

Freidora de aire CrystalFry

Friteuse à air chaud

Fettfreie Fritteuse

Electrical air fryer

Friggitrice ad aria

Fritadeira de ar

Heteluchtfriteuse



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

ÍNDICE	PÁG	INDICE	PAG
Importantes Medidas de Seguridad	3	Importanti misure di sicurezza	43
Principales especificaciones técnicas	6	Principali specificazioni tecniche	46
Información Relevante	6	Informazioni importanti	46
Función principal	8	Funzione principale	48
Instalación	8	Installazione	48
Descripción de las partes	9	Descrizione delle parti	49
Funcionamiento	10	Funcionamento	50
Recomendaciones de uso	12	Raccomandazioni per l'uso	52
Limpieza/Mantenimiento	12	Pulizia/Manutenzione	52

INDEX	PAG	ÍNDICE	PÁG
Measures de Sécurité Importantes	13	Importantes medidas de segurança	53
Specifications techniques principales	16	Principais características técnicas	56
Information Utile	16	Informação relevante	56
Fonction principale	18	Dunão principal	58
Installation	18	Instalação	58
Descriptions des parties	19	Descrição dos componentes	59
Fonctionnement	20	Funcionamento	60
Recommandations d'utilisation	22	Recomendações de uso	62
Nettoyage/Maintenance	22	Limpeza/Manutenção	62

INDEX	SEI	INHOUDSOPGAVE	PAG
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	23	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	63
Wichtigste technische daten	26	Voornaamste technische gegevens	66
Wichtige Information	26	Belangrijke informatie	66
Hauptfunktion	28	Hoofdfunctie	68
Aufbau	28	Installatie Uitpakken	68
Beschreibung der maschinenteile	29	Beschrijving van de onderdelen	69
Funktionsweise	30	Werking	70
Anwendungsempfehlungen	32	Aanbevelingen Voor Gebruik	72
Reinigung/Wartung	32	Reiniging/Onderhoud	72

INDEX	PAG
Important Safety measures	33
Specification	36
Worthy Information	36
Naun function	38
Installation	38
Parts List	39
Operation	40
Recommendations for use	42
Cleaning/Maintenance	42

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Desenchúfelo después de cada uso

- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extrema la atención durante la limpieza.
- 9.- Desconecte siempre el artículo eléctrico de la toma de corriente si lo deja sin atención, antes del montaje y desmontaje o la limpieza.
- 10.- Evite el contacto con las partes calientes.
- 11.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 12.- Emplee tan sólo respuestos originales.
- 13.- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o formados acerca del uso seguro del aparato y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- 14.- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- 15.- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 16.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad

- 17.- Este texto está destinado a los usuarios de los países extracomunitarios: este aparato no ha sido diseñado para usuarios (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las haya supervisado y formado en cuanto al uso del aparato. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 18.- El fabricante y el vendedor se consideran responsables en términos de seguridad, confiabilidad y prestaciones únicamente si;
- A.- La máquina es utilizada según las instrucciones de uso.
- B.- La instalación eléctrica del ambiente de utilización de la máquina cumple con las leyes vigentes.
- 19.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.



PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO:	69515
VOLTAJE:	220-240V; 50/60Hz
POTENCIA:	1700 W
TEMPORIZADOR:	1 ~ 60 min
RANGO TEMPERATURA:	40°C ~ 200°C
PROGRAMAS:	8
CAPACIDAD CESTILLO:	7,0 L
MEDIDAS CESTILLO:	26x24x13 cm
MEDIDAS:	40,9x29,6x34,2 cm
PESO:	5,07 Kg



INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la freidora. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La freidora es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.

Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.



ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la freidora en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.

- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 30 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima de la freidora; podría dañar la freidora o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños en la freidora o daños personales, ponga la freidora en funcionamiento siempre con alimento en su interior.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).

- 6.- No coloque la freidora en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 7.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

FUNCIÓN PRINCIPAL

Cocinar los alimentos sin aceite, por medio de circulación de aire caliente.

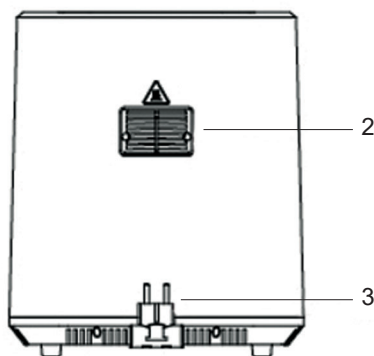
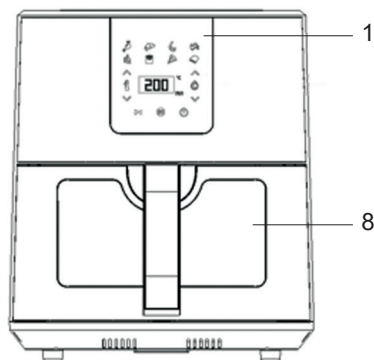
INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

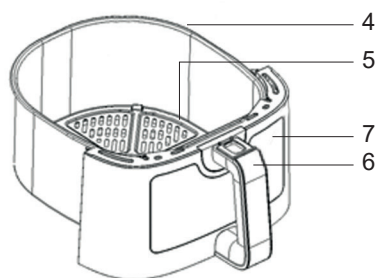
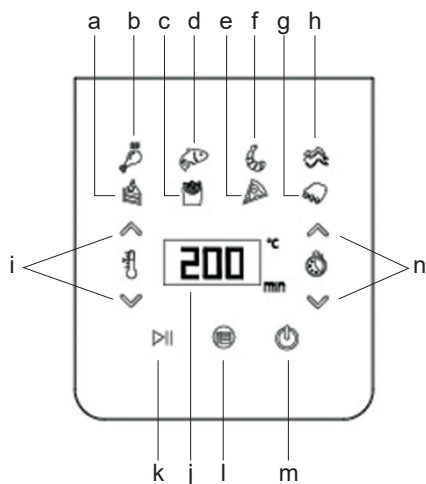
- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Situe el aparato en una superficie dura, plana y nivelada.
- 4.- Asegúrese de limpiar con agua jabonosa y secar todos los elementos que van a entrar en contacto con los alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- 1.- Panel de control
- 2.- Rejilla ventilación
- 3.- Cable de alimentación
- 4.- Cubeta
- 5.- Rejilla
- 6.- Asa
- 7.- Ventana
- 8.- Luz interior



- 1.- Panel de control
 - a.- Función repostería
 - b.- Función muslo de pollo
 - c.- Función patatas fritas
 - d.- Función pescado
 - e.- Función pizza
 - f.- Función marisco
 - g.- Función costilla
 - h.- Función alitas de pollo
 - i.- Programación Temperatura
 - j.- Display
 - k.- Botón START/PAUSE
 - l.- Botón Menu
 - m.- Botón ON/OFF
 - n.- Programación tiempo



FUNCIONAMIENTO

- 1.- Enchufe el cable de alimentación (3) de la freidora a una toma de corriente compatible. El botón ON/OFF (m) parpadeará en rojo.
- 2.- Introduzca la rejilla (5) dentro de la cubeta (4) e introduzca los alimentos sobre esta rejilla. No sobrepase la marca "MAX" del cestillo. Instale la cubeta en la freidora para cocinar los alimentos.
- 3.- Presione el botón ON/OFF para activar los botones del cuadro de control (1) de la freidora, estos se iluminarán en blanco.

ADVERTENCIA: Si el artículo no se pone en funcionamiento en 5 minutos, el artículo entrará en modo Standby y todos los controles se apagará. Pulse de nuevo el botón ON/OFF para activar los botones de control.

- 4.- En el display (j) se mostrarán 15 minutos y 180°C como valores por defecto.
- 5.- Ajuste los valores de temperatura empleando los botones de programación de temperatura (i). Puede ajustar la temperatura entre 40°C y 200°C con saltos de 5°C.
- 6.- Ajuste los valores de tiempo empleando los botones de programación de tiempo (n). Puede ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos con intervalos de 1 minuto.
- 7.- Esta freidora dispone de 8 programas de cocinado pre definidos. Pulse el botón menú (l) para seleccionar uno de estos 8 programas. En el panel de control parpadeará el programa seleccionado.

PROGRAMA	ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
	Muslos de pollo	200°C	30 min
	Pescado	180°C	15 min
	Marisco	180°C	10 min
	Pizza	180°C	12 min
	Patatas fritas	180°C	22 min
	Repostería	160°C	20 min
	Costilla	180°C	25 min
	Alitas de pollo	180°C	20 min

NOTA: Puede descargarse las recetas en el código QR que se incluye en la última página de este manual.

- 8.- Es posible modificar los valores pre establecidos en los anteriores programas empleando los botones de aumento y disminución del tiempo y la temperatura. Ajuste estos valores en función de la cantidad y el tamaño de los alimentos que se vayan a cocinar.

NOTA: Tenga en cuenta que estos nuevos valores no se guardaran en memoria. Cada vez que ponga la freidora en funcionamiento los valores por defecto para los programas serán los que aparecen en el anterior cuadro.

- 9.- Pulse el botón START/STOP (k) cuando haya terminado de programar la freidora para comenzar el cocinado.

ADVERTENCIA: Si la cubeta no está correctamente colocada o si durante el cocinado se saca la cubeta, la freidora dejará de calentar y el tiempo de cocinado se detendrá. El cocinado comenzará de nuevo una vez que instale la cubeta en su posición correcta.

- 10.- La cubeta de esta freidora dispone de una ventana (7). De este modo, puede comprobar el cocinado de los alimentos sin necesidad de abrir la cubeta, de manera que no se pierda el calor en el interior. Además, esta freidora cuenta con una luz (8) con una luz en el interior, que estará encendida durante todo el cocinado.

- 11.- Todas las funciones disponen de un tiempo de precalentamiento. El cocinado comenzará cuando la temperatura seleccionada se haya alcanzado. Será en este momento cuando comience la cuenta atrás en el display.

- 12.- La freidora emitirá 3 avisos sonoros cuando el cocinado haya concluido. Desmunte la cubeta y saque los alimentos. No emplee utensilios metálicos ya que pueden dañar el antiadherente de la freidora.

NOTA: Si considera que los alimentos no están correctamente cocinados, programe de nuevo la freidora y termine de cocinarlos.

RECOMENDACIONES DE USO

- 1.- Tenga en cuenta que los alimentos pequeños o cortados en trozos necesitan menos tiempo de cocinado que los trozos más grandes.
- 2.- Para un mejor resultado en el cocinado de patatas fritas, aros de cebolla o nuggets de pollo, desmunte la cubeta de la freidora a mitad del cocinado y remueva los alimentos. Así evitara que alguna parte se quede poco cocinada.
- 3.- No cocine más de 500g de patatas fritas para un mejor resultado.
- 4.- Añada un poco de aceite sobre las patatas crudas antes del cocinado para conseguir unas patatas más crujientes.
- 5.- Snacks que pueden cocinarse en el horno también pueden cocinarse en esta freidora.
- 6.- Emplee esta freidora para recalentar alimentos previamente cocinados.
Programe la freidora a 150°C durante 10 minutos para recalentar alimentos.

LIMPIEZA/MANTENIMIENTO

Limpie la freidora después de cada uso siguiendo las siguientes indicaciones:

- 1.- Desenchufe la freidora y espere hasta que se enfríe completamente antes de comenzar con la limpieza.
- 2.- Limpie el cuerpo de la freidora con un trapo húmedo y séquelo. Tenga en cuenta que el cuerpo de la freidora no es sumergible.
- 3.- Limpie la cubeta y la rejilla con agua y jabón. Estas partes son aptas para el lavavajillas pero se recomienda su limpieza a mano. No emplee utensilios metálicos ni productos abrasivos para la limpieza de estas piezas ya que pueden dañarlas.
- 4.- Seque todas las piezas y móntelas de nuevo en la freidora.
- 5.- Almacene la freidora en un lugar fresco y ventilado.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes:

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou nettoyage.
- 10.- Éviter le contact avec les parties chaudes.
- 11.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 12.- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- 13.- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience et de connaissances, à condition que celles-ci aient été supervisées ou formées à une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 14.- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- 15.- Maintenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 16.- Si vous n'envisagez pas d'utiliser l'appareil pendant une longue période, rangez-le dans un endroit sec, bien ventilé et sans humidité.

- 17.- Ce texte est destiné aux utilisateurs des pays extracommunautaires : cet appareil n'est pas destiné aux utilisateurs (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 18.- Le Fabricant et le Vendeur ne se considèrent responsable quant à la sécurité, la fiabilité et les performances que si;
A.- La machine est utilisée conformément aux instructions d'utilisation
B.- Le système électrique de l'environnement dans lequel la machine est utilisée, est conforme aux lois en vigueur.
- 19.- REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS: Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODELE :	69515
TENSION :	220-240V; 50/60Hz
PUISSANCE :	1700 W
MINURERIE :	1 ~ 60 min
ÉCART DE TEMPÉRATURE :	40°C ~ 200°C
PROGRAMMES :	8
CAPACITÉ DU PANIER :	7,0 L
MESURES DE PANIER :	26x24x13 cm
MESURES :	40,9x29,6x34,2 cm
POIDS :	5,07 Kg



INFORMATION UTILE

Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du friteuse. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le friteuse est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.
Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.

AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le friteuse sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.

- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du friteuse car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- Pour éviter d'endommager le friteuse ou de blesser le personnel, toujours avec du huile à l'intérieur du récipient.
- 5.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 6.- Ne placez pas le friteuse dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.

- 7.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler

FONCTION PRINCIPALE

Cuisson des aliments sans huile, au moyen de la circulation d'air chaud.

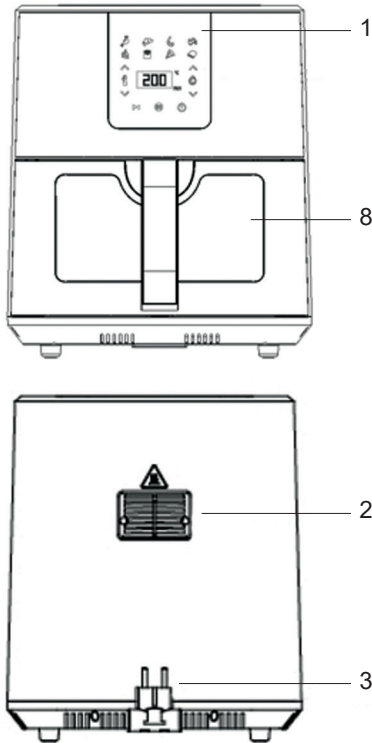
INSTALLATION

DÉBALLAGE

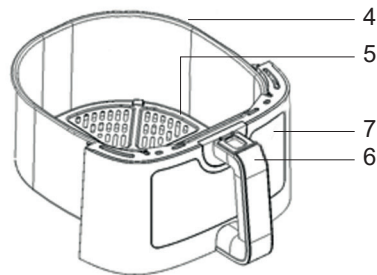
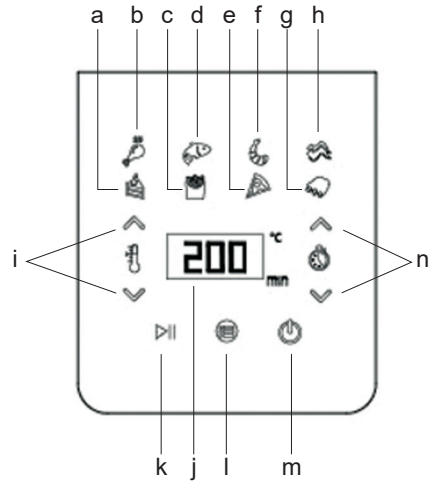
- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.
- 2.- Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.
- 3.- Posez l'appareil sur une surface plate et lisse.
- 4.- Veillez à laver soigneusement à l'eau savonneuse et à sécher tous les éléments au contact des aliments.

DESCRIPTION DES PARTIES

- 1.- Panneau de contrôle
- 2.- Grille de ventilation
- 3.- Câble d'alimentation
- 4.- Cuve
- 5.- Grille
- 6.- Poignée
- 7.- Fenêtre de contrôle
- 8.- Lumière intérieure



- 1.- Panneau de contrôle
 - a.- Fonction pâtisserie
 - b.- Fonction cuisson de poulet
 - c.- Fonction frites
 - d.- Fonction poisson
 - e.- Fonction pizza
 - f.- Fonction fruits de mer
 - g.- Fonction côtelettes
 - h.- Fonction ailes de poulet
 - i.- Programmation Température
 - j.- Écran
 - k.- Bouton START/STOP
 - l.- Bouton Menu
 - m.- Bouton ON/OFF
 - n.- Programmation durée



FONCTIONNEMENT

- 1.- Brancher le câble d'alimentation (3) de la friteuse à une prise de courant compatible. Le bouton ON/OFF (m) clignotera en rouge.
- 2.- Placer la grille (5) dans de la cuve (4) et déposer les aliments sur cette grille. Ne pas dépasser la marque « MAX » du panier. Installer la cuve dans la friteuse pour cuire les aliments.
- 3.- Appuyer sur le bouton ON/OFF pour activer les boutons du panneau de contrôle (1) de la friteuse ; ceux-ci s'allumeront en blanc.

IMPORTANT : Si l'appareil n'est pas mis en marche au bout de 5 minutes, il se mettra en mode Standby et tous les contrôles s'éteindront. Appuyer de nouveau sur le bouton ON/OFF pour réactiver les boutons de contrôle.

- 4.- L'écran (j) affichera 15 minutes et 180°C en tant que valeurs par défaut.
- 5.- Régler les valeurs de température en utilisant les boutons de programmation de température (i). La température peut être réglée de 40°C à 200°C avec des intervalles de 5°C.
- 6.- Régler les valeurs de durée en utilisant les boutons de programmation de durée (n). La durée peut être réglée d'1 minute à 60 minutes avec des intervalles d'1 minute.
- 7.- Cette friteuse dispose de 8 programmes de cuisson prédéfinis. Appuyer sur le bouton Menu (l) pour sélectionner un de ces 8 programmes. Le programme sélectionné clignotera sur le panneau de contrôle.

PROGRAMME	ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS
	Cuisses de poulet	200°C	30 min
	Poisson	180°C	15 min
	Fruits de mer	180°C	10 min
	Pizza	180°C	12 min
	Les frites	180°C	22 min
	Pâtisserie	160°C	20 min
	Côtes	180°C	25 min
	Ailes de poulet	180°C	20 min

À NOTER : Les recettes peuvent être téléchargées via le QR code présent à la dernière page de ce manuel.

- 8.- Il est possible de modifier les valeurs préétablies dans les programmes précédents en utilisant les boutons pour augmenter et diminuer le temps et la température. Réglez ces valeurs en fonction de la quantité et de la taille des aliments à cuire.

NOTE: Veuillez noter que ces nouvelles valeurs ne seront pas stockées dans la mémoire. Chaque fois que la friteuse est mise en service, les valeurs par défaut des programmes sont celles indiquées dans le tableau ci-dessus.

- 9.- Appuyer sur le bouton START/STOP (k) à la fin de la programmation de la friteuse pour démarrer la cuisson.

IMPORTANT : Si la cuve n'est pas correctement installée ou si la cuve est retirée pendant la cuisson, la friteuse cessera de chauffer et la cuisson s'arrêtera. La cuisson redémarrera lorsque la cuve aura été correctement installée.

- 10.- La cuve de cette friteuse dispose d'une fenêtre de contrôle (7). Vous pouvez ainsi surveiller la cuisson des aliments sans avoir à ouvrir la cuve afin de ne pas faire sortir la chaleur contenue à l'intérieur. De plus, cette friteuse possède un éclairage (8) avec une lumière à l'intérieur qui sera allumée pendant toute la durée de la cuisson.
- 11.- Toutes les fonctions disposent d'un temps de préchauffage. La cuisson commencera lorsque la température sélectionnée aura été atteinte. Le compte-à-rebours à l'écran commencera à ce moment-là.
- 12.- La friteuse émettra 3 signaux sonores à la fin de la cuisson. Démonter la cuve et sortir les aliments. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques car ils pourraient abîmer le revêtement antiadhésif de la friteuse.

À NOTER : Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits à votre goût, programmer de nouveau la friteuse et finir de les cuire.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- 1.- Veuillez prendre en compte que les aliments de petite taille ou coupés en morceaux nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.
- 2.- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson des frites, des anneaux d'oignon ou des nuggets de poulet, retirez le bol de la friteuse à mi-cuisson et remuez les aliments. Cela permettra d'éviter qu'une partie des aliments ne soit pas assez cuite.
- 3.- Ne pas cuire plus de 500g de frites pour obtenir de meilleurs résultats.
- 4.- Ajoutez un peu d'huile sur les pommes de terre crues avant la cuisson pour obtenir des pommes de terre plus croustillantes.
- 5.- Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans cette friteuse.
- 6.- Utilisez cette friteuse pour réchauffer des aliments déjà cuits.
Programmez la friteuse à 150°C pendant 10 minutes pour réchauffer les aliments.

NETTOYAGE / MAINTENANCE

Nettoyez la friteuse après chaque utilisation en suivant les instructions suivantes :

- 1.- Débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse complètement avant de commencer à la nettoyer.
- 2.- Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-le. Veuillez noter que le corps de la friteuse n'est pas submersible.
- 3.- Laver la cuve et la grille avec de l'eau et du savon. Ces parties peuvent aller au lave-vaisselle mais il est recommandé de les laver à la main. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer ces pièces, car ils pourraient les endommager.
- 4.- Séchez toutes les pièces et replacez-les dans la friteuse.
- 5.- Stockez la friteuse dans un endroit frais et ventilé.

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten:

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.

- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Immer das gerät von der versorgung zu trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- 10.- Vermeiden Sie den Kontakt mit den heißen Teilen.
- 11.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 12.- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- 13.- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen und mentalen Behinderungen benutzt werden oder solchen mit mangelnder Erfahrung und wenig Kenntnissen, sofern sie beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert werden und sie die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- 14.- Die Reinigung und Wartung darf nur von Kindern ab 8 Jahren unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen vorgenommen werden.
- 15.- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- 16.- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.

- 17.- Dieser Text gilt für Benutzer aus Ländern, welche keine europäischen Länder sind: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis gestaltet, es sei denn, diese haben eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder sollten bei der Bedienung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- 18.- Der Hersteller und der Verkäufer sind hinsichtlich Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung nur dann verantwortlich, wenn:
- A.- Die Maschine unter Einhaltung der Gebrauchsanweisungen genutzt wird
 - B.- Das Stromnetz, mit dem das Gerät betrieben wird, den geltenden Vorschriften entspricht
- 19.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.



WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69515
SPANNUNG:	220-240V; 50/60Hz
LEISTUNG:	1700 W
ZEITSCHALTUHR:	1 ~ 60 min
TEMPEARTURBEREICH:	40°C ~ 200°C
PROGRAMME:	8
KORBKAPAZITÄT:	7,0 L
KORBGRÖSSEN:	26x24x13 cm
MAßE:	40,9x29,6x34,2 cm
GEWICHT:	5,07 Kg



WICHTIGE INFORMATION

Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Friteuse gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen. Der Friteuse ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht.

Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.

Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.

ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.

- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammenden Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Friteuse, um Beschädigung des Friteuse oder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Friteuse oder Verletzung des Bedienpersonals, die Friteuse muss in Betrieb immer Öl enthalten.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.

- 6.- Der Friteuse sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerherum gewährleistet ist.
- 7.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.

HAUPTFUNKTION

Kocht Lebensmittel mit heißer Luftzirkulation statt mit Öl.

AUFBAU

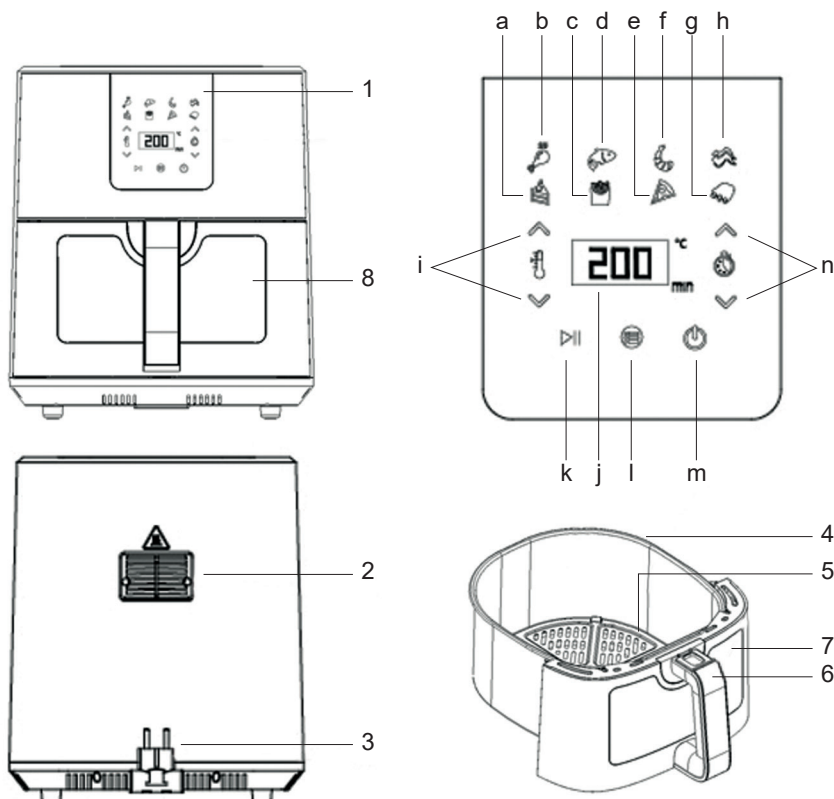
AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken.
- 2.- Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.
- 3.- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und nivellierte Fläche.
- 4.- Reinigen Sie alle mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile unbedingt mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie dann ab.

BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE

- 1.- Bedienfeld
- 2.- Belüftungsschlitze
- 3.- Netzkabel
- 4.- Zutatenbehälter
- 5.- Rost
- 6.- Griff
- 7.- Sichtglas
- 8.- Innenbeleuchtung

- 1.- Bedienfeld
 - a.- Funktion „Backen“
 - b.- Funktion „Hähnchenschenkel“
 - c.- Funktion „Pommes frites“
 - d.- Funktion „Fisch“
 - e.- Funktion „Pizza“
 - f.- Funktion „Meeresfrüchte“
 - g.- Funktion „Rippchen“
 - h.- Funktion „Hähnchenflügel“
 - i.- Temperatureinstellung
 - j.- Display
 - k.- Start-/Stopptaste
 - l.- Menü-Taste
 - m.- Ein-/Ausschalter
 - n.- Zeiteinstellung



FUNKTIONSWEISE

- 1.- Netzkabel (3) der Fritteuse in eine geeignete Steckdose stecken.
Der Ein-/Ausschalter (m) blinkt rot.
- 2.- Rost (5) in den Behälter (4) einbringen und Frittiergut darauflegen.
„Max“-Markierung des Korbs nicht überschreiten. Behälter in die Fritteuse setzen, um die Lebensmittel zuzubereiten.
- 3.- Ein-/Ausschalter zur Aktivierung des Bedienfelds (1) drücken. Die Tasten beginnen daraufhin weiß zu leuchten.

HINWEIS: Nach 5 Minuten Inaktivität, geht das Gerät in den Standbymodus und alle Kontrollleuchten erlöschen. Ein-/Ausschalter erneut drücken, um die Tasten zu aktivieren.

- 4.- Das Display (j) zeigt standardmäßig 15 Minuten und 180° C an.
- 5.- Gewünschten Wert an den Tasten zur Temperatureinstellung (i) wählen.
Temperatur ist in 5-Grad-Schritten auf 40° bis 200° C einstellbar.
- 6.- Gewünschten Wert an den Tasten zur Zeiteinstellung (n) wählen.
Zeit ist in 1-Minuten-Schritten auf 1 bis 60 Minuten einstellbar.
- 7.- Diese Fritteuse hat 8 voreingestellte Programme. Menütaste (l) drücken, um eines der 8 Programme auszuwählen. Auf dem Bedienfeld wird das gewählte Programm blinkend angezeigt.

PROGRAMM	LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	WETTER
	Hähnchenschenkel	200°C	30 min
	Fische	180°C	15 min
	Schaltier	180°C	10 min
	Pizza	180°C	12 min
	Chips	180°C	22 min
	Kuchenladen	160°C	20 min
	Rippen	180°C	25 min
	Hühnerflügel	180°C	20 min

HINWEIS: QR-Code auf der letzten Seite scannen und Rezepte herunterladen!

- 8.- Die voreingestellten Werte dieser Programme lassen sich mithilfe der +/- Tasten für Temperatur und Zeit ändern. Werte je nach Menge und Größe der zu bereitenden Lebensmittel einstellen.

HINWEIS: Die neuen Werte werden nicht gespeichert. Die Fritteuse zeigt nach dem Einschalten immer die standardmäßigen Werte der einzelnen Programme an.

- 9.- Zum Abschluss der Einstellungen die Start-/Stopptaste (k) drücken.
Die Fritteuse beginnt zu arbeiten.

HINWEIS: Das Gerät stoppt auch, wenn der Behälter nicht richtig eingesetzt wurde oder während dem Betrieb entfernt wird. Die Fritteuse arbeitet weiter, sobald der Behälter in der richtigen Position ist.

- 10.- Der Frittierbehälter verfügt über ein Sichtglas (7). Dies ermöglicht, die Zubereitung zu kontrollieren, ohne den Deckel zu öffnen und Hitze entweichen zu lassen. Die Fritteuse hat auch ein Licht (8) für die Innenbeleuchtung, das während dem Betrieb permanent leuchtet.
- 11.- Alle Funktionen haben eine Aufwärmzeit. Die Zubereitung beginnt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde. In diesem Moment beginnt die Zeitanzeige rückwärts zu laufen.
- 12.- Am Ende der Zubereitungszeit gibt die Fritteuse 3 Tonsignale aus. Behälter herausheben und Frittiergut entnehmen. Achtung: Metallische Utensilien können die Antihaftbeschichtung beschädigen.

HINWEIS: Ist das Frittiergut noch nicht zum Verzehr bereit? Fritteuse erneut programmieren, um die Zubereitung abzuschließen.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNGEN

- 1.- Generell gilt, dass kleine oder in kleinere Stücke geschnittene Lebensmittel schneller gar sind als größere Stücke.
- 2.- Für optimale Ergebnisse bei Pommes frites, Zwiebelringen oder Chicken Nuggets Behälter nach der Hälfte der Zeit aus der Fritteuse nehmen und Lebensmittel bewegen. So ist am Ende bestimmt alles richtig gar.
- 3.- Für beste Ergebnisse nicht mehr als 500 g Pommes frites auf einmal frittieren.
- 4.- Vor dem Kochen etwas Öl über die rohen Pommes frites träufeln, damit sie noch knuspriger werden.
- 5.- Snacks für die Zubereitung im Backofen sind auch mit dieser Fritteuse möglich.
- 6.- In dieser Fritteuse können zubereitete Speisen aufgewärmt werden.
Zum Aufwärmen Fritteuse auf 10 Minuten bei 150° C einstellen.

REINIGUNG / WARTUNG

Fritteuse nach jedem Gebrauch reinigen. Vorgehen:

- 1- Netzstecker ziehen. Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- 2.- Grundgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. Hinweis:
Das Grundgerät ist nicht wasserfest.
- 3.- Behälter und Rost mit Wasser und Spülmittel reinigen.
Diese Teile sind spülmaschinengeeignet, der Hersteller empfiehlt jedoch von Hand zu reinigen.. Keine metallischen Küchenutensilien oder ätzenden Reinigungsmitteln verwenden.
Dies könnten diese Teile beschädigen.
- 4.- Alle Teile trocknen und wieder in die Fritteuse einsetzen.
- 5.- Fritteuse an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using any type of electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorised people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Unplug appliances after each use.

- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- 10.- Avoid contact with hot parts
- 11.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 12.- Use only original spare parts.
- 13.- This appliance may be used by children of 8 years old and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or trained on the safe use of the appliance and if they understand the risks involved. Children should not play with the appliance.
- 14.- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and under supervision.
- 15.- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- 16.- This appliance is not intended to be operated by an external timer or remote control system
- 17.- This text is for users in countries except European countries: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

18.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:

A.- The machine is used in compliance to the use instructions

B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.

19.- **DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES:** Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.



MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	69515
VOLTAGE:	220-240V; 50/60Hz
POTENCIA:	1700 W
TIMER:	1 ~ 60 min
TEMPERATURE RANGE:	40°C ~ 200°C
PROGRAMS:	8
BASKET CAPACITY:	7,0 L
BASKET SIZES:	26x24x13 cm
SIZES:	40.9x29.6x34.2 cm
WEIGHT:	5.07 Kg



WORTHY INFORMATION

Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the Electric fryer. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Electric fryer is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.

If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.

WARNING

- 1.- Plug Electric fryer into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.

- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.



CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the Electric fryer; doing so could damage Electric fryer or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the fryer without oil in the recipient.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not place Electric fryer in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 7.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

MAIN FUNCTION

Cook food without oil using circulating hot air.

INSTALLATION

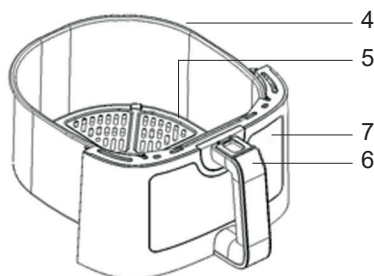
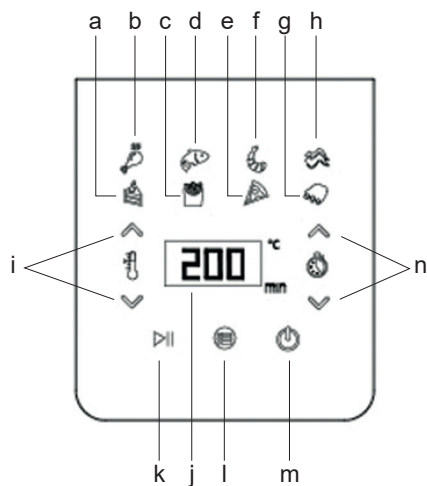
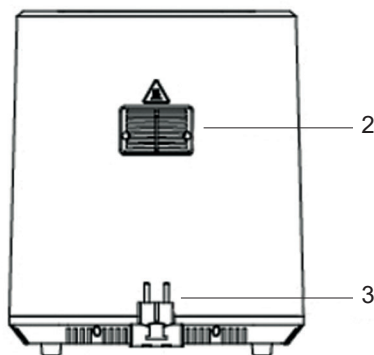
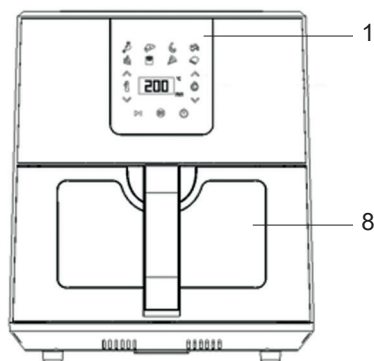
UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Place the device on a hard surface, flat and level.
- 4.- Please make sure that you clean all parts that come into contact with food with soapy water, and then dry.

PARTS LIST

- 1.- Control panel
- 2.- Vent
- 3.- Power cord
- 4.- Basket
- 5.- Rack
- 6.- Handle
- 7.- Window
- 8.- Inside light

- 1 - Control panel
 - a - pastry function
 - b - chicken leg function
 - c - chips function
 - d - fish function
 - e - pizza function
 - f - seafood function
 - g - ribs function
 - h - chicken wings function
 - i - temperature setting
 - j - display
 - k - START/STOP button
 - l - menu button
 - m - ON/OFF button
 - n - time setting



OPERATION

- 1.- Plug the power cord (3) of the fryer into a suitable outlet.
The ON/OFF button will flash red.
- 2.- Put the rack (5) in the basket (4) and put the ingredients on the rack.
Do not fill the basket above the "MAX" mark. Put the basket in the fryer to cook the food.
- 3.- Push the ON/OFF button to activate the buttons on the fryer's control panel (1). The buttons will glow white.

NOTE: If the fryer is not started within 5 minutes it will go into standby mode and all the controls will turn off. Push the ON/OFF button again to activate the control buttons.

- 4.- The display (j) will show 15 minutes and 180° C as default values.
- 5.- Set the temperature using the temperature setting buttons (i). You can set the temperature between 40° C and 200° C at 5°C intervals.
- 6.- Set the time using the time setting buttons (n). You can set the time from 1 to 60 minutes at 1 minute intervals.
- 7.- The fryer has eight pre-defined cooking programmes. Push the menu button (l) to choose one of the eight programmes. The selected programme will flash on the control panel.

PROGRAM	FOOD	TEMPERATURE	TIME
	Chicken thigh	200°C	30 min
	Fish	180°C	15 min
	Shellfish	180°C	10 min
	Pizza	180°C	12 min
	Chips	180°C	22 min
	Pastry	160°C	20 min
	Ribs	180°C	25 min
	Chicken wings	180°C	20 min

NOTE: You can download the recipes using the QR code on the last page of this manual.

- 8.- The pre-established values for the programmes above can be modified using the increase and decrease time and temperature buttons. Adjust the values depending on the size and amount of the food that is going to be cooked.

NOTE: The new values will not be saved in memory. Every time the fryer is turned on the default values for the programmes will be the ones that appear in the table above.

- 9.- Push the START/STOP button (k) when you're done programming the fryer to start cooking.

WARNING: If the basket is not properly in place or if the basket is removed while cooking the fryer will stop heating and the cooking time will stop. Cooking will start again when the basket is put back in its proper place.

- 10.- The basket for this fryer has a window (7). Because of that, you can check the progress of the food without having to open the basket, so no heat is lost from inside. The fryer also has a light (8) with an inside light that turns on during the whole cooking time.

- 11.- All the functions have a pre-heating time. Cooking will start when the selected temperature has been reached. The countdown on the display will start at that time.

- 12.- The fryer will beep 3 times when it's done cooking. Remove the basket and take the food out. Do not use metal utensils because they may damage the fryer's non-stick coating.

NOTE: If you think the food is not cooked enough programme the fryer again and finish cooking it.

RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1.- Food that is small or has been cut into pieces needs less cooking time than large pieces.
- 2.- For better results when making chips, onion rings or chicken nuggets remove the pan from the fryer half way through the cooking cycle and stir the food. That way you can keep some parts from being under cooked.
- 3.- For best results, do not cook more than 500 g of chips.
- 4.- Put a little oil on the raw potatoes before cooking to get crispier chips.
- 5.- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the fryer.
- 6.- Use the fryer to reheat food that has already been cooked.
Programme the fryer for 150° C for ten minutes to reheat food.

CLEANING / MAINTENANCE

Clean the fryer after each use. Follow the instructions below.

- 1.- Before starting to clean the fryer unplug it and wait for it to cool down completely.
- 2.- Clean the body of the fryer with a damp cloth and dry it off. The body of the fryer cannot be submerged.
- 3.- Clean the basket and rack with soap and water. Those parts are dishwasher safe, but it is recommended to wash them by hand. Do not use metal utensils or abrasive products for cleaning those parts, because they could be damaged.
- 4.- Dry all the parts and reassemble them on the fryer.
- 5.- Store the fryer in a cool well ventilated place.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto la pioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possono verificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.

- 8.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- Staecare sempre la spina della rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- 10.- Evitare il contatto con le parti calde.
- 11.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 12.- Utilizzare solo i pezzi di ricambio originali
- 13.- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenza, purché si trovino sotto la supervisione di un adulto o abbiano ricevuto formazione in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo e siano in grado di comprendere i rischi ad esso associati. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- 14.- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, salvo nel caso in cui abbiano più di 8 anni e sotto il controllo di un adulto.
- 15.- Mantenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 16.- Questo dispositivo non è destinato a funzionare mediante l'utilizzo di un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.
- 17.- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea: Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte

della persona responsabile della loro sicurezza.

Bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

18.- I Fabbricante e il Venditore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:

A.- La macchina è impiegata in conformità alle istruzioni d'uso;

B.- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui si utilizza la macchina è conforme alle leggi vigenti.

19.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.



PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69515
TENSIONE:	220-240V; 50/60Hz
POTENZA:	1700 W
TIMER:	1 ~ 60 min
RANGO TEMPERATURA:	40°C ~ 200°C
PROGRAMMI:	8
CAPACITÀ CESTELLO:	7,0 L
DIMENSIONI CESTELLO:	26x24x13 cm
MISURES:	40,9x29,6x34,2 cm
PESO:	5,07 Kg



INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza del friggitrice Elettrica. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione.

Il friggitrice Elettrica è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico. I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento. In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale

AVVERTENZE

- 1.- Collegare il friggitrice Elettrica a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.

- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.



PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il friggitrice; ciò può danneggiare il friggitrice o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- Per evitare danni al friggitrice o lesioni personali, mettere in funzione il friggitrice sempre con carne all'interno.
- 5.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 6.- Non collocare il friggitrice Elettrica in un'area senza ventilazione nella parte anteriore e posteriore dell'unità.

- 7.- Alcune superfici esterne dell'unità saranno riscaldate. Prestare attenzione nel toccare queste zone, per evitare lesioni.

FUNZIONE PRINCIPALE

Cucinare gli alimenti senza olio, grazie al circolo di aria calda.

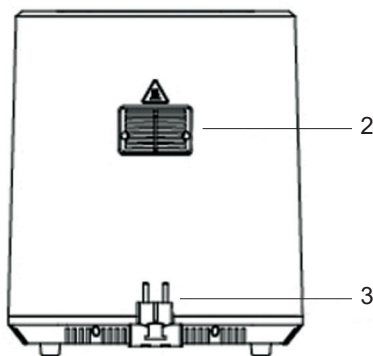
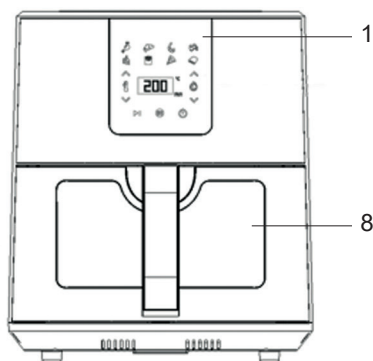
INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

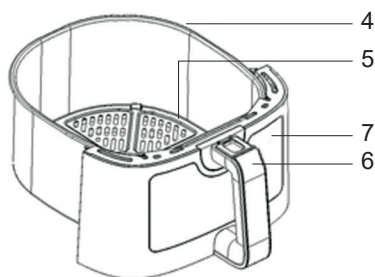
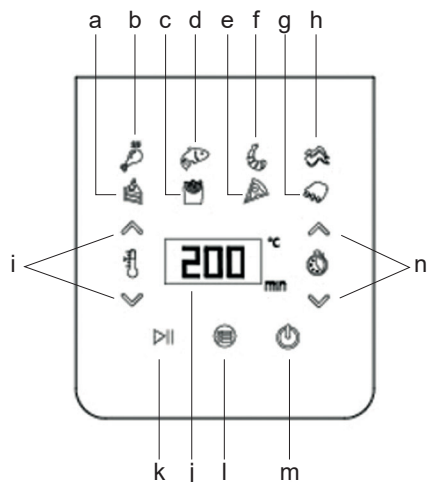
- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettore dell'unità e i relativi pezzi.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Collocare l'apparecchiatura su una superficie dura, piana e livellata.
- 4.- Verificare che siano puliti con acqua saponosa e asciugati tutti gli elementi che entreranno in contatto con gli alimenti

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- 1.- Pannello di controllo
- 2.- Griglia di ventilazione
- 3.- Cavo di alimentazione
- 4.- Vaschetta
- 5.- Griglia
- 6.- Maniglia
- 7.- Finestra
- 8.- Luce interna



- 1.- Pannello di controllo
 - a.- Funzione pasticceria
 - b.- Funzione coscia di pollo
 - c.- Funzione patate fritte
 - d.- Funzione pesce
 - e.- Funzione pizza
 - f.- Funzione crostacei
 - g.- Funzione cotoletta
 - h.- Funzione alette di pollo
 - i.- Programmazione temperatura
 - j.- Display
 - k.- Pulsante START/STOP
 - l.- Pulsante Menu
 - m.- Pulsante ON/OFF
 - n.- Programmazione tempo



FUNZIONAMENTO

- 1.- Collegare il cavo di alimentazione (3) della friggitrice a una presa di corrente compatibile. Il pulsante ON/OFF (m) lampeggerà di colore rosso.
- 2.- Introdurre la griglia (5) all'interno della vaschetta (4) e posizionare gli alimenti sulla griglia. Non superare la tacca "MAX" presente sul cestello. Posizionare la vaschetta nella friggitrice per cucinare gli alimenti.

- 3.- Premere il pulsante ON/OFF per attivare i pulsanti del pannello di controllo (1) della friggitrice, si illumineranno di colore bianco.

AVVERTENZA: Se l'articolo non si avvia in 5 minuti, entrerà in modalità standby e tutti i pulsanti di controllo si spegneranno. Premere nuovamente il pulsante ON/OFF per attivare i pulsanti di controllo

- 4.- Il display (j) visualizzerà 15 minuti e 180°C come valori predefiniti.
- 5.- Regolare i valori di temperatura utilizzando i pulsanti di programmazione della temperatura (i). È possibile regolare la temperatura tra 40°C e 200°C con incrementi di 5°C.
- 6.- Regolare i valori del tempo utilizzando i pulsanti di programmazione del tempo (n). È possibile impostare il tempo tra 1 e 60 minuti a intervalli di 1 minuto.
- 7.- Questa friggitrice ha 8 programmi di cottura predefiniti. Premere il pulsante del menu (l) per selezionare uno di questi 8 programmi. Il programma selezionato lampeggerà sul pannello di controllo.

PROGRAMMA	CIBO	TEMPERATURA	TEMPO
	Coscia di pollo	200°C	30 min
	Pesce	180°C	15 min
	Crostacei	180°C	10 min
	Pizza	180°C	12 min
	Patatine fritte	180°C	22 min
	Dolci	160°C	20 min
	Costolette	180°C	25 min
	Ali di pollo	180°C	20 min

NOTA: È possibile scaricare le ricette utilizzando il codice QR riportato nell'ultima pagina di questo manuale.

- 8.- È possibile modificare i valori predefiniti dei programmi precedenti utilizzando i pulsanti di aumento e diminuzione del tempo e della temperatura. Regola questi valori in base alla quantità e alla dimensione degli alimenti che devono essere cucinati.

NOTA: Ricorda che i nuovi valori non verranno salvati in memoria. Ogni volta che metti in funzione la friggitrice, i valori predefiniti dei programmi saranno quelli visualizzati sullo schermo anteriore

- 9.- Premere il pulsante START/STOP (k) al termine della programmazione della friggitrice iniziare a cucinare.

AVVERTENZA: Se la vaschetta non è posizionata correttamente o se durante la cottura essa viene rimossa, la friggitrice smetterà di riscaldarsi e il tempo di cottura verrà arrestato. La cottura riprenderà una volta posizionata la vaschetta nella sua posizione corretta.

- 10.- La vaschetta di questa friggitrice ha una finestra (7). Ciò consente di controllare la cottura dei cibi senza dover aprire la vaschetta, in modo che il calore all'interno non si disperda. Questa friggitrice dispone, inoltre, di una luce (8) interna, che rimarrà accesa per tutta la cottura.

- 11.- Tutte le funzioni hanno un tempo di preriscaldamento. La cottura inizierà al raggiungimento della temperatura selezionata. In questo momento verrà avviato il conto alla rovescia sul display.

- 12.- La friggitrice emetterà 3 beep al termine della cottura. Rimuovere la vaschetta ed estrarre gli alimenti. Non utilizzare utensili metallici in quanto potrebbero danneggiare il materiale antiaderente della friggitrice.

NOTA: Qualora si ritenga che gli alimenti non siano ben cotti, programmare nuovamente la friggitrice e terminare la cottura.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

- 1.- Ricorda che i piccoli alimenti o quelli tagliati in pezzi hanno bisogno di meno tempo di cottura rispetto a quelli più grandi.
- 2.- Per un risultato di cottura migliore per patatine fritte, anelli di cipolla, o nuggets di pollo, smonta il contenitore della friggitrice a metà cottura e rimuovi gli alimenti. In questo modo, eviterai che alcune parti rimangano poco cotte.
- 3.- Non cuocere più di 500g di patatine fritte per ottenere un risultato migliore.
- 4.- Aggiungi un po' di olio sulle patatine crude prima della cottura per ottenere delle patatine più croccanti.
- 5.- Anche gli snack al forno possono essere cotti con la friggitrice.
- 6.- Usa la friggitrice per riscaldare gli alimenti precotti.
Programma la friggitrice a 150°C per 10 minuti per riscaldare gli alimenti.

PULIZIA / MANUTENZIONE

Pulisci la friggitrice dopo ogni suo utilizzo seguendo questi passaggi:

- 1.- Scollega la friggitrice e attendi finché non si raffredda completamente prima di iniziare a pulirla.
2. - Pulisci il corpo della friggitrice con un panno umido e poi asciugala. Ricorda che il corpo della friggitrice non è sommergibile in acqua.
- 3.- Pulire la vaschetta e la griglia con acqua e sapone. Queste parti possono essere lavate in lavastoviglie, ma si consiglia la pulizia a mano. Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per la pulizia di questi componenti poiché potrebbero danneggiarsi.
- 4.- Asciuga tutti i componenti e montali di nuovo sulla friggitrice.
- 5.- Riponi la friggitrice in un luogo fresco e ventilato.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo eletrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga elétrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.

- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância.
Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.
- 8.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extreme as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- Sempre desligue o aparelho da rede, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpeza.
- 10.- Evite o contacto com as partes quentes.
- 11.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual.
Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 12.- Utilize somente peças originais
- 13.- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, e por pessoas portadoras de qualquer deficiência física, sensorial ou psíquica, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sob supervisão ou quando tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho, e compreendam os riscos envolvidos.
As crianças não devem jogar com o aparelho.
- 14.- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças menores de 8 anos, e sempre sob a supervisão de um adulto.
- 15.- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 16.- Este aparelho não está destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.

- 17.- Este texto é aplicável aos utilizadores dos países que não formam parte da União Europeia: este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo quando sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança, e depois de devidamente instruídas por esta sobre o uso do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para que não joguem com o aparelho.
- 18.- O fabricante e o vendedor apenas assumem quaisquer responsabilidades em termos de segurança, fiabilidade e prestações, se;
- A.- A máquina for utilizada de acordo com as instruções de utilização.
 - B.- A instalação elétrica do entorno de utilização da máquina cumpre com a legislação vigente sobre a matéria.
- 19.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69515
VOLTAGEM:	220-240V; 50/60Hz
POTÊNCIA:	1700 W
TEMPORIZADOR:	1 ~ 60 min
FAIXA DE TEMPERATURA:	40°C ~ 200°C
PROGRAMAS:	8
CAPACIDADE DA CESTA:	7,0 L
TAMANHOS DA CESTA:	26x24x13 cm
MEDIDAS:	40,9x29,6x34,2 cm
PESO:	5,07 Kg



INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da fritadeira Eléctrica. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da instalação e da posta em funcionamento do aparelho. Esta fritadeira Eléctrica é um produto que resulta de uma extensiva investigação, testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para lhe proporcionar uma maior durabilidade, um aspecto atraente e um óptimo rendimento. Cada unidade é detalhadamente inspeccionada antes da sua embalagem.

IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.
Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte a fritadeira Eléctrica a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.

- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.
- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.



PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda accidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da fritadeira, para evitar danificar a fritadeira e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- Para evitar danificar a fritadeira ou danos pessoais, ponha em funcionamento a fritadeira sempre com carne no seu interior.
- 5.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a fritadeira numa área sem ventilação pela parte dianteira da unidade.

7.- Algumas superfícies exteriores da unidade podem alcançar temperaturas elevadas. Tenha cuidado ao tocar estas zonas para evitar possíveis lesões pessoais.

FUNÇÃO PRINCIPAL

Cozinhar os alimentos sem óleo, através da circulação do ar quente.

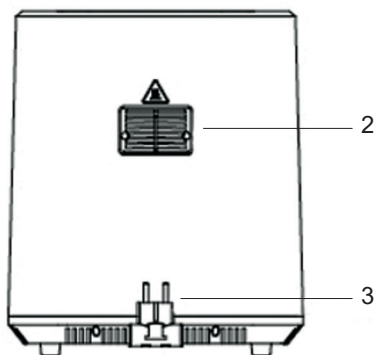
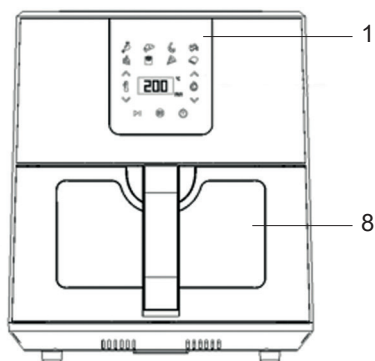
INSTALAÇÃO

DISIMBALLAGGIO

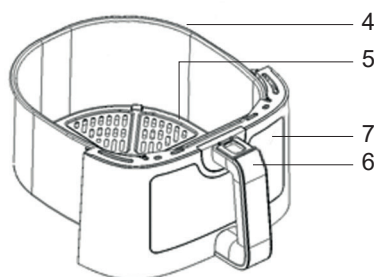
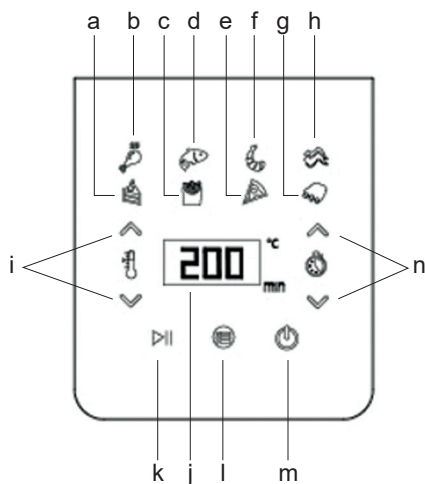
- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Situe a unidade numa superfície dura, plana e bem nivelada.
- 4.- Limpe cuidadosamente com uma solução de água e sabão todos os elementos que entrarão em contacto com os alimentos, e seque-os bem.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- 1.- Painel de controlo
- 2.- Grelha ventilação
- 3.- Cabo de alimentação
- 4.- Cuvete
- 5.- Grelha
- 6.- Asa
- 7.- Janela
- 8.- Luz interior



- 1.- Painel de controlo
 - a.- Função pastelaria
 - b.- Função coxas de frango
 - c.- Função batatas fritas
 - d.- Função peixe
 - e.- Função pizza
 - f.- Função marisco
 - g.- Função costelas
 - h.- Função asas de frango
 - i.- Programação de temperatura
 - j.- Visor
 - k.- Botão START/STOP
 - l.- Botão Menu
 - m.- Botão ON/OFF
 - n.- Programação de tempo



FUNCIONAMENTO

- 1.- Conecte o cabo de alimentação (3) da fritadeira a uma toma de corrente compatível. O botão ON/OFF (m) piscará com a cor vermelha.
- 2.- Introduza a grelha (5) na cuvette (4) e coloque os alimentos em cima da grelha. Não exceda a marca "MAX" do cesto. Instale a cuvette na fritadeira para cozinhar os alimentos.
- 3.- Prima o botão ON/OFF para ativar os botões do painel de controlo (1) da fritadeira, que se iluminarão com a cor branca.

ADVERTÊNCIA: Se a fritadeira não começar a funcionar dentro de 5 minutos, entrará em modo Standby e todos os comandos se apagarão. Prima novamente o botão ON/OFF para ativar os botões de comando.

- 4.- No visor (j) aparecerá a indicação 15 minutos e 180 °C (valores predefinidos).
- 5.- Ajuste os valores de temperatura com a ajuda dos botões de programação de temperatura (i). Pode ajustar a temperatura entre 40 °C e 200 °C em intervalos de 5 °C.
- 6.- Ajuste os valores do tempo com a ajuda dos botões de programação de tempo (n). Pode ajustar o tempo entre 1 e 60 minutos, em intervalos de 1 minuto.
- 7.- Esta fritadeira possui 8 programas de cocção predefinidos. Prima o botão menu (l) para seleccionar um dos programas. O programa seleccionado piscará no painel de controlo.

PROGRAMA	COMIDA	TEMPERATURA	TEMPO
	Coxa de frango	200°C	30 min
	Peixe	180°C	15 min
	Marisco	180°C	10 min
	Pizza	180°C	12 min
	Batatas fritas	180°C	22 min
	Pastelaria	160°C	20 min
	Costelas	180°C	25 min
	Asas de frango	180°C	20 min

NOTA: Pode descarregar as receitas lendo o código QR incluído na última página deste manual.

- 9.- É possível modificar os valores pré-estabelecidos nos anteriores programas com os botões de aumento e diminuição do tempo e da temperatura. Ajuste estes valores em função da quantidade e do tamanho dos alimentos a cozinhar

NOTA: Tenha em conta que os novos valores não se guardarão na memória da fritadeira. Cada vez que ligar a fritadeira, os valores predefinidos para os programas serão os que aparecem no quadro anterior.

- 9.- Prima o botão START/STOP (k) quando terminar de programar a fritadeira para iniciar a cocção.

ADVERTÊNCIA: Se a cuvette não estiver bem colocada ou se a retirar durante a cocção, a fritadeira deixará de aquecer e o tempo de cocção deter-se-á, recomeçando novamente ao colocar a cuvette na sua posição correta.

- 10.- A cuvette desta fritadeira dispõe de uma janela (7) para comprovar a cocção dos alimentos sem que seja necessário abrir a cuvette, para não perder o calor no interior. A fritadeira dispõe de uma luz (8) no interior, que permanecerá acesa durante a cocção.
- 11.- Todas as funções dispõem de um tempo de pré-aquecimento. A cocção começará uma vez alcançada a temperatura selecionada, momento em que se iniciará a contagem decrescente no visor.
- 12.- Ao finalizar a cocção, a fritadeira emitirá 3 avisos sonoros. Desmonte a cuvette e retire os alimentos. Não utilize utensílios metálicos para não danificar o revestimento antiaderente da fritadeira

NOTA: Se os alimentos não estiverem corretamente cozinhados, programe novamente a fritadeira e termine de os cozinhar.

RECOMENDAÇÕES DE USO

- 1.- Tenha em conta que os alimentos pequenos ou cortados em pedaços requerem menos tempo de cocção do que os alimentos mais grandes.
- 2.- Para um melhor resultado ao cozinhar batatas fritas, aros de cebola ou nuggets de frango, desmonte a cuvette da fritadeira a meio da cocção e remexa os alimentos. Assim evitará que alguma parte dos mesmos fique menos cozinhada.
- 3.- Não cozinhe mais de 500 g de batatas fritas de cada vez, para melhores resultados.
- 4.- Acrescente um pouco de óleo às batatas cruas antes da cocção, para conseguir umas batatas mais estaladiças.
- 5.- Snacks que se podem cozinhar no forno também podem ser cozinhados nesta fritadeira.
- 6.- Utilize a fritadeira para reaquecer alimentos previamente cozinhados.
Programe a fritadeira para 150° C durante 10 minutos para reaquecer alimentos.

LIMPIEZA / MANUTENÇÃO

Limpe a fritadeira depois de cada utilização, seguindo as indicações abaixo:

- 1.- Desconecte a fritadeira e aguarde que esta arrefeça completamente antes de iniciar a sua limpeza.
- 2.- Limpe o corpo da fritadeira com um pano húmido e seque bem. Tenha em conta que o corpo da fritadeira não é submergível.
- 3.- Limpe a cuvette e a grelha com água e detergente. Estas partes são aptas para máquinas de lavar louça, embora se recomende a sua limpeza à mão.. Não utilize utensílios metálicos nem produtos abrasivos na limpeza destas peças, para evitar danificá-las.
- 4.- Seque todas as peças e monte-as novamente na fritadeira.
- 5.- Guarde fritadeira num lugar fresco e bem ventilado.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.

- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
Koppel het toestel na elk gebruik los.
- 8.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Het apparaat van het net loskoppelen altijd als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- 10.- Vermijd contact met de hete delen.
- 11.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 12.- Gebruik alleen originele onderdelen.
- 13.- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met een lichamelijk, zintuiglijke of mentale handicap, of met een gebrek aan kennis en ervaring wanneer het onder toezicht gebeurt en zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zij begrijpen wat de risico's inhouden. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- 14.- Het schoonmaken en de onderhoudstaken die door de gebruiker moet worden gepleegd mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
- 15.- Houd het apparaat en zijn voedingssnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 16.- Dit apparaat is niet geschikt om in werking te worden gezet door middel van een externe timer of een systeem voor bediening op afstand

- 17.- Deze tekst is voor gebruikers in alle landen behalve die binnen Europa: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies krijgen voor het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene staan om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat.
- 18.- De fabrikant en de verkoper kunnen alleen dan verantwoordelijk worden gesteld op het gebied van veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien:
- A.- De machine volgens de gebruiksaanwijzingen wordt gebruikt.
 - B.- De elektrische installatie geschiedt binnen een gebruikruimte voor de machine die voldoet aan de geldende regelgeving.
- 19.- **WEGWERPEN VAN HET TOESTEL:** Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.



VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69515
SPANNING:	220-240V; 50/60Hz
VERMOGEN:	1700 W
TIMER:	1 ~ 60 min
TEMPERATUURBEREIK:	40°C ~ 200°C
PROGRAMMA'S:	8
TANK CAPACITEIT:	7,0 L
TANK AFMETING:	26x24x13 cm
AFMETINGEN:	40,9x29,6x34,2 cm
GEWICHT:	5,07 Kg



BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de Elektrische Frituurpan. Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen. De Elektrische Frituurpan is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen. Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd.

BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen. Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.



WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Frituurpan aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.

- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.
- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat op een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen



VOORZORGSMAATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de broodrooster; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.

- 5.- Plaats de broodrooster niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.
- 6.- Plaats de broodrooster de voor- en achterkant niet in een ongeventileerde zone.
- 7.- Sommige uitwendige oppervlakken kunnen warm worden. Wees voorzichtig wanneer men deze zones aanraakt om verwondingen te vermijden.

HOOFDFUNCTIE

Bakken van eten zonder olie, door middel van heteluchtcirculatie.

INSTALLATIE UITPAKKEN

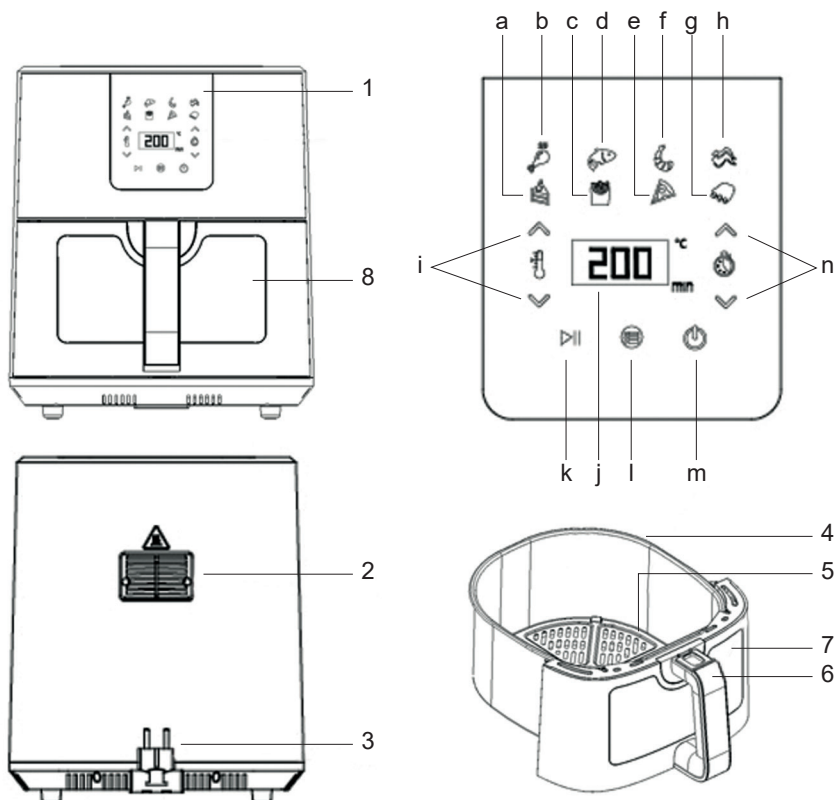
INSTALLATIE UITPAKKEN

- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen.
- 2.- Haal de hulpstukken en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 3.- Plaats het apparaat op een harde, vlakke en horizontale ondergrond.
- 4.- Wees er zeker van dat men alle elementen, die met de voedingswaren in contact komen, met zeepwater te reinigen.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- 1.- Bedieningspaneel
- 2.- Ventilatioerooster
- 3.- Voedingskabel
- 4.- Kuip
- 5.- Rooster
- 6.- Handvat
- 7.- Venster
- 8.- Binnenverlichting

- 1.- Bedieningspaneel
 - a.- Brood/Bakken
 - b.- Kippenpoten
 - c.- Patat-frites
 - d.- Vis
 - e.- Pizza
 - f.- Zeevruchten
 - g.- Spareribs
 - h.- Kippenvleugels
 - i.- Temperatuur-programmering
 - j.- Display
 - k.- START/STOP-knop
 - l.- Menu-knop
 - m.- ON/OFF-knop
 - n.- Tijdsprogrammering



WERKING

- 1.- Steek het voedingskabel (3) van de friteuse in een compatibel stopcontact.
De ON/OFF-knop (m) knippert rood.
- 2.- Plaats het rooster (5) in de kuip (4) en plaats de ingrediënten op dit rooster.
De "MAX -markering op het mandje niet overschrijden. Plaats de kuip in de friteuse om de ingrediënten te bereiden.
- 3.- Druk op de ON/OFF-knop om de knoppen op het bedieningspaneel (1) van de friteuse te activeren, ze branden nu met wit licht.

WAARSCHUWING: Als het apparaat niet binnen 5 minuten in werking wordt gezet, gaat het in stand-by en worden alle bedieningselementen uitgeschakeld. Druk opnieuw op de ON/OFF-knop om de bedieningsknoppen te reactiveren.

- 4.- Het display (j) geeft als standaardwaarden 15 minuten en 180°C aan.
- 5.- Stel de temperatuurwaarden in met de programmeerknoppen voor de temperatuur (i).
Je kunt de temperatuur instellen tussen de 40°C en 200°C, in stappen van 5°C.
- 6.- Stel de tijdwaarden in met behulp van de knoppen voor tijdprogrammering (n).
De tijd kan worden ingesteld tussen 1 en 60 minuten in stappen van 1 minuut.
- 7.- De friteuse heeft 8 voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma's. Druk op de menuknop (l) om één van deze 8 programma's te kiezen. Het gekozen programma begint te knipperen op het bedieningspaneel.

PROGRAMM	ETEN	TEMPERATUUR	TIJD
	Kippendij	200°C	30 min
	Vis	180°C	15 min
	Schaaldieren	180°C	10 min
	Pizza	180°C	12 min
	Chips	180°C	22 min
	Taartenwinkel	160°C	20 min
	Ribben	180°C	25 min
	Kippenvleugels	180°C	20 min

OPMERKING: U kunt de recepten downloaden met behulp van de QR-code op de laatste pagina van deze handleiding.

- 8.- Het is mogelijk om de vooraf ingestelde waarden in de vorige programma's te wijzigen met behulp van de plus- en min-knoppen voor de tijd en de temperatuur. Deze waarden pas je aan op basis van de hoeveelheid en grootte van stukken eten die je wilt bakken.

LET OP: Deze nieuwe waarden worden niet in het geheugen opgeslagen. Elke keer dat je de airfryer opnieuw gebruikt, geeft hij de standaardwaarden voor de programma's aan, zoals je kunt zien in de bovenstaande tabel.

- 9.- Druk op de START/STOP-knop (k) wanneer je klaar bent met programmeren van de friteuse om de bereiding te starten. .

WAARSCHUWING: Als de kuip niet correct geplaatst is of als hij tijdens de bereiding wordt verwijderd, stopt de friteuse met verhitten en zal de bereidingstijd worden gepauzeerd. De bereiding gaat pas verder nadat de kuip weer in de juiste positie is geplaatst.

- 10.- De kuip van deze friteuse is voorzien van een venster (7). Op deze manier kun je zien hoe het gaat met het garen van het voedsel zonder dat je de kuip hoeft te openen, zodat er binnenin geen warmte verloren gaat. Ook heeft deze friteuse verlichting (8) met een lampje aan de binnenkant, dat gedurende het hele bereidingsproces brandt.

- 11.- Alle functies hebben een voorverwarmtijd. De bereiding start op het moment dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Op dit moment begint ook het aftellen van de bereidingstijd op het display.

- 12.- De friteuse geeft 3 pieptonen wanneer de bereiding voltooid is. Neem de kuip eruit en haal het eten eruit. Gebruik geen metalen keukengerei, want dat beschadigt de antiaanbaklaag van de friteuse.

LET OP: Als je merkt dat het eten nog niet gaar genoeg is, programmeer de friteuse dan opnieuw om de bereiding te voltooien.

AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK

- 1.- Houdt in gedachten dat kleine stukjes of fijngehakt voedingsmiddelen minder tijd nodig hebben om gaar te worden dan grotere stukken.
- 2.- Voor de beste resultaten bij het bereiden van frites, uienringen of kipnuggets, haal je de schaal halverwege het bakken er even uit en draai je de inhoud even om. Zo voorkom je dat sommige delen niet gaar genoeg worden.
- 3.- Bak niet meer dan 500 gram frites voor het beste resultaat.
- 4.- Je kunt een beetje olie toevoegen aan de rauwe aardappelen om extra knapperigere aardappelen te bakken.
- 5.- Snacks die in de oven kunnen worden gebakken, kunnen ook in deze friteuse worden bereid.
- 6.- Gebruik deze friteuse om eerder bereid eten opnieuw op te warmen.
Stel de airfryer in op 150°C en de tijd op 10 minuten om het eten op te warmen.

REINIGING / ONDERHOUD

Reinig de airfryer na elk gebruik en volg daarbij de onderstaande aanwijzingen:

- 1.- Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de airfryer helemaal is afgekoeld voordat je begint met schoonmaken.
- 2.- Reinig de airfryer-behuizing met een vochtige doek en droog hem daarna af. Houd er rekening mee dat de behuizing van de friteuse niet mag worden ondergedompeld.
- 3.- Reinig de kuip en het trooster met een afwassopje. Deze onderdelen zijn vaatwasserbestendig maar afwassen met de hand is aanbevolen. Gebruik geen schuurmiddelen of metalen gerei voor het schoonmaken van deze onderdelen omdat ze hierdoor kunnen beschadigen.
- 4.- Droog alle onderdelen af voordat u ze weer terugplaatst in de airfryer.
- 5.- Berg de airfryer op een droge, vochtvrije plaats op.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 36 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 36 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondante faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- b) Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- c) Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 36 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das Gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen Eingriffen seitens des Kunden oder nicht autorisierten Personals erlischt die Garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 36 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 36 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

- a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.
- b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**
- c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidento difunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 36 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

- a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.
- b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**
- c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 36 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabrieksfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

- a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.
- b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**
- c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demonteren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.

Recetas / Recipes



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

