Patatine fritte (2a fase) | 190°C       | 6 min.       |

### **Dopo la cottura**

1. Sollevare il cestello dalla ciotola e inclinarlo in modo che poggi sul bordo della ciotola.
2. Lasciare sgocciolare l'olio dal cibo prima di rimuovere il cestello.
3. Impostare la manopola della temperatura sulla temperatura più bassa possibile ruotandolo a sinistra per quanto possibile.
4. Rimuovere la spina dalla presa.
5. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (1-2 ore).

### **Importante!**

Non spostare mai l'apparecchio quando è caldo, quando c'è olio o se il coperchio non è stato montato.

### **MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DELL'OLIO**

Assicurati che tutto l'olio venga maneggiato solo quando è completamente freddo!

- Rimuovere eventuali residui di cibo dall'olio dopo l'uso.
- Filtrare regolarmente l'olio.
- L'olio deve essere cambiato dopo che è stato utilizzato circa 10 volte. Tutto l'olio dovrebbe essere cambiato allo stesso tempo; non mescolare olio vecchio e nuovo. L'olio vecchio deve essere smaltito secondo le normative locali pertinenti.
- Conservare l'olio nella friggitrice in un contenitore ermetico in un luogo asciutto, fresco e buio. (Non è necessario conservare l'olio in frigorifero).

---

## **PULIZIA**

### **Scollegare la spina di rete.**

- Attendere che l'olio o il grasso siano freddi prima di pulirli. Il grasso solido non dovrebbe essere lasciato solidificare completamente.
- L'elemento riscaldante con pannello di controllo e cavo non deve essere immerso nell'acqua. Rimuovere il pannello di controllo e l'elemento riscaldante prima di pulire l'apparecchio.
- Dopo aver versato l'olio dalla ciotola, pulire l'interno della ciotola con carta da cucina. Quindi lavare accuratamente la ciotola.
- La scocca, la ciotola, il coperchio e il cestello con manico possono essere lavati in acqua calda e detersivo per piatti o in lavastoviglie.
- Non utilizzare alcun tipo di detergente forte o abrasivo sull'apparecchio o sui suoi accessori. Non utilizzare mai una spazzola d'acciaio o uno spazzolone per pulire l'apparecchio, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie.

---

## **NON IMMERGERE IN ACQUA O IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO**

### Conservazione

- Assicurarsi che la friggitrice si sia completamente raffreddata prima di riporla.
- Non conservarla mai calda o bagnata.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- Conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.
- Non piegare il manico nel cestello finchè l'olio non si è raffreddato.

### Protezione ambientale:



**La batteria di questo apparecchio può inquinare l'ambiente, tu deve rimuovere la batteria prima di smaltire l'apparecchio o consegnare l'apparecchio ad un centro per la raccolta differenziata.**

Questo simbolo sul prodotto o nelle istruzioni significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. In tutta l'Unione Europea esistono sistemi di raccolta differenziata per il riciclaggio. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità locali o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto.



FR

**Cet appareil  
se recycle**

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

OU



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !