

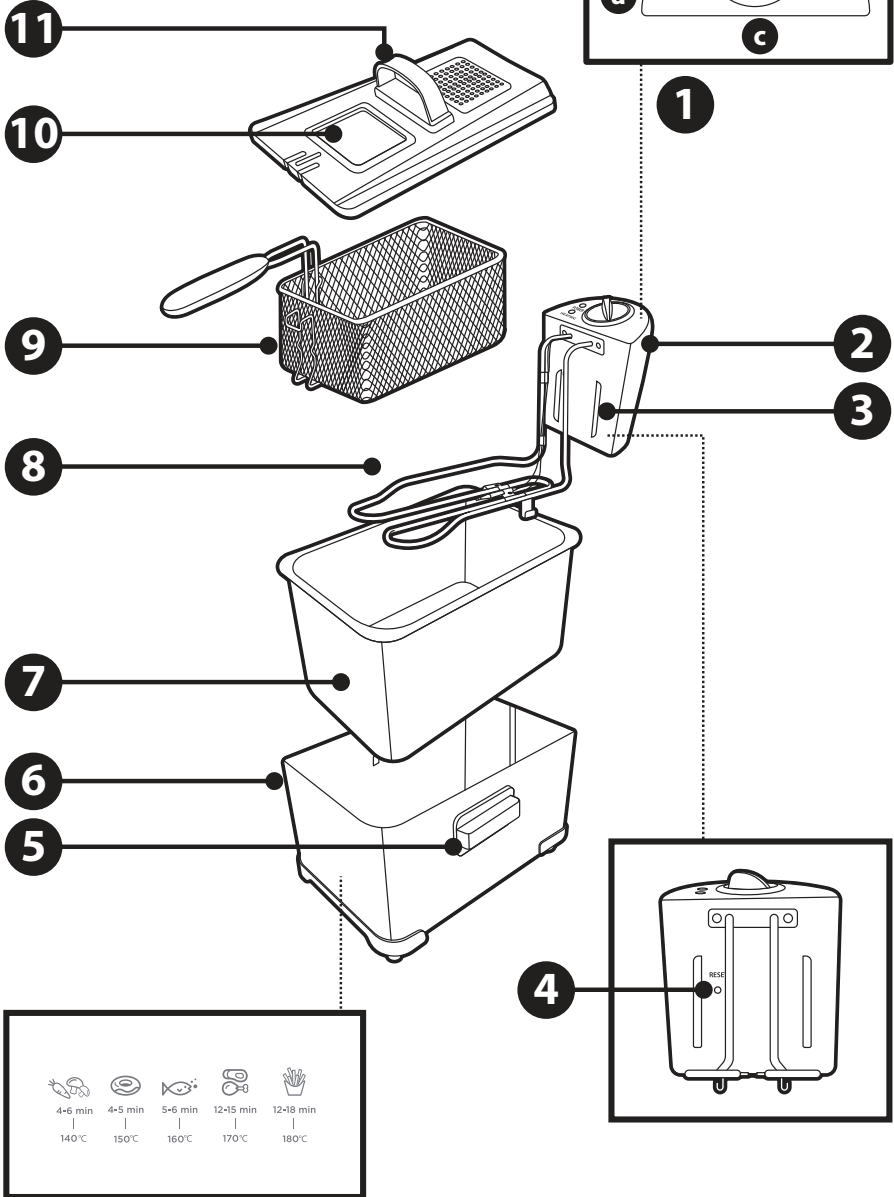
Qilive



Deep fryer Q.5143

- FR Friteuse
- ES Freidora
- PT Deep fryer
- PL Frytkownica
- HU Olajsütő
- RO Friteuză
- RU Фритюрница
- UA Фритюрница

| | | |
|-----------|---------------------------------|-------|
| EN | Instruction manual | P. 4 |
| FR | Manuel d'utilisation | P. 12 |
| ES | Manual de instrucciones | P. 21 |
| PT | Manual de utilização | P. 30 |
| PL | Instrukcja obsługi | S. 39 |
| HU | Használati utasítás | 48 .0 |
| RO | Manual de instrucțiuni | P. 55 |
| RU | Руководство пользователя | C. 64 |
| UA | Довідник користувача | C. 73 |






CONTENTS:

| | |
|----------------------------|-------|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS | P. 4 |
| 2.TECHNICAL SPECIFICATIONS | P. 7 |
| 3.PRODUCT DESCRIPTION | P. 7 |
| 4.BEFORE FIRST USE | P. 7 |
| 5.OPERATION | P. 7 |
| 6.CLEANING AND CARE | P. 10 |
| 7.GUARANTEES | P. 10 |

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read this manual thoroughly before first use. It contains important safety information as well as instructions concerning the use and maintenance of the appliance. Keep these instructions for future reference and pass them on to possible new owners of the appliance.

-  Do not touch hot surfaces.
-  To protect against electrical hazards, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquids. Never rinse them under the tap. (see CLEANING AND CARE).
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil. (see CLEANING AND CARE).
- To avoid the risk of an electrical shock, do not place liquids of any kind into the main unit containing the electrical components.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.


7. Children shall not play with the appliance.
8. Before plugging the appliance, ensure the voltage indicated on the rating plate of the appliance matches your local voltage.
9. Make sure the appliance is plugged into a wall outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall outlet properly.
10. Make sure the appliance and frying basket(s) are properly assembled before use.
11. Before plugging or unplugging the appliance, always set any controls to the off/minimum positions. To unplug, grasp and pull the plug. Do not pull on the cord.
12. Do not use this appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged in any way.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. To avoid spillage on the connector, do not overfill the frying basket.
15. Always keep the lid closed when frying food.
16. Use the handle of the frying basket to raise and lower the basket.
17. Never move or clean the appliance when the oil is hot. Unplug the appliance and wait until the oil has cooled down completely.
18.  **RISK OF BURNS:** Surfaces of the appliance marked with this sign become very hot during use and can remain hot for some time after use. Do not touch these surfaces. Use the handles or knobs.
19. The heating element surface is subject to residual heat after use.
20. Keep the fryer and handles away from edges of tables or countertops, where it could be pulled off or pushed over by children. When cooking, do not place the appliance against a wall or other devices. Ensure there is a gap of at least 15 cm (5") on all sides of the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
21. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
22. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the control panel with wet hands.
23. Do not let the power cord hang over the edge of table counters or allow it to touch hot surfaces.
24. When the power socket serves as the means to disconnect

the appliance, the power socket must remain easily accessible.

25. Do not place the appliance on or near a hot gas stove or electric burner, or in a heated oven.

26. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual. Misuse of the appliance may cause injury.


27. Never operate the appliance unattended.

28.  **WARNING:** Never use the deep fryer without oil in the tank. It may damage the deep fryer or result in fire.


29. The appliance's outer surfaces and the frying basket may become hot during use. Wear oven mitts or use fetching tools when handling hot components or touching hot surfaces. Allow the appliance to completely cool before any cleaning or maintenance.

30. If the appliance emits black smoke, unplug it immediately and wait for the smoke to stop before removing the frying basket.

31. This appliance is intended for household use only. It is not intended for outdoor use.

32.  The symbol with the exclamation mark in an equilateral triangle indicates the presence of important operating and maintenance instructions (maintenance and repair) in the appliance's supporting documentation.

33.  The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to "used electrical and electronic equipment".

 This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|------------------------|--------------|
| Voltage: | 230 V, 50 Hz |
| Power consumption: | 2200 W |
| Operating temperature: | 130 – 190 °C |
| Maximum capacity: | 3 L |

3. PRODUCT DESCRIPTION

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1- Control panel | 5- Carry handle |
| a. Red POWER indicator light | 6- Base |
| b. Green HEATING indicator light | 7- Removable oil tank |
| c. Thermostat knob | 8- Heating element |
| 2- Main unit | 9- Frying basket |
| 3- Assembly guides | 10- Lid with viewing window |
| 4- RESET button (Overheat Protection) | 11- Lid handle |

4. BEFORE FIRST USE

1. Unpack the product and all parts.
2. Make sure the product is not damaged and that there are no missing accessories. Contact our after-sales service if there are any missing or damaged parts.
3. Clean the product and all accessories (→ “6. CLEANING AND CARE”).

5. OPERATION



WARNING: Always unplug the deep fryer from the wall socket before assembling/disassembling, filling/emptying the oil tank, cleaning, and after use.

5.1. ASSEMBLING THE DEEP FRYER

1. Insert the oil tank (7) into the base (6).
2. Hold the main unit (2) above the base (6) and slide the two assembly guides (3) onto the two tracks on the side panel of the base (Fig. 1). Then push the main unit straight down to secure in place.

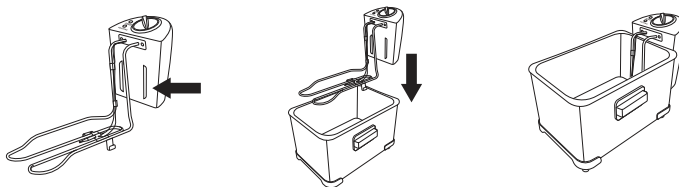


Fig. 1

NOTE: The deep fryer is fitted with a safety micro switch. The safety micro switch will prevent the deep fryer from operating if the main unit is not properly assembled to the base.

5.2. ASSEMBLING THE FRYING BASKET

To attach the handle to the frying basket, pinch the steel wires and release the prongs into the dedicated holes in the basket as illustrated (Fig. 2).

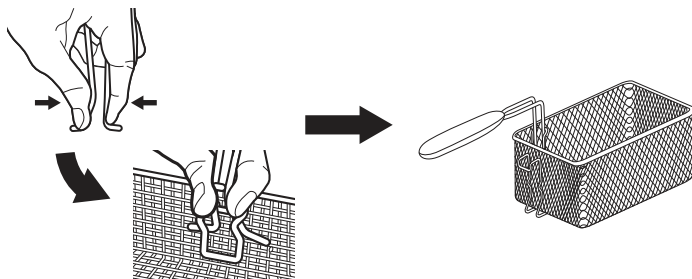


Fig. 2

5.3. USING THE DEEP FRYER

1. Place the deep fryer on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Ensure the deep fryer is unplugged.
3. Fill the frying basket (9) with prepared food and set aside.
4. Fill the oil tank (7) with fresh cooking oil up to the "MAX" level mark. Do not fill below the "MIN" or above the "MAX" level marked inside the oil tank.

NOTE:

- Only fill the oil tank with cooking oil. Do not fill with any other liquids, such as water, milk or coffee.
 - Do not fill solid fats in the oil tank to avoid fire or overheating the appliance. Solid fats must be completely melted before adding into the oil tank.
 - Always use oil that can withstand high temperature.
 - Do not mix different types of oil. Never add fresh oil to used oil.
5. Close the lid (10).
 6. Ensure the Thermostat knob (1c) is turned anti-clockwise to "OFF", then plug the power cord into the wall socket. The red POWER indicator light (1a) will illuminate to indicate that the appliance is on.
 7. Turn the Thermostat knob (1c) to the desired temperature (**OFF-130-150-170-190 °C**), according to the type of food being fried. The green HEATING indicator light (1b) will illuminate when the appliance is heating up the oil to the set temperature, and will go off when the set temperature is reached.
 8. When the green HEATING indicator light (1b) goes off, open the lid (10) and place the frying basket (9) slowly into the oil tank to avoid splashes or overflowing.
 9. Close the lid (10).

NOTE:

- During frying, the green HEATING indicator light will cycle on and off. This is normal and indicates that the appliance is automatically maintaining the set temperature.
 - The appliance may emit a large amount of steam at the beginning of the cooking process. This is due to the water content of the food and moisture on the surface of the food. The steam may escape from the gap between the lid and the oil tank. As the food cooks, the surface dehydrates rapidly to leave a crispy skin.
10. When the food is cooked, turn the Thermostat knob (1c) to "OFF".
 11. Open the lid slowly. Beware of hot steam or oil splattering.
 12. Lift the frying basket and hook it on the rim of the oil tank with the drain hook under the handle to drain excess oil, and transfer the food to a plate lined with kitchen paper.
 13. Once finished using the appliance, turn the Thermostat knob (1c) to "OFF" and unplug the power cord from the wall socket. The red POWER indicator (1a) will go off.
 14. Allow the deep fryer and oil to cool down completely before emptying and cleaning (→ "6. CLEANING AND CARE").



WARNING: Never leave the appliance unattended while it is plugged or cooling down. Serious hot oil burns may result from a deep fryer being accidentally pulled off a countertop. Keep children and pets away at all times. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or accidentally tripped by anyone.



RISK OF FIRE: Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave heating oil or fat unsupervised. Should the oil ignite, do not try to put it out by pouring water on it. Cover

the oil tank with a lid or plate immediately. Turn off and unplug the fryer and leave the oil tank on the base to cool down.

5.4. OVERHEAT PROTECTION

The deep fryer is designed with overheat protection. The appliance will automatically cut-off the power to protect from overheating when there is not enough oil, or when solid fat is being melted in the oil tank.

To reset the overheat protection:

- Unplug the appliance and let it cool down for at least 30 minutes.
- Carefully lift the main unit (2) from the base, and use a pin or pointed object to push the RESET button (4).

5.5. FRYING GUIDE

Use this table or the frying guide printed on the appliance as a general guidance. The frying temperature and time will depend on the portion and thickness of the food, adjust as required.

| Temperature | Food | Weight/Quantity | Time (minutes) |
|-------------|------------------------------------|-----------------|----------------|
| 160 °C | Fresh potato chips | 600g | 7 – 8 |
| | Fish | 450g | 5 – 7 |
| 170 °C | Chicken drumsticks | 3 – 5 pieces | 12 – 15 |
| | Vegetable (mushrooms, cauliflower) | 8 – 10 pieces | 2 – 3 |
| 175 °C | Frozen French fries | 450g | 5 |
| 180 °C | Chicken nuggets | 8 – 10 pieces | 3 – 4 |
| | Prawns | 8 – 10 pieces | 3 – 4 |
| 190 °C | Doughnuts | 3 – 4 pieces | 5 – 6 |
| | Aubergine (slices) | 600g | 3 – 4 |

5.6. FRYING TIPS

- Cut foods such as chips into the same size, and choose similar sized pieces of fish and chicken.
- Before deep frying, make sure that food is as dry as possible. Use kitchen paper to absorb excess moisture from foods, such as fish, meats and vegetables.
- Set the Thermostat knob to the minimum temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the frying basket with food hooked in the draining position for too long. The vapours could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Do not heat the oil at high temperatures for long periods. This will cause the oil to lose its properties.
- Replace deep frying oil frequently. If the oil is very dark, cloudy, emits an unpleasant odour, smokes excessively or foams when heated, it should be discarded safely.

WARNING: Do not add water, wet foods or icy frozen foods to the appliance as this will cause the oil to splatter and can lead to burns.



6. CLEANING AND CARE



WARNING: Unplug the appliance and allow the oil to cool down completely in the appliance before cleaning.

WARNING: Do not immerse the main unit, heating element, base, power cord or plug in water or any other liquids. Do not rinse them under the tap as they contain electrical components. Do not let water get inside.

- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
- **Main unit (2), heating element (8) and base (6)** – Wipe with a soft cloth lightly moistened with water or warm soapy water. Dry thoroughly. Do not attempt to disassemble these parts.
- **Removable oil tank (7), frying basket (9) and lid (10)** – Empty the oil in the oil tank into a disposable bottle. Dispose of the oil in an environmentally safe way. Never pour the oil into drains. Contact your local recycling centre for advice on the disposal of the oil. Wipe off any remaining oil in the oil tank with kitchen paper. Clean the accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before re-assembling or storing.

7. GUARANTEES

Guarantees and limitations of liability

Products are guaranteed for a period of 36 months from the date of purchase, or from the date of delivery to the customer's home. Depending on the country, this guarantee consists of 24 to 36 months of validity for the legal compliance guarantee.

For countries that only implement a 24-month legal compliance guarantee, a 12-month commercial guarantee is applied at the end of the first guarantee, and supplements it.

Guarantee application procedure

For the legal compliance guarantee

Please consult your retailer for information and/or to refer to their GTCs (General Terms and Conditions of Sale).

For the commercial guarantee

Please go to the reception desk at your place of purchase with your proof of purchase (e.g. sales receipt), the product and the accessories it came with, and its original packaging, for all countries other than France. It is important to have the date of purchase, the model and the serial number or IMEI number to hand (this information is usually indicated on the product, packaging, or on your proof of purchase). You'll need to bring back the product with the accessories needed for its correct functioning (power supply, adapter, etc.). If your claim is covered by the guarantee, the after-sales service may, within the limits of local law, either:

- Repair or replace faulty parts.
- Exchange the returned product with a product that has, at the least, the same features and that offers equivalent performances.
- Refund the product at the price stated on the proof of purchase.

Repaired or replaced products may include new and/or reconditioned hardware and components.

Commercial guarantee exclusions:

- Damages or problems caused by improper use, accident, tampering/modification or an unsuitable current or voltage connection.
- Use or storage conditions which are detrimental to the good conservation of the appliance (oxidation, corrosion), use of energy, use or installation non-compliant with the manufacturer's instructions, or negligence or use of peripherals, software or consumables which are unsuitable.
- Professional or collective, industrial or commercial use of the product.
- Products that have been modified, or which have damaged, altered, erased or oxidised guarantee seals or serial numbers.
- Replaceable batteries and accessories are guaranteed for 6 months.
- Battery failure, caused by overcharging or by failure to follow the safety instructions set out

in the manual.

- Cosmetic damage, including scratches, bumps or vandalism.
- Damage caused by any servicing operations carried out by non-authorized persons.
- Faults caused by normal wear and tear or the normal ageing of the product: seals, filters, accessories, vacuum cleaner brush and hose, lamps, overhead projector lamps, washing machine paddles, etc.
- Software updates as a consequence of changes to network settings.
- Damage caused by elements external to the appliance (foreign bodies, insects, etc.).
- The contents of the devices - freezer, washing machine, etc. (food, clothing, etc.)
- Product failure caused by the use of third-party software to modify, change, adapt or alter the product as is.
- Product failure resulting from its use without the accessories supplied with the product or approved by the Manufacturer.
- Parts for normal wear and tear or damage from use: tyre, inner tube, brake, etc.

The customer is responsible for regularly backing up the data contained on their hard disk or in the internal memory of their device, and this before any claim is submitted. Auchan cannot be held liable for the loss or destruction of stored data, nor may it be held liable for damage caused to software resulting from, in particular, a restoration or a breakdown. Similarly, Auchan is not required to check that SIM/SD cards have been removed from returned products.



Under no circumstances shall the provisions set out above reduce or eliminate: the legal guarantee referred to above, and the manufacturer's commercial guarantee, if applicable (see guarantee form).

SOMMAIRE :

| | |
|----------------------------------|-------|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ | P. 12 |
| 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | P. 15 |
| 3. DESCRIPTION DU PRODUIT | P. 15 |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION | P. 15 |
| 5. FONCTIONNEMENT | P. 15 |
| 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN | P. 18 |
| 7. GARANTIES | P. 19 |

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Il contient des informations de sécurité importantes ainsi que des consignes sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez ces consignes pour consultation ultérieure et transmettez-les aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

-  Ne touchez pas les surfaces chaudes.
-  Afin d'éviter tout danger électrique, ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous un robinet (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
- Pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, voir section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
- Afin d'éviter le risque d'électrocution, ne mettez jamais du liquide dans l'unité principale car elle contient des composants électriques.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans ou plus s'ils sont constamment surveillés. Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. L'appareil et

son câble d'alimentation doivent toujours être maintenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

7. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

8. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique local.

9. Assurez-vous que l'appareil est branché. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise de courant.

10. Veillez à assembler correctement l'appareil et le(s) panier(s) à friture avant usage.

11. Avant de brancher ou débrancher l'appareil, mettez toujours les boutons sur Off ou en position minimale. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

12. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon que ce soit.


13. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.

14. Afin d'éviter tout déversement sur le connecteur, évitez de trop remplir le panier à friture.

15. Gardez toujours le couvercle fermé pendant la cuisson.

16. Utilisez la poignée prévue à cet effet pour monter et descendre le panier.

17. N'essayez en aucun cas de déplacer ou nettoyer l'appareil alors que l'huile est encore chaude. Débranchez l'appareil de la manière indiquée, et laissez à l'huile le temps de refroidir complètement.

18.  **RISQUE DE BRÛLURES** : Les surfaces de l'appareil marquées de ce signe sont portées à très haute température en cours d'usage, et peuvent rester brûlantes pendant un certain temps après usage. Ne touchez pas ces surfaces. Utilisez les poignées et les boutons.

19. La surface de la résistance peut rester chaude un certain temps après usage.

20. Gardez la friteuse et ses poignées à distance du rebord des tables ou des plans de cuisine, faute de quoi un enfant risquerait de la pousser ou de la faire tomber accidentellement. Lors de la cuisson, ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Veillez à ce qu'un espace d'au moins 15 cm soit présent

tout autour de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

21. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.

22. Veillez à ce que le câble d'alimentation reste à distance de toute surface chaude. Ne branchez pas le câble d'alimentation et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.


23. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.

24. Si la prise de courant sert à déconnecter l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible en permanence.

25. Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'un foyer électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.

26. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut causer des blessures.


27. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.


28.  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez en aucun cas la friteuse sans huile dans la cuve. Cela risquerait d'endommager la friteuse voire de provoquer un incendie.

29. Les surfaces extérieures de l'appareil et le panier à friture peuvent être portés à haute température en cours d'usage. Portez des gants isolants ou utilisez des outils de préhension lorsque vous manipulez des parties chaudes ou lorsque vous touchez des surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

30. Si l'appareil rejette de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez l'arrêt de la fumée avant de retirer le panier à friture.

31. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas prévu pour un usage extérieur.

32.  Le point d'exclamation inscrit dans un triangle équilatéral indique la présence d'importantes consignes d'utilisation et d'entretien (entretien et réparation) dans la notice d'utilisation de l'appareil.

33.  Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage informe que cet équipement, après sa durée de vie utile, ne peut pas être jeté avec d'autres

déchets ménagers. L'utilisateur est tenu de le remettre aux opérateurs de collecte des équipements électriques et électroniques usagés. Les opérateurs de collecte, comprenant des points de collecte locaux, des magasins et des collectivités locales, créent un système approprié permettant la collecte de l'équipement. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts néfastes pour la santé humaine et pour l'environnement, résultant de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inapproprié de ces équipements.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Tension : | 230 V, 50 Hz |
| Consommation électrique : | 2200 W |
| Température de fonctionnement : | 130 – 190 °C |
| Capacité maximale : | 3 L |

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1- Panneau de commande | (protection anti surchauffe) |
| a. Témoin d'alimentation rouge | 5- Poignée de transport |
| b. Témoin lumineux de CHAUFFAGE vert | 6- Base |
| c. Bouton du thermostat | 7- Réservoir d'huile amovible |
| 2- Unité principale | 8- Résistance |
| 3- Guide d'assemblage | 9- Panier à friture |
| 4- Bouton de RÉINITIALISATION | 10- Couvercle avec fenêtre d'observation |
| | 11- Poignée de couvercle |

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez le produit et l'ensemble des pièces.
- Assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et qu'aucun accessoire n'est manquant. Si une pièce est manquante ou endommagée, contactez notre service après-vente.
- Nettoyez le produit et l'ensemble des accessoires (→ « 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

5. FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT : Débranchez systématiquement la friteuse après usage, avant de la monter ou de la démonter, avant de remplir ou de vider la cuve, et avant le nettoyage.

5.1. MONTAGE DE LA FRITEUSE

- Installez le réservoir d'huile (7) dans la base (6).
- Tenez l'unité principale (2) au-dessus de la base (6), et faites coulisser les deux guides de montage (3) sur les deux rails du panneau latéral de la base (**Fig. 1**). Puis enfoncez l'unité principale à fond jusqu'en bas pour la verrouiller.

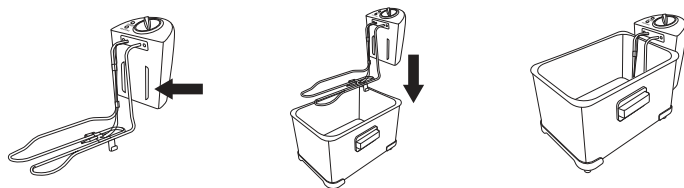


Fig. 1

REMARQUE : La friteuse est équipée d'un microinterrupteur de sécurité. Ce microinterrupteur empêche la friteuse de démarrer si l'unité principale n'est pas assemblée correctement sur la base.

5.2. ASSEMBLAGE DU PANIER À FRITURE

Pour attacher la poignée au panier à friture, rapprochez les tiges de la poignée l'une de l'autre puis faite rentrer les pointes dans les trous prévus à cet effet dans le panier, comme sur l'illustration (Fig. 2).

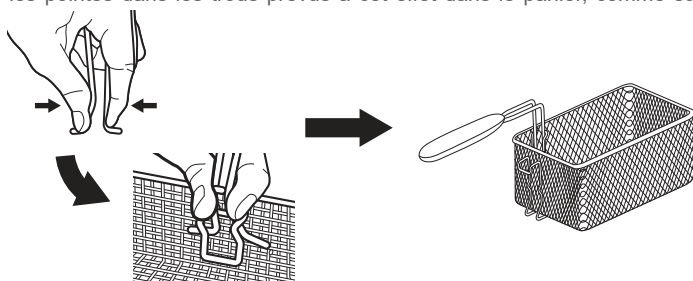


Fig. 2

5.3. UTILISATION DE LA FRITEUSE

1. Posez la friteuse sur une surface plane, stable et thermorésistante.
2. Vérifiez que la friteuse est bien débranchée.
3. Remplissez le panier à friture (9) avec les aliments préparés, et mettez-les de côté.
4. Remplissez la cuve (7) avec de l'huile de friture fraîche jusqu'au trait de niveau MAX. Ne remplissez pas la cuve en-deçà du trait MIN ou au-delà du trait MAX.

REMARQUE :

- Ne remplissez pas la cuve avec autre chose que de l'huile de friture. Tout autre liquide (eau, lait, café etc.) est à proscrire.
 - Ne remplissez pas non plus la cuve avec de la graisse solide, il y aurait risque de surchauffe de l'appareil voire d'incendie. Si vous utilisez de la graisse solide, faites-la fondre complètement avant de la mettre dans la cuve.
 - Utilisez toujours de l'huile capable de supporter de hautes températures.
 - Ne mélangez pas différents types d'huiles. Ne mélangez en aucun cas de l'huile fraîche à de l'huile usagée.
5. Refermez le couvercle (10).
 6. Mettez le bouton du thermostat (1c) sur OFF s'il ne l'est pas (en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre), puis branchez le câble sur une prise de courant. Le témoin rouge d'ALIMENTATION (1a) s'allume, indiquant que l'appareil est allumé.
 7. Mettez le bouton du thermostat (1c) sur la température souhaitée (OFF-130-150-170-180-190 °C), en fonction du type d'aliment à frire. Le témoin de CHAUFFAGE vert (1b) s'allume quand l'appareil est en train de chauffer l'huile jusqu'à la température de réglage, puis s'éteint une fois la température atteinte.
 8. Quand le témoin vert de CHAUFFAGE (10) s'éteint, ouvrez le couvercle (9) et faites descendre lentement le panier (9) dans la cuve afin d'éviter tout risque d'éclaboussures ou de débordement.
 9. Refermez le couvercle (10).

REMARQUE :

- En cours de cuisson, le témoin de **CHAUFFAGE** vert s'allume et s'éteint par intermittence. Ce phénomène est normal et indique que l'appareil maintient automatiquement la température de réglage.
 - L'appareil peut générer une grande quantité de vapeur au début du processus de cuisson. Cela est dû à l'eau contenue dans les aliments et à l'humidité présente sur la surface des aliments. La vapeur peut s'échapper de l'espace entre le couvercle et le réservoir d'huile. Lorsque les aliments cuisent, la surface se déshydrate rapidement et laisse une peau croustillante.
10. Une fois les aliments cuits, remettez le bouton du thermostat (1c) sur OFF.
 11. Ouvrez le couvercle lentement. Faites attention aux jets de vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile.
 12. Sortez le panier à friture, accrochez-le sur le rebord de la cuve au moyen du crochet prévu à cet effet situé sous la poignée afin d'égoutter l'excédent d'huile, puis transférez les aliments dans une assiette recouverte de Sopalin.
 13. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, mettez le bouton du thermostat (1c) sur OFF puis débranchez l'appareil. Le témoin rouge d'ALIMENTATION (1a) s'éteint.
 14. Laissez la friteuse et l'huile refroidir complètement avant de jeter l'huile et de nettoyer l'appareil. (→ « 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).



AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est branché ou en train de refroidir. Des brûlures d'huile brûlante très graves peuvent se produire si la friteuse tombe accidentellement d'un plan de cuisine. Veillez à ce que les enfants et les animaux de compagnie ne s'approchent jamais de l'appareil. Ne laissez en aucun cas le câble pendre du bord d'un plan de cuisine : un enfant risquerait de l'attraper, ou quelqu'un risquerait de trébucher dessus.



RISQUE D'INCENDIE : L'huile ou la graisse surchauffées peuvent prendre feu très rapidement. Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse chauffer sans surveillance. Si l'huile prend feu, n'essayez pas de l'éteindre en versant de l'eau dessus. Couvrez immédiatement la cuve avec un couvercle ou une assiette. Éteignez et débranchez la friteuse et laissez la cuve à huile refroidir sur la base.

5.4. PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Cette friteuse est conçue avec une protection anti surchauffe. Ce système éteint automatiquement l'appareil afin d'éviter toute surchauffe lorsque la cuve ne contient plus assez d'huile ou contient de la graisse solide à la place d'huile.

Pour réinitialiser la protection anti surchauffe :

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir au moins 30 minutes.
- Enlevez délicatement l'unité principale (2) de la base, puis appuyez sur le bouton de réinitialisation (RESET) (4) au moyen d'une épingle ou d'un objet pointu.

5.5. GUIDE DE CUISSON

Vous pouvez utiliser ce tableau ou le guide de cuisson imprimé sur l'appareil comme référence. Le temps et la température de cuisson peuvent varier en fonction de l'épaisseur et du portionnement des aliments, et doivent donc être ajustés en conséquence.

| Température | Aliment | Poids/quantité | Durée (minutes) |
|-------------|--------------------------------------|----------------|-----------------|
| 160 °C | Tranches de pommes de terre fraîches | 600 g | 7 – 8 |
| | Poisson | 450 g | 5 – 7 |
| 170 °C | Poulet Pilons | 3 – 5 pièces | 12 – 15 |
| | Légumes (champignons, chou-fleur) | 8 – 10 pièces | 2 – 3 |
| 175 °C | Frites surgelées | 450 g | 5 |
| 180 °C | Nuggets de poulet | 8 – 10 pièces | 3 – 4 |
| | Crevettes | 8 – 10 pièces | 3 – 4 |
| 190 °C | Donuts | 3 – 4 pièces | 5 – 6 |
| | Tranches d'aubergines | 600 g | 3 – 4 |

5.6. CONSEILS DE CUISSON

- Coupez les aliments en morceaux de taille identique (ex : frites) ou choisissez des aliments de taille identique (poisson, poulet etc.).
- Avant de commencer une friture, veillez à ce que les aliments soient les plus secs possibles. Absorbent l'excédent d'humidité avec du Sopalin (notamment pour le poisson, la viande et les légumes).
- Entre deux fournées, remettez le bouton du thermostat sur la température minimale.
- Évitez de laisser trop longtemps le panier rempli des aliments frits accroché en position d'égouttage. Les vapeurs d'huile pourraient les ramollir et leur faire perdre leur croustillant.
- Évitez de garder l'huile à haute température pendant trop longtemps. Cela ferait perdre à l'huile ses propriétés.
- Remplacez fréquemment l'huile de friture. Si l'huile est très sombre, trouble, émet une odeur désagréable, ou dégage une quantité excessive de mousse ou de fumée lorsqu'elle est chauffée, elle doit être éliminée en toute sécurité.



AVERTISSEMENT : Ne mettez pas d'eau, d'aliments humides ou d'aliments congelés recouverts de givre dans l'appareil, car cela pourrait causer des éclaboussures d'huile et des brûlures.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez que l'huile ait complètement refroidi à l'intérieur.

AVERTISSEMENT : Ne plongez en aucun cas l'unité principale, la résistance, la base, le câble et la prise mâle dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne les rincez en aucun cas sous le robinet, car ils contiennent des composants électriques. Évitez toute infiltration d'eau à l'intérieur.

- N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.
- **Unité principale (2), résistance (8) et base (6)** – Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux légèrement imbibé d'eau ou d'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement. N'essayez pas de démonter ces pièces.
- **Enlevez le réservoir d'huile (7), le panier à frites (9) et le couvercle (10)** – versez l'huile usagée de la cuve dans une bouteille jetable. L'huile doit être éliminée d'une manière sûre pour l'environnement. Ne jetez en aucun cas l'huile dans les canalisations. Prenez contact avec un centre de recyclage local pour obtenir des conseils sur l'élimination de l'huile. Essayez l'huile restant dans la cuve avec du Sopalin. Nettoyez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les réassembler ou de les ranger.

7. GARANTIES

Garanties et limites de responsabilité

Les produits sont garantis pendant une durée de 36 mois à compter de la date d'achat ou de la date de livraison au domicile du client. Selon les pays, cette garantie se compose de 24 à 36 mois de garantie légale de conformité.

Pour les pays qui ne bénéficieraient que de 24 mois de garantie légale de conformité, une garantie commerciale de 12 mois entre en vigueur à l'expiration de la première, et en complément de celle-ci.

Modalités de Mise en oeuvre des garanties

Pour la garantie légale de conformité

Nous vous invitons à vous informer auprès de votre distributeur et/ou à vous référer à ses CGV (Conditions Générales de Vente).

Pour la garantie commerciale

Nous vous invitons à rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (tel que le ticket de caisse), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine, pour tous pays autre que la France. Pour une prise en charge en France, nous vous invitons à effectuer votre demande sur notre site : <https://auth.sav-login.auchan.fr>. Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat). Vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.). Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

- Réparer ou remplacer les pièces défectueuses.
- Échanger le produit retourné avec un produit qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.
- Rembourser le produit au prix d'achat mentionné sur la preuve d'achat.

Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

Exclusion de la garantie commerciale:

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- L'utilisation ou le stockage nuisible à la bonne conservation de l'appareil (oxydation, corrosion), d'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du constructeur ou de négligences ou de l'utilisation de périphériques, logiciels ou consommables inadaptés.
- L'utilisation professionnelle ou collective, industrielle ou commerciale du produit.
- Les produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Les batteries remplaçables et accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.
- La défaillance de la batterie, survenue par un chargement trop long ou par le non-respect des consignes de sécurité expliquées dans la notice
- Les dommages esthétiques, incluant les rayures, bosses ou vandalisme
- Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.

- Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal du produit : joints, filtres, accessoires, brosse et flexible d'aspirateur, lampes, lampes de rétroprojecteur, aubes de lave-linge, etc.
- Les mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau
- Les dommages provenant d'éléments extérieurs à l'appareil (corps étrangers, insectes, etc.)
- Le contenu des appareils - congélateur, lave-linge...- (denrées, vêtements,...)
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation de logiciels tiers pour modifier, changer adapter ou modifier l'existant.
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires fournis avec le produit ou homologués par le Fabricant.
- Les pièces pour l'usure normale ou dommage d'utilisation : pneu, chambre à air, frein,...

Le client doit faire son affaire personnelle de la sauvegarde régulière des données contenues sur son disque dur ou dans la mémoire interne de son appareil, et ce avant tout dépôt.

Auchan ne peut être tenu pour responsable de la perte ou de la destruction de données stockées ni des dommages aux logiciels consécutifs notamment à une restauration ou une panne.

De même, Auchan n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM / SD soient bien retirées des produits retournés.

Les dispositions ci-dessus ne peuvent en aucun cas réduire ou supprimer : la garantie légale visée ci-dessus, et la garantie commerciale du constructeur, si elle existe (cf. bon de garantie).



RESUMEN:

| | |
|-------------------------------|-------|
| 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | P. 21 |
| 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | P. 24 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | P. 24 |
| 4. ANTES DEL PRIMER USO | P. 24 |
| 5. MODO DE EMPLEO | P. 24 |
| 6. LIMPIEZA Y CUIDADOS | P. 28 |
| 7. GARANTÍAS | P. 28 |

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todo el manual antes de usar el aparato por primera vez. Contiene información importante sobre seguridad e instrucciones relacionadas con el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y adjúntelas al aparato si se lo entrega a otra persona.

-  No toque las superficies calientes.
-  Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en otros líquidos. No los enjuague nunca bajo el grifo (consulte el apartado LIMPIEZA Y CUIDADOS).
- Las instrucciones para la limpieza de las superficies en contacto con alimentos o con aceite se encuentran en el apartado «LIMPIEZA Y CUIDADOS».
- Para evitar riesgos de sufrir descargas eléctricas, no ponga líquidos de ningún tipo en la unidad principal que contiene los componentes eléctricos.
- El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
- Este aparato no deben usarlo los niños menores de 8 años. Pueden usar este aparato los niños a partir de 8 años de edad si están bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, si están siendo supervisadas o han sido instruidas en el uso apropiado y seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Mantenga el

aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños.

7. Los niños no deben jugar con el aparato.

8. Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión indicada en la placa identificativa del aparato coincida con la tensión de la red local.

9. Asegúrese de que el aparato está enchufado a la toma de corriente. Verifique siempre que el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente.

10. Compruebe que el aparato y la(s) cesta(s) de freír están montados correctamente antes de usarlos.

11. Antes de enchufar o desenchufar el aparato, ajuste siempre los controles a las posiciones «OFF» (apagado) o mínima. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de él. No tire del cable.

12. No use este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato mismo están dañados en modo alguno.


13. Si el cable de alimentación está dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.

14. Para evitar derrames sobre el conector, no llene demasiado la cesta de la freidora.

15. Mantenga siempre la tapa cerrada cuando fría los alimentos.

16. Para subir o bajar la cesta de freír, sujétela por el asa.

17. No mueva ni limpie nunca el aparato cuando el aceite esté caliente. Desenchúfelo y espere hasta que se haya enfriado completamente.

18.  **PELIGRO DE QUEMADURAS:** Las superficies del aparato marcadas con este signo se calientan mucho durante el uso, y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de utilizarlo. No toque esas superficies. Use las asas y los mandos.

19. La superficie de la resistencia sigue caliente después de usar el aparato.

20. Mantenga la freidora y las asas alejadas de los bordes de la mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de ellas o empujarlas. Al cocinar, no coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Asegúrese de dejar un hueco de al menos 15 cm (5 pulgadas) alrededor de todo el aparato. No deposite ningún objeto sobre el aparato.

21. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones.

22. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni maneje el panel de control con las manos mojadas.


23. No deje que el cable cuelgue del borde de superficies como mesas o encimeras, ni que entre en contacto con superficies calientes.

24. Cuando la toma de corriente sea la forma de desconexión del aparato, esta deberá estar fácilmente accesible.

25. No coloque el aparato encima o cerca de un hornillo de gas, un quemador eléctrico o un horno caliente.

26. No use el aparato para fines distintos al descrito en este manual. El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.


27. Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.


28.  **ADVERTENCIA:** No use nunca la freidora sin aceite en el depósito. Podría dañarse la freidora o producirse un incendio.

29. Las superficies exteriores del aparato y la cesta de la freidora pueden calentarse mucho durante el uso. Use manoplas para horno o utensilios para manipular los componentes calientes o para tocar las superficies calientes. Espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

30. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de sacar la cesta de freír.

31. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico. No apto para usar en exteriores.

32.  El símbolo del signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero indica al usuario la presencia de instrucciones de funcionamiento y mantenimiento importantes (mantenimiento y reparación) en la documentación que se adjunta al aparato.

33.  El marcado de este aparato (símbolo de un contenedor de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/UE relativa a los «aparatos eléctricos y electrónicos usados». Este marcado informa que este equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con otros residuos domésticos. El usuario debe entregarlo a los operadores de

recogida de los aparatos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, que incluyen los puntos de recogida locales, las tiendas y las administraciones locales, crean un sistema adecuado para la recogida del aparato. Una recogida adecuada de los aparatos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar los impactos nocivos para la salud de las personas y el medio ambiente que se deriven de los componentes peligrosos presentes, así como de un almacenamiento y tratamiento no adecuado de dichos aparatos.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Tensión: | 230 V, 50 Hz |
| Consumo de potencia: | 2200 W |
| Temperatura de funcionamiento: | 130 – 190 °C |
| Capacidad máxima: | 3 l |

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- | | |
|--|--|
| 1- Panel de control | 4- Botón «RESET» (Restablecer) (protección contra sobrecalentamiento) |
| a. Indicador luminoso rojo de ENCENDIDO: | 5- Asa de transporte |
| b. Indicador luminoso verde de CALENTAMIENTO | 6- Base |
| c. Mando del termostato | 7- Depósito de aceite extraíble |
| 2- Unidad principal | 8- Resistencia térmica |
| 3- Guías de montaje | 9- Cesta de freír |
| | 10- Tapa con ventanilla |
| | 11- Asa de la tapa |

4. ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque del embalaje el producto y todos los accesorios.
2. Asegúrese de que el producto no está dañado y de que no falta ningún accesorio. Si hubiera alguna pieza dañada o si faltara alguna pieza, póngase en contacto con nuestro servicio postventa.
3. Limpie el producto y todos los accesorios (→ «6. LIMPIEZA Y CUIDADOS»).

5. MODO DE EMPLEO



ADVERTENCIA: Desenchufe siempre la freidora de la toma de corriente antes de montar o desmontar piezas, llenar o vaciar el depósito de aceite, antes de limpiarla y después de usarla.

5.1. MONTAJE DE LA FREIDORA

1. Inserte el depósito de aceite (7) en la base (6).
2. Sujete la unidad principal (2) sobre la base (6) y deslice las dos guías de montaje (3) sobre las dos vías en el panel trasero de la base (**fig. 1**). A continuación, empuje hacia abajo la unidad

principal para fijarla en su posición.

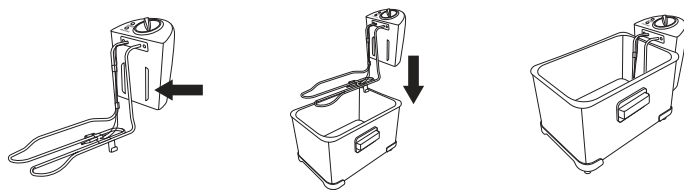


Fig. 1

NOTA: La freidora está equipada con un micro-interruptor de seguridad. El micro-interruptor de seguridad sirve para evitar que la freidora funcione si la unidad principal no está montada correctamente en la base.

5.2. MONTAJE DE LA CESTA DE FREÍR

Para instalar el asa en la cesta de freír, comprima los alambres de acero e introduzca las clavijas en los orificios correspondientes de la cesta, como se muestra en la imagen (fig. 2).

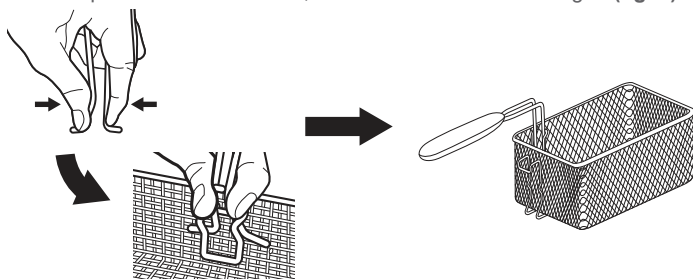


Fig. 2

5.3. USO DE LA FREIDORA

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Compruebe que la freidora está desenchufada.
3. Llene la cesta de freír (9) con el alimento preparado y déjela a un lado.
4. Llene el depósito de aceite (7) con aceite de cocina fresco hasta la marca de nivel «MAX». No lo llene por debajo de del nivel «MIN» ni por encima del nivel «MAX» marcados en el interior del depósito.

NOTA:

- **Llene el depósito solo con aceite de cocina. No lo llene con otros líquidos, como agua, leche o café.**
 - **No introduzca grasas sólidas en el depósito de aceite, para evitar un incendio o sobrecalentamiento del aparato. Las grasas sólidas deben derretirse completamente antes de introducirlas en el depósito de aceite.**
 - **Utilice siempre aceite que resista altas temperaturas.**
 - **No mezcle aceites de diferentes tipos. No añada nunca aceite fresco al aceite usado.**
5. Cierre la tapa (10).
 6. Asegúrese de que el mando del termostato (1c) se haya girado en sentido antihorario a la posición «OFF» (apagado) y, a continuación, enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. El indicador luminoso rojo de ENCENDIDO (1a) se iluminará para indicar que el aparato está encendido.
 7. Gire el mando del termostato (1c) a la temperatura que desee (**OFF (apagado)-130-150-170-190 °C**), según el tipo de alimento que vaya a freír. El indicador luminoso verde de CALENTAMIENTO (1b) se encenderá mientras el aparato esté calentando el aceite hasta la temperatura ajustada, y se apagará cuando se haya alcanzado dicha temperatura.
 8. Cuando el indicador luminoso verde de CALENTAMIENTO (1b) se apague, abra la tapa (10)

e introduzca la cesta de freír (9) en el depósito de aceite, bajándola lentamente para evitar salpicaduras o desbordamiento.

9. Cierre la tapa (10).

NOTA:

- **Mientras se frien los alimentos, el indicador luminoso verde de CALENTAMIENTO se enciende y se apaga. Esto es normal e indica que el aparato está manteniendo automáticamente la temperatura ajustada.**
 - **El aparato puede emitir una gran cantidad de vapor al principio del proceso de cocción. Esto se debe al agua que contiene el alimento y a la humedad en la superficie del alimento. Es posible que salga vapor por el hueco entre la tapa y el depósito de aceite. A medida que el alimento se cocina, la superficie se deshidrata rápidamente, dejando una piel crujiente.**
10. Cuando el alimento esté cocinado, deslice el mando del termostato (1c) a la posición «OFF» (apagado).
11. Abra la tapa despacio. Tenga cuidado con el vapor caliente y con las salpicaduras de aceite.
12. Levante la cesta de freír y engánchela en el borde del depósito de aceite con el gancho para escurrir debajo del asa, dejando que gotee el exceso de aceite, y pase el alimento a un plato cubierto con papel de cocina.
13. Cuando haya terminado de usar el aparato, gire el mando del termostato (1c) a la posición «OFF» (apagado) y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. El indicador luminoso rojo de ENCENDIDO (1a) se apagará.
14. Deje que la freidora y el aceite se enfrien completamente antes de vaciar y limpiar (→ «6. LIMPIEZA Y CUIDADOS»).



ADVERTENCIA: No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado o enfriándose. Pueden producirse quemaduras graves por aceite si una freidora cae accidentalmente de una encimera por haber tirado de ella. Mantenga alejados a los niños y las mascotas en todo momento. No deje que el cable cuelgue por el borde de la encimera en un lugar al que puedan acceder niños o donde alguien pudiera tropezar accidentalmente.



PELIGRO DE INCENDIO: Si el aceite o la grasa se calientan demasiado se pueden encender muy deprisa. No deje nunca aceite o grasa calentándose sin supervisión. En caso de que se encienda el aceite, no intente apagarlo vertiendo agua sobre él. Cubra inmediatamente el depósito de aceite con una tapa o un plato. Apague la freidora y desenchúfela, y deje el depósito de aceite sobre la base para que se enfríe.

5.4. PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

La freidora está diseñada con protección contra sobrecalentamiento. El aparato desconectará automáticamente la alimentación eléctrica para proteger contra el sobrecalentamiento cuando no haya suficiente aceite, o si se está derritiendo grasa sólida en el depósito de aceite.

Para restablecer la protección contra sobrecalentamiento:

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 30 minutos como mínimo.
- Levante con cuidado la unidad principal (2) de la base, y utilice un alfiler o un objeto puntiagudo para empujar el botón «RESET» (4).

5.5. GUÍA PARA FREÍR

Use esta tabla o la guía para freír impresa en el aparato como orientación general. La temperatura y el tiempo de fritura dependerán del grosor y las porciones de alimentos. Ajústelos cuando sea necesario.

| Temperatura | Alimento | Peso/cantidad | Tiempo (minutos) |
|-------------|---------------------------------------|---------------|------------------|
| 160 °C | Patatas fritas frescas | 600 g | 7 – 8 |
| | Pescado | 450 g | 5 – 7 |
| 170 °C | Pollo Muslos de pollo | 3 – 5 piezas | 12 – 15 |
| | Verdura (champiñones, coliflor) | 8 – 10 piezas | 2 – 3 |
| 175 °C | Patatas fritas congeladas | 450 g | 5 |
| 180 °C | Nuggets de pollo | 8 – 10 piezas | 3 – 4 |
| | Gambas | 8 – 10 piezas | 3 – 4 |
| 190 °C | Rosquillas | 3 – 4 piezas | 5 – 6 |
| | Berenjena (rodajas) | 600 g | 3 – 4 |

ES

5.6. CONSEJOS PARA FREÍR

- Corte del mismo tamaño los alimentos como patatas fritas, y escoja piezas de pescado o pollo de tamaño similar.
- Antes de freír en la freidora, asegúrese de que el alimento esté lo más seco posible. Utilice papel de cocina para absorber el exceso de humedad de los alimentos, como pescado, carnes y verduras.
- Ajuste el mando del termostato a la temperatura mínima mientras espera entre dos lotes.
- No deje la cesta de freír con el alimento enganchada en la posición de escurrir durante demasiado tiempo. Los vapores pueden hacer que el alimento se ablande y ya no sea crujiente.
- No caliente el aceite a altas temperaturas durante mucho tiempo. Esto haría que el aceite pierda sus propiedades.
- Cambie frecuentemente el aceite de freír. Si el aceite está muy oscuro, turbio, emite un olor desagradable, exceso de humo o forma espuma al calentarlo, debe eliminarse de manera segura.



ADVERTENCIA: No introduzca agua, alimentos húmedos ni alimentos congelados en el aparato, ya que provocaría salpicaduras de aceite y podrían producirse quemaduras.

6. LIMPIEZA Y CUIDADOS



ADVERTENCIA: Desenchufe el aparato y deje que el aceite se enfríe completamente en la freidora antes de limpiarla.

ADVERTENCIA: No sumerja la unidad principal, la resistencia térmica, la base, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni otros líquidos. No los enjuague bajo el grifo, ya que contienen componentes eléctricos. No deje que penetre agua.

- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.
- **Unidad principal (2), resistencia térmica (8) y base (6):** limpiar con un paño suave ligeramente humedecido en agua o en agua jabonosa tibia. Séquelos bien. No intente desmontar estas piezas.
- **Depósito de aceite extraíble (7), cesta de freír (9) y tapa (10):** vaciar el aceite del depósito a una botella desechable. Elimine el aceite de un modo respetuoso con el medio ambiente. No vierta nunca el aceite en el desagüe. Póngase en contacto con su centro de reciclaje local para pedir consejo sobre la eliminación del aceite. Limpie todo el aceite que quede en el depósito utilizando papel de cocina. Limpie los accesorios con agua jabonosa tibia. Enjuáguelos y séquelos bien antes de volver a instalarlos o guardarlos.

7. GARANTÍAS

Garantías y límites de responsabilidad

Los productos están garantizados durante 36 meses a partir de la fecha de compra o de entrega en el domicilio del cliente. Dependiendo del país, esta garantía consiste en 24 a 36 meses de garantía legal de conformidad.

Para los países que gozan de una garantía legal de conformidad de 24 meses, al expirar esta garantía entra en vigor una garantía comercial complementaria de 12 meses.

Modalidades de aplicación de las garantías

Para la garantía legal de conformidad

Le invitamos a solicitar más información a su distribuidor y/o a consultar sus CGV (Condiciones Generales de Venta).

Para la garantía comercial

Para todos los países excepto Francia, le invitamos a devolver el producto a la recepción del lugar de venta con el resguardo de la compra (como el recibo), el producto y los accesorios suministrados con su embalaje original. Es importante indicar la fecha de compra, el modelo y el número de serie o IMEI (por lo general, esta información aparece en el producto, el embalaje o el resguardo de la compra). Debe devolver el producto con los accesorios necesarios para su correcto funcionamiento (alimentación, adaptador, etc.). En el caso de que la garantía cubra su reclamación, el servicio posventa podrá, dentro de los límites de la legislación local, sea:

- Reparar o reemplazar las piezas defectuosas.
- Cambiar el producto devuelto por uno que tenga, al menos, las mismas funciones y que sea equivalente en cuanto a sus prestaciones.
- Reembolsar el producto al precio de compra mencionado en el resguardo de la compra.

Los productos reparados o sustituidos pueden incluir componentes y equipos nuevos y/o reacondicionados.

Exclusiones de la garantía comercial:

- Los daños o problemas causados por una utilización incorrecta, un accidente, una alteración o conexión eléctrica de intensidad o tensión inadecuada.
- El uso o almacenamiento perjudicial para la buena conservación del aparato (oxidación, corrosión), uso de energía, empleo o instalación no conforme a las instrucciones del fabricante o negligencia o uso de periféricos, softwares o consumibles inadecuados.
- Uso profesional o colectivo, industrial o comercial del producto.
- Los productos modificados, aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados, eliminados o estén oxidados.

- Las baterías reemplazables y los accesorios están garantizados por un período de 6 meses.
- El fallo de la batería debido a una carga demasiado prolongada o por no respetar las instrucciones de seguridad explicadas en el manual.
- Los daños estéticos, como los arañazos, abolladuras o deterioros de cualquier otro tipo
- Los daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.
- Los fallos provocados por un desgaste normal o que se deban al envejecimiento normal del producto: Juntas, filtros, accesorios, cepillo y manguera de aspiradora, lámparas, bombillas de retroproyector, agitadores de lavadora, etc.
- Las actualizaciones del software que se deban a un cambio de parámetros de red.
- Los daños causados por elementos externos al aparato (cuerpos extraños, insectos, etc.).
- El contenido de los aparatos - congelador, lavadora, etc.- (comida, ropa, etc.)
- Los fallos del producto que se deban al uso de softwares de terceros para cambiar, adaptar o modificar el existente.
- Los fallos del producto que se deban a su uso sin los accesorios incluidos con el producto o autorizados por el fabricante.
- Las piezas debido al desgaste normal o daños por el uso: neumático, cámara de aire, freno, etc.

El cliente es responsable de hacer regularmente una copia de seguridad de los datos contenidos en su disco duro o en la memoria interna de su dispositivo antes de cualquier depósito. Alcampo no puede considerarse responsable de la pérdida o destrucción de los datos almacenados ni de los daños en el software que resulten, en particular, de un restablecimiento o una avería. Asimismo, Alcampo no está obligado a comprobar que las tarjetas SIM o SD hayan sido retiradas de los productos devueltos.

Las disposiciones anteriores no pueden reducir ni eliminar en modo alguno: la garantía legal mencionada anteriormente ni la garantía comercial del fabricante, si existiera (consultar el formulario de garantía).



SUMÁRIO:

| | |
|---------------------------------|-------|
| 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA | P. 30 |
| 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | P. 34 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO | P. 34 |
| 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO | P. 34 |
| 5. FUNCIONAMENTO | P. 34 |
| 6. LIMPEZA E CUIDADOS | P. 37 |
| 7. GARANTIAS | P. 37 |

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia este manual com atenção antes da primeira utilização. Ele contém informação de segurança importante, bem como instruções relativas ao uso e manutenção do aparelho. Guarde estas instruções para futuras referências e entregue-as aos futuros donos do produto.

-  Não toque nas superfícies quentes.
-  Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Não os passe por água da torneira. (consulte LIMPEZA E CUIDADOS).
- Relativamente às instruções sobre limpeza das superfícies em contacto com alimentos ou óleo (consulte LIMPEZA E CUIDADOS).
- Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque nenhum tipo de líquido na unidade principal que contém os componentes elétricos.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade, se forem continuamente supervisionadas. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à utilização do aparelho de modo seguro e

compreenderem os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças.

7. As crianças não deverão brincar com o aparelho.

8. Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a voltagem indicada na placa das especificações do aparelho corresponde à sua voltagem local.

9. Certifique-se de que a ficha da alimentação está devidamente ligada à tomada. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.

10. Certifique-se de que o aparelho e o(s) cesto(s) da fritadeira estão devidamente montados antes da utilização.

11. Antes de ligar ou desligar o aparelho, coloque sempre quaisquer controlos na posição de desligado ou mínimo. Para desligar o aparelho da alimentação, segure e puxe pela ficha para a retirar da tomada. Não puxe pelo fio.

12. Não use este aparelho se a ficha, fio ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.


13. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

14. Para evitar derrames no conector, não encha excessivamente o cesto da fritadeira.

15. Mantenha sempre a tampa fechada enquanto estiver a fritar alimentos.

16. Use a pega do cesto da fritadeira para subir e baixar o cesto.

17. Nunca mova nem limpe o aparelho quando o óleo estiver quente. Desligue o aparelho da alimentação e espere que o óleo arrefeça por completo.

18.  **RISCO DE QUEIMADURAS:** As superfícies do aparelho assinaladas com este sinal ficam quentes durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo após a utilização. Não toque nestas superfícies. Use as pegas ou manípulos.

19. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.

20. Mantenha a fritadeira e as pegas afastadas da extremidade de mesas ou balcões, onde possam ser puxadas ou empurradas por crianças. Quando cozinhar, não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outros aparelhos. Certifique-se de que há um

espaço de, pelo menos, 15 cm em todos os lados do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.

21. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.

22. Mantenha o fio afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.


23. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.

24. Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.

25. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem num forno aquecido.

26. Não use o aparelho com outros intuits para além dos descritos neste manual. A má utilização do aparelho pode dar origem a ferimentos.


27. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.


28.  **AVISO:** Nunca use a fritadeira elétrica sem óleo no depósito. Pode danificar a fritadeira elétrica ou dar origem a um fogo.

29. As superfícies exteriores do aparelho e o cesto da fritadeira podem ficar quentes durante a utilização. Use luvas para o forno ou ferramentas de preensão quando manusear componentes quentes ou tocar em superfícies quentes. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza ou manutenção.

30. Se o aparelho libertar fumo preto, retire imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar o cesto da fritadeira.

31. Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não foi criado para um uso no exterior.

32.  O símbolo do ponto de exclamação dentro de um triângulo equilátero avisa o utilizador da presença de instruções importantes de funcionamento, manutenção e reparação na documentação de suporte do dispositivo.

33.  A marcação deste aparelho (símbolo de um caixote de lixo com uma cruz) está em conformidade com a Diretiva europeia 2012/19/UE sobre os «equipamentos elétricos e eletrónicos usados». Esta marcação indica que este equipamento, após o fim da sua vida útil, não pode ser eliminado com outros resíduos domésticos. O utilizador deve entregá-lo aos operadores

de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos usados. Os operadores de recolha, que incluem pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema apropriado que permite a recolha do equipamento. Uma recolha apropriada dos equipamentos elétricos e eletrónicos usados permite evitar os impactos nefastos para a saúde humana e para o ambiente resultantes da presença de componentes perigosos, bem como de um armazenamento e tratamento inadequados destes equipamentos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Voltagem: | 230V, 50 Hz |
| Consumo de energia: | 2200 W |
| Temperatura de funcionamento: | 130 - 190 °C |
| Capacidade máxima: | 3 L |

PT

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- | | |
|--|--|
| 1- Painel de controlo | 4- Botão de REINICIAR / (Proteção contra sobreaquecimento) |
| a. Indicador luminoso de ENERGIA vermelho | 5- Pega de transporte |
| b. Indicador luminoso de AQUECIMENTO verde | 6- Base |
| c. Manípulo do termóstato | 7- Depósito do óleo amovível |
| 2- Unidade principal | 8- Elemento de aquecimento |
| 3- Guias de montagem | 9- Cesto da fritadeira |
| | 10- Tampa com janela de observação |
| | 11- Pega da tampa |

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire o produto e todas as peças da embalagem.
2. Certifique-se de que o produto não está danificado e que não existem acessórios em falta. Contacte o nosso serviço pós-venda se houver peças em falta ou danificadas.
3. Limpe o produto e todos os acessórios (→ "6. LIMPEZA E CUIDADOS").

5. FUNCIONAMENTO



AVISO: Desligue sempre a fritadeira elétrica da alimentação antes de montar/desmontar, encher/esvaziar o depósito do óleo, limpeza e após a utilização.

5.1. MONTAR A FRITADEIRA ELÉTRICA

1. Insira o depósito do óleo (7) na base (6).
2. Segure a unidade principal (2) acima da base (6) e faça deslizar as duas guias de montagem (3) nas duas grelhas no painel lateral da base (**Imagem 1**). De seguida, pressione a unidade principal a direito para baixo para fixar no respetivo lugar.

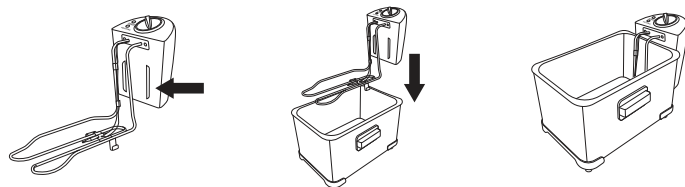


Imagem 1

NOTA: A fritadeira elétrica vem com um micro interruptor de segurança. O micro interruptor de segurança evita que a fritadeira elétrica funcione caso a unidade principal não seja devidamente montada na base.

5.2. MONTAR O CESTO DA FRITADEIRA

Para fixar a pega no cesto da fritadeira, aperte os arames de aço e liberte os dentes nos respectivos orifícios no cesto, conforme ilustrado (Imagem 2).

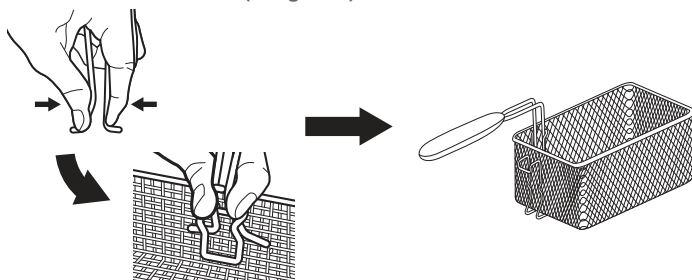


Imagem 2

5.3. UTILIZAR A SUA FRITADEIRA ELÉTRICA

1. Coloque a fritadeira elétrica numa superfície plana, estável e resistente ao calor.
2. Certifique-se de que está desligada da alimentação.
3. Encha o cesto da fritadeira (9) com os alimentos preparados e ponha de lado.
4. Encha o depósito do óleo (7) com óleo novo de cozinha até à marca de nível "MAX". Não encha abaixo de "MIN" nem acima de "MAX" assinalados no interior do depósito do óleo.

NOTA:

- Encha o depósito apenas com óleo de cozinha. Não encha com outros líquidos, como água, leite ou café.
 - Não encha o depósito com gorduras sólidas, para evitar fogo ou sobreaquecimento do aparelho. As gorduras sólidas têm de ser completamente derretidas antes de serem adicionadas no depósito do óleo.
 - Use sempre óleo que consiga aguentar temperaturas elevadas.
 - Não misture diferentes tipos de óleo. Nunca misture óleo novo com óleo usado.
5. Feche a tampa (10).
 6. Certifique-se de que o manípulo do termóstato (1c) é rodado no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para "OFF", depois ligue a ficha a uma tomada. O indicador luminoso da ENERGIA vermelho (1a) acende para indicar que o aparelho está ligado.
 7. Rode o manípulo do termóstato (1c) para a temperatura desejada (OFF (desligado) - 130 - 150 - 170 - 190 °C), de acordo com o tipo de alimento a ser frito. O indicador luminoso de AQUECIMENTO verde (1b) acende quando o aparelho estiver a aquecer o óleo até à temperatura definida, e desliga-se quando atingir a temperatura definida.
 8. Quando o indicador luminoso de AQUECIMENTO verde (1b) se desligar, abra a tampa (10) e coloque lentamente o cesto da fritadeira (9) no depósito do óleo, para evitar salpicos ou derrames.
 9. Feche a tampa (10).

NOTA:

- Enquanto frita, o indicador luminoso de AQUECIMENTO verde vai ligando e desligando. Isto é normal e significa que o aparelho está a manter automaticamente a temperatura definida.
 - O aparelho pode emitir uma grande quantidade de vapor no início do processo de confeção. Isto deve-se à água existente nos alimentos e à humidade na superfície dos alimentos. O vapor pode escapar através da folga entre a tampa e o depósito do óleo. À medida que os alimentos vão sendo cozinhados, a superfície desidrata rapidamente, deixando uma pele estaladiça.
10. Quando o alimento estiver cozinhado, rode o manípulo do termóstato (1c) para a posição de desligado.
 11. Abra lentamente a tampa. Cuidado com o vapor quente ou com os salpicos de óleo.
 12. Levante o cesto da fritadeira e fixe no rebordo do depósito do óleo com o gancho de drenagem por baixo da pega, para drenar o excesso de óleo, e passe os alimentos para um prato com papel de cozinha.
 13. Quando terminar de usar o aparelho, rode o manípulo do termóstato (1c) para a posição de desligado e retire a ficha da tomada. O indicador luminoso vermelho da ENERGIA (1a) irá apagar-se.

14. Permita à fritadeira elétrica e ao óleo arrefecerem por completo antes de esvaziar e limpar (→ “6. LIMPEZA E CUIDADOS”).



AVISO: Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver ligado ou a arrefecer. Se a fritadeira for puxada acidentalmente de um balcão, pode dar origem a queimaduras sérias com o óleo. Mantenha as crianças e animais sempre afastados. Não permita que o fio fique pendurado na extremidade do balcão, onde possa ser agarrado por uma criança ou alguém tropeçar nele.



RISCO DE FOGO: Gordura ou óleo sobreaquecido podem incendiar-se muito rapidamente. Nunca deixe gordura ou óleo a aquecer sem supervisão. Caso o óleo se incendeie, não tente apagar com água. Cubra imediatamente o depósito do óleo com um testo ou prato. Desligue a fritadeira e retire a ficha da tomada, e deixe o depósito do óleo na base para arrefecer.

PT

5.4. PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO

A fritadeira elétrica foi criada com uma proteção contra o sobreaquecimento. O aparelho desliga automaticamente a energia para se proteger do sobreaquecimento quando não houver óleo suficiente, ou quando a gordura sólida estiver a derreter no depósito do óleo.

Para reiniciar a proteção contra o sobreaquecimento:

- Desligue o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos.
- Levante cuidadosamente a unidade principal (2) da base, e use um alfinete ou objeto pontiagudo para premir o botão RESET (4).

5.5. GUIA PARA FRITAR

Use esta tabela ou o guia para fritar impresso no aparelho como orientação geral. A temperatura de fritar e o tempo podem variar, dependendo da porção e espessura dos alimentos. Ajuste conforme desejado.

| Temperatura | Alimento | Peso/ Quantidade | Tempo (minutos) |
|-------------|----------------------------------|---------------------|-----------------|
| 160 °C | Batatas fritas frescas | 600 g | 7 - 8 |
| | Peixe | 450 g | 5 - 7 |
| 170 °C | Pernas de frango | 3 - 5 pedaços | 12 - 15 |
| | Vegetais (cogumelos, couve-flor) | 8 - 10 pedaços | 2 - 3 |
| 175 °C | Batatas fritas congeladas | 450 g | 5 |
| 180 °C | Nuggets de frango | 8 - 10 pedaços | 3 - 4 |
| | Gambas | 8 - 10 pedaços | 3 - 4 |
| 190 °C | Donuts | 3 - 4 pedaços | 5 - 6 |
| | Fatias de beringela | 600 g | 3 - 4 |

5.6. DICAS PARA FRITAR

- Corte os alimentos, como batatas fritas, com o mesmo tamanho, e escolha pedaços com tamanhos semelhantes de peixe e frango.
- Antes de fritar, certifique-se de que os alimentos estão o mais secos possível. Use papel de cozinha para absorver o excesso de umidade dos alimentos como peixe, carne e legumes.
- Defina o manípulo do termostato para a temperatura mínima enquanto aguarda entre dois lotes.
- Não deixe o cesto da fritadeira com alimentos no gancho na posição de drenagem durante muito tempo. Os vapores podem fazer com que os alimentos percam o seu estado estalado e fiquem moles.
- Não aqueça o óleo a altas temperaturas durante longos períodos de tempo. Isso faz com que o óleo perca as suas propriedades.
- Substitua frequentemente o óleo de fritar. Se o óleo ficar muito escuro, turvo, libertar um odor desagradável, libertar demasiado fumo ou espuma quando aquecido, deverá ser eliminado em segurança.



AVISO: Não adicione água, alimentos húmidos, molhados ou congelados no aparelho, pois isso faz com que o óleo salpique e possa dar origem a queimaduras.

6. LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO: Antes de proceder à limpeza, desligue a fritadeira, retire a ficha da tomada e deixe o óleo arrefecer por completo.

AVISO: Não coloque a unidade principal, elemento de aquecimento, base, fio ou ficha dentro de água ou de quaisquer outros líquidos. Não os passe por água da torneira, pois contém componentes químicos. Não permita que água entre no seu interior.

- Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.
- **Unidade principal (2), elemento de aquecimento (8) e base (6)** – Passe com um pano suave ligeiramente embebido em água ou água quente com detergente. Seque bem. Não tente desmontar estas peças.
- **Depósito do óleo amovível (7), cesto da fritadeira (9) e tampa (10)** – Esvazie o depósito do óleo para um recipiente de eliminação. Elimine o óleo de um modo amigo do ambiente. Nunca elimine o óleo para o sistema de esgoto. Contacte o seu centro de reciclagem para se informar quanto à eliminação do óleo. Limpe o óleo restante existente no depósito do óleo com papel de cozinha. Limpe os acessórios com água quente e detergente. Enxágue e seque bem antes de voltar a montar ou de guardar.

7. GARANTIAS

Garantias e limites de responsabilidade

Os produtos têm uma garantia de 36 meses a partir da data de compra ou da data de entrega no domicílio do cliente. Dependendo do país, esta garantia consiste em 24 a 36 meses de garantia legal de conformidade.

Para os países que não beneficiem de uma garantia legal de conformidade de 24 meses, entra em vigor uma garantia comercial de 12 meses após o termo da primeira garantia, e como complemento desta.

Modalidades de acionamento das garantias

Para a garantia legal de conformidade

Convidamo-lo(a) a informar-se junto do seu distribuidor e/ou a consultar as CGV (Condições Gerais de Venda).

Para a garantia comercial

Convidamo-lo(a) a devolver o seu produto na receção do seu local de compra com o comprovativo de compra (tal como o recibo), o produto e os acessórios fornecidos, com a embalagem original, para todos os países, com exceção da França. É importante ter a informação da data de compra, o modelo e o número de série ou IMEI (estas informações aparecem habitualmente no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra). Deve devolver o

produto com os acessórios necessários ao seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.). No caso de a sua reclamação estar abrangida pela garantia, o serviço pós-venda poderá, dentro dos limites da legislação local:

- Reparar ou substituir as peças defeituosas
- Trocar o produto devolvido por um produto que tenha, no mínimo, as mesmas funcionalidades e que seja equivalente em termos de desempenho.
- Reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou reconicionados.

PT

Exclusão da garantia comercial:

- Danos ou problemas causados pela utilização incorreta, acidentes, alteração ou ligação elétrica com corrente ou tensão incorreta.
- Utilização ou armazenamento prejudicial à boa conservação do dispositivo (oxidação, corrosão), utilização de energia, utilização ou instalação não conforme as instruções do fabricante, ou negligência ou utilização de periféricos, software ou consumíveis inadequados.
- Utilização profissional ou coletiva, industrial ou comercial do produto.
- Produtos modificados, aqueles cujo o selo de garantia ou o número de série tenham sido danificados, alterados, removidos ou oxidados.
- As baterias substituíveis e os acessórios têm uma garantia de 6 meses.
- Falha da bateria, provocada por um carregamento demasiado prolongado ou pelo desrespeito das instruções de segurança explicadas no manual de instruções
- Danos estéticos, incluindo riscos, mossa ou vandalismo
- Danos provocados por qualquer intervenção efetuada por uma pessoa não autorizada.
- Falhas provocadas pelo desgaste normal ou devidos ao envelhecimento normal do produto: vedantes, filtros, acessórios, escova e mangueira do aspirador, lâmpadas, lâmpadas de retroprojector, pás de máquina de lavar, etc.
- Atualizações do programa, devido a alterações nas configurações de rede
- Danos decorrentes de elementos exteriores ao aparelho (corpos estranhos, insetos, etc.)
- Conteúdo dos aparelhos - congelador, máquina de lavar...- (alimentos, vestuário,...)
- Falhas no produto devido à utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.
- Falhas no produto devido à utilização sem os acessórios fornecidos com o produto ou homologados pelo Fabricante.
- Peças com desgaste normal ou danos de utilização: pneu, câmara de ar, travão,...

O cliente deve ser pessoalmente responsável pelo backup regular dos dados contidos no seu disco rígido ou na memória interna do seu dispositivo, e isto antes de qualquer entrega.

O Auchan não pode ser responsabilizado pela perda ou destruição de dados armazenados, nem pelo danos no software resultantes, nomeadamente, de uma reparação ou avaria.

Da mesma forma, o fabricante não é obrigado a verificar se os cartões SIM / SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.



As disposições anteriores não podem, de forma alguma, reduzir ou eliminar: a garantia legal acima referida, e a garantia comercial do fabricante, se existente (cf. certificado de garantia.).

SPIS TREŚCI:

| | |
|--|-------|
| 1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | S. 39 |
| 2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA | S. 43 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA | S. 43 |
| 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM | S. 43 |
| 5. UŻYTKOWANIE | S. 43 |
| 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | S. 46 |
| 7. GWARANCJE | S. 46 |

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa oraz instrukcje dotyczące używania i konserwacji urządzenia. Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość. W przypadku sprzedaży należy ją przekazać nowym właścicielom urządzenia.

-  Nie należy dotykać gorących powierzchni.
-  W celu ochrony przed zagrożeniami związanymi z elektrycznością nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie należy płukać tych części pod bieżącą wodą (patrz część CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).
- Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w części CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, do modułu głównego zawierającego podzespoły elektryczne nie należy wlewać jakichkolwiek płynów.
- Urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Pod warunkiem zapewnienia ciągłego nadzoru, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby,

którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.

7. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

8. Przed podłączeniem urządzenia do kontaktu należy sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.

9. Prosimy upewnić się, że urządzenie jest podłączone do kontaktu ściennego. Należy zawsze pilnować, aby wtyczka była prawidłowo włożona do kontaktu ściennego.

10. Przed użyciem należy koniecznie właściwie zamontować w urządzeniu kosz(e) do smażenia.

11. Przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia do/ od zasilania, wszystkie elementy sterujące należy zawsze ustawić w pozycji wyłączonej/minimalnej. Aby wyjąć z kontaktu wtyczkę, należy chwycić i ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za przewód.

12. Urządzenia nie należy używać, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.


13. Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

14. Aby uniknąć rozlania oleju na łączówkę, nie należy przepelniać kosza do smażenia.

15. Podczas smażenia produktów spożywczych należy pilnować, aby pokrywa była zawsze zamknięta.

16. Do podnoszenia lub opuszczania kosza należy używać uchwytu kosza do smażenia.

17. Nigdy nie wolno przestawiać ani czyścić urządzenia z gorącym olejem. Urządzenie należy odłączyć od zasilania i odczekać aż olej całkowicie ostygnie.

18.  **RYZYKO OPARZEŃ:** W czasie użytkowania powierzchnie urządzenia oznaczone tym symbolem nagrzewają się i przez pewien czas po użyciu pozostają bardzo gorące. Powierzchni tych nie należy dotykać. Prosimy używać uchwytów lub pokręteł.

19. Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje

przez pewien czas gorąca.

20. Frytownicę i jej uchwyty należy trzymać z dala od krawędzi stołów lub blatów, gdzie mogłaby ona zostać pociągnięta lub strącona przez dzieci. Podczas smażenia nie należy dostawiać urządzenia do ściany ani do jakichkolwiek innych urządzeń. Ze wszystkich stron wokół urządzenia należy zostawić co najmniej 15 cm (5") odstępu. Na urządzeniu nie należy niczego ustawiać.

21. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta urządzenia może doprowadzić do urazów.

22. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie należy mokrymi rękoma obsługiwać panelu sterowania ani wkładać do kontaktu wtyczki przewodu zasilającego.

23. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.

24. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego służy do odłączania urządzenia od zasilania, wtyczka ta musi być zawsze łatwo dostępna.

25. Urządzenia nie należy ustawiać na gorących kuchenkach gazowych lub elektrycznych, w rozgrzanych piekarnikach ani obok nich.

26. Urządzenia nie należy używać do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użycie urządzenia może doprowadzić do urazów.


27. Nigdy nie należy zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.


28.  **OSTRZEŻENIE:** Frytownicy nie wolno nigdy używać bez oleju w zbiorniku. Mogłoby to doprowadzić do pożaru lub uszkodzenia frytownicy.


29. W czasie użytkowania, zewnętrzne powierzchnie urządzenia i kosz do smażenia mogą się nagrzewać i być gorące. Podczas przekładania gorących podzespółów lub dotykania gorących powierzchni należy mieć założone rękawice kuchenne lub używać odpowiednich narzędzi. Przed czyszczeniem lub czynnościami konserwacyjnymi należy pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.

30. W przypadku, gdyby z urządzenia zaczął się wydobywać czarny dym, należy je natychmiast odłączyć od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i odczekać, aż dym zniknie. Dopiero wtedy można wyjąć kosz do smażenia.

31. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do używania na dworze.

32.  Symbol wykrzyknika w trójkącie wskazuje na ważne instrukcje dotyczące obsługi i konserwacji (konserwacji i naprawy) występujące w dokumentacji towarzyszącej urządzeniu.

33.  To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11

 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

| | |
|-----------------------|--------------|
| Napięcie: | 230 V, 50 Hz |
| Pobór prądu: | 2200 W |
| Temperatura pracy: | 130-190°C |
| Pojemność maksymalna: | 3 l |

3. OPIS URZĄDZENIA

PL

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1- Panel sterowania | 4- Przycisk RESET (Zabezpieczenie przed przegrzaniem) |
| a. Czerwona kontrolka ZASILANIE | 5- Uchwyt do przenoszenia |
| b. Zielona kontrolka NAGRZEWANIE | 6- Podstawa |
| c. Pokrętko termostatu | 7- Wyjmowany zbiornik na olej |
| 2- Moduł główny | 8- Grzałka |
| 3- Prowadnice do montażu | 9- Kosz do smażenia |
| | 10- Pokrywa z okienkiem podglądu |
| | 11- Uchwyt pokrywy |

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakować urządzenie i wszystkie części.
2. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone i czy nie brakuje żadnych akcesoriów. W przypadku braku lub uszkodzenia którejs z części skontaktować się z naszym zespołem obsługi posprzedażowej.
3. Wyczyścić urządzenie i wszystkie akcesoria (→ „6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

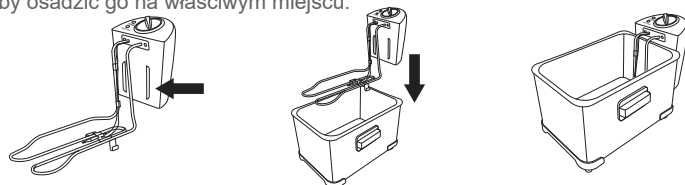
5. UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE: Przed montażem/demontażem, czyszczeniem i napełnianiem/opróżnianiem zbiornika na olej oraz po użyciu należy zawsze odłączyć frytownicę od zasilania (wyjąc wtyczkę z kontaktu ściennego).

5.1. MONTAŻ FRYTOWNICY

1. Włożyć zbiornik na olej (7) do podstawy (6).
2. Przytrzymać moduł główny (2) nad podstawą (6) i wsunąć dwie prowadnice do montażu (3) na dwie szyny na panelu bocznym podstawy (**Rys. 1**). Następnie popchnąć moduł główny prosto w dół, aby osadzić go na właściwym miejscu.

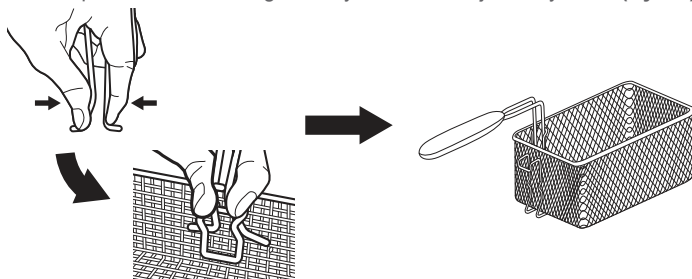


Rys. 1

UWAGA: Frytownica jest wyposażona w mikroprzełącznik zabezpieczający. Mikroprzełącznik zabezpieczający uniemożliwia działanie frytownicy w przypadku, gdy moduł główny nie jest prawidłowo zamocowany na podstawie.

5.2. MONTAŻ KOSZA DO SMAŻENIA

Aby przymocować uchwyt do kosza do smażenia, należy ścisnąć stalowe pręty i włożyć końcówki w przeznaczone do tego otwory w koszu, tak jak na rysunku (Rys. 2).



Rys. 2

5.3. UŻYWANIE FRYTOWNICY

1. Ustawić frytownicę na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
2. Dopilnować, aby frytownica była odłączona od zasilania (wtyczka wyjęta z kontaktu).
3. Napełnić kosz do smażenia (9) przygotowanymi produktami i odstawić.
4. Do zbiornika na olej (7) nalać świeżego oleju spożywczego do poziomu „MAX”. Nie należy nalewać oleju poniżej poziomu „MIN” ani powyżej poziomu „MAX” zaznaczonego w zbiorniku na olej.

UWAGA:

- Do zbiornika na olej należy nalewać wyłącznie olej spożywczy. Nie wolno do niego nalewać innych płynów takich jak woda, mleko lub kawa.
 - Aby nie dopuścić do pożaru lub przegrzania urządzenia, zbiornika na olej nie należy napełniać tłuszczem stałym. Tłuszcz stały należy najpierw całkowicie stopić, dopiero potem można je przelać do zbiornika na olej.
 - Należy zawsze używać oleju, który wytrzymuje wysoką temperaturę.
 - Nie należy mieszać ze sobą różnych rodzajów oleju. Nigdy nie należy dolewać świeżego oleju do oleju już używanego.
5. Zamknąć pokrywę (10).
 6. Dopilnować, aby pokrętło termostatu (1c) zostało przekręcone w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) w pozycję „OFF” („WYŁĄCZONE”), a następnie włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu ściennego. Zaświeci się czerwona kontrolka ZASILANIE (1a), co oznacza, że urządzenie jest włączone.
 7. Przekręcić pokrętło termostatu (1c) na żądaną temperaturę (**OFF-130-150-170-190°C**), odpowiednio do rodzaju smażonych produktów. Podczas nagrzewania oleju do ustawionej temperatury będzie się świecić zielona kontrolka NAGRZEWANIE (1b); po osiągnięciu nastawionej temperatury kontrolka zgaśnie.
 8. Gdy zielona kontrolka NAGRZEWANIE (1b) zgaśnie, otworzyć pokrywę (10) i powoli opuścić kosz do smażenia (9) do zbiornika na olej, tak aby nie dopuścić do przyskania i przelania się oleju.
 9. Zamknąć pokrywę (10).

UWAGA:

- Podczas smażenia zielona kontrolka NAGRZEWANIE będzie na przemian zapalać się i gasnąć. Jest to normalne i oznacza, że urządzenie automatycznie utrzymuje ustawioną temperaturę.
 - Na początku procesu smażenia z urządzenia może się wydobywać duża ilość pary. Jest to spowodowane wodą znajdującą się w produktach spożywczych oraz wilgocią na ich powierzchni. Para wodna może się wydobywać szczeliną między pokrywą a zbiornikiem z olejem. W miarę smażenia się produktów, z ich powierzchni szybko odparowuje woda, przez co tworzy się chrupiąca skórka.
10. Gdy produkty usmażą się, przekręcić pokrętło termostatu (1c) w pozycję „OFF” („WYŁĄCZONE”).
 11. Powoli otworzyć pokrywę. Należy uważać na gorącą parę wodną i przyskanie oleju.
 12. Podnieść kosz do smażenia i zaczepić go haczykiem do odsączania pod uchwytem na obrzeżu zbiornika na olej. Odsączyć nadmiar oleju i przełożyć produkty na półmisek wysycelony

papierowym ręcznikiem kuchennym.

13. Po zakończeniu używania urządzenia, przekręcić pokrętkę termostatu (1c) w pozycję „OFF” („WYŁĄCZONE”) i odłączyć urządzenie od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego). Czerwona kontrolka ZASILANIE (1a) zgaśnie.
14. Przed opróżnieniem i umyciem pozwolić, aby frytownica i olej całkowicie ostygły (→ „6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).



OSTRZEŻENIE: Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania lub stygnie nigdy nie wolno zostawiać go bez dozoru. Przypadkowe ściągnięcie frytownicy z blatu może doprowadzić do ciężkich oparzeń wrzącym olejem. Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z daleka. Przewód zasilający nie może zwiisać z krawędzi blatu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub spowodować potknięcie się użytkownika.

RYZIKO POŻARU: Zbyt mocno podgrzany olej lub tłuszcz może się szybko zapalić. Nigdy nie należy zostawiać wrzącego oleju lub tłuszczu bez nadzoru. W przypadku, gdyby olej zapalił się, nie należy próbować go gasić wodą. Zbiornik na olej należy natychmiast przykryć przykrywką lub talerzem. Frytownicę należy wyłączyć i odłączyć od zasilania, a zbiornik na olej należy pozostawić na podstawie, aby ostygł.

PL

5.4. ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Frytownica jest wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem. W celu ochrony przed przegrzaniem, urządzenie automatycznie odcina zasilanie, gdy w zbiorniku na olej jest za mało oleju lub gdy topi się w nim tłuszcz stały.

Aby zresetować zabezpieczenie przed przegrzaniem, należy:

- Wyjąć wtyczkę z kontaktu i pozostawić urządzenie na co najmniej 30 minut, aby ostygło.
- Ostrożnie podnieść z podstawy moduł główny (2) i użyć szpilki lub innego ostro zakończonego przedmiotu, aby wcisnąć przycisk RESET (4).

5.5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

Jako ogólnych wytycznych należy używać poniższej tabeli lub wskazówek dotyczących smażenia nadrukowanych na urządzeniu. Temperatura i czas smażenia zależą od wielkości i grubości produktów, parametry te należy więc wyregulować odpowiednio do potrzeb.

| Temperatura | Produkty | Waga/ Ilość | Czas (w minutach) |
|-------------|----------------------------------|----------------|----------------------|
| 160°C | Frytki ze świeżych ziemniaków | 600 g | 7 – 8 |
| | Ryba | 450 g | 5 – 7 |
| 170°C | Kurczak udka kurczaka | 3 – 5 szt. | 12 – 15 |
| | Warzywa (pieczarki, kalafior) | 8 – 10 szt. | 2 – 3 |
| 175°C | Frytki mrożone | 450 g | 5 |
| 180°C | Nuggetsy z kurczaka | 8 – 10 szt. | 3 – 4 |
| | Krewetki | 8 – 10 szt. | 3 – 4 |
| 190°C | Pączki | 3 – 4 szt. | 5 – 6 |
| | Bakłażan (plastry) | 600 g | 3 – 4 |

5.6. PORADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Produkty należy pokroić na kawałki jednakowej wielkości (np. frytki). Także ryby i kurczaka należy podzielić na podobnej wielkości kawałki.
- Przed smażeniem w głębokim tłuszczu należy upewnić się, że produkty są maksymalnie suche. Aby wchłonąć nadmiar wilgoci z produktów takich jak ryby, mięso i warzywa, można użyć papierowych ręczników kuchennych.
- Podczas czekania między dwiema partiami, pokrętko termostatu należy nastawić na temperaturę minimalną.
- Nie należy zbyt długo zostawiać kosza do smażenia z produktami zaczepionego w pozycji odsączania. Para wodna może doprowadzić do utraty chrupkości i do zmięknięcia produktów.
- Nie należy podgrzewać oleju do wysokiej temperatury przez zbyt długi czas. Może to doprowadzić do tego, że olej straci swoje właściwości.
- Olej do głębokiego smażenia należy często wymieniać. Jeśli olej jest bardzo ciemny, zamglony, brzydko pachnie, nadmiernie dymi lub pieni się podczas podgrzewania, należy go natychmiast bezpiecznie zutylizować.



OSTRZEŻENIE: Nie należy dolewać wody ani wkładać do urządzenia mokrych lub zamrożonych produktów spożywczych, ponieważ spowoduje to przyskanie oleju, co może prowadzić do oparzeń.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem należy wyjąć z kontaktu wtyczkę przewodu zasilającego i pozwolić, aby olej w urządzeniu całkowicie ostygł.

OSTRZEŻENIE: Modułu głównego, grzałki, podstawy, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ponieważ elementy te zawierają podzespoły elektryczne, nie wolno ich splukiwać pod kranem. Nie można pozwolić, aby woda dostała się do środka.

- Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściernych, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.
- **Moduł główny (2), grzałka (8) i podstawa (6)** – Należy je przetrzeć miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą lub wodą z detergentem. Dokładnie wysuszyć. Powyższych części nie należy próbować rozmontowywać.
- **Wyjmowany zbiornik na olej (7), kosz do smażenia (9) i pokrywa (10)** – Olej ze zbiornika na olej należy przelać do jednorazowej butelki. Olej należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Nigdy nie wolno wylewać oleju do kanalizacji. W celu zasięgnięcia porady na temat utylizacji oleju można skontaktować się z miejscowym punktem recyklingu. Jakiegokolwiek resztki oleju w zbiorniku na olej wytrzeć papierowym ręcznikiem kuchennym. Akcesoria można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed ponownym założeniem lub schowaniem należy je wypłukać i dokładnie wysuszyć.

7. GWARANCJE

Gwarancje i ograniczenia odpowiedzialności

Produkty są objęte gwarancją przez okres 36 miesięcy od daty zakupu lub daty dostawy do domu klienta. W zależności od kraju gwarancja ta obejmuje od 24 do 36 miesięcy prawnej gwarancji zgodności.

W krajach, w których obowiązuje 24-miesięczna prawna gwarancja zgodności, po wygaśnięciu pierwszej gwarancji wchodzi w życie 12-miesięczna gwarancja handlowa, stanowiąca uzupełnienie tej ostatniej.

Warunki obowiązywania gwarancji

W przypadku prawnej gwarancji zgodności

Zachęcamy do zasięgnięcia informacji u dystrybutora i/lub zapoznania się z jego OWS (Ogólnymi Warunkami Sprzedaży).

W przypadku gwarancji handlowej

Zachęcamy do zwrotu produktu do recepcji sklepu, w którym został kupiony wraz z dowodem zakupu (np. paragonem) produktu i jego akcesoriów w oryginalnym opakowaniu dla wszystkich krajów poza Francją. Należy również podać takie informacje, jak data zakupu, model i numer seryjny lub IMEI (informacje te zwykle znajdują się na produkcie, opakowaniu lub dokumencie stanowiącym dowód zakupu). Należy dostarczyć produkt z wszystkimi akcesoriami niezbędnymi dla jego prawidłowego funkcjonowania (zasilacz, adapter itd.). W przypadku, jeśli reklamacja jest objęta gwarancją, w zależności od obowiązujących przepisów miejscowych serwis naprawczy może:

- Przeprowadzić naprawę lub wymienić uszkodzone części.
- Wymienić zwracany produkt na inny o co najmniej takiej samej funkcjonalności i równoważnych parametrach wydajnościowych.
- Zwrócić cenę zakupu produktu, określoną w dokumencie stanowiącym dowód zakupu.

W produktach naprawionych lub wymienionych mogą znajdować się komponenty i wyposażenie nowe i/lub regenerowane.

PL

Gwarancja handlowa nie obowiązuje w następujących przypadkach:

- Uszkodzenia lub problemy spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przeprowadzeniem jakichkolwiek przeróbek urządzenia lub podłączeniem go do zasilania elektrycznego o nieprawidłowych parametrach napięcia lub natężenia.
- Użytkowanie lub przechowywanie szkodliwe dla dobrej konserwacji urządzenia (utlenianie, korozja), wykorzystywanie energii, użytkowanie lub instalacja niezgodne z instrukcjami producenta, zaniedbanie lub stosowanie nieodpowiednich urządzeń peryferyjnych, oprogramowania lub materiałów eksploatacyjnych.
- Profesjonalne lub zbiorowe, przemysłowe lub komercyjne wykorzystanie produktu.
- Przeprowadzenie modyfikacji urządzeń, których plomba gwarancyjna lub numer seryjny zostały uszkodzone, naruszone, usunięte lub uległy oksydacji.
- W przypadku baterii przeznaczonych do wymiany i akcesoriów okres gwarancji wynosi 6 miesięcy.
- Uszkodzenie baterii spowodowane przeładowaniem lub nieprzestrzeganiem wskazówek bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi.
- Uszkodzenia o charakterze estetycznym, takie jak zarysowania, wybrzuszenia lub akty wandalizmu.
- Uszkodzenia spowodowane przeprowadzeniem jakichkolwiek prac przez osoby nieuprawnione.
- Uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem lub starzeniem się produktu: uszczelki, filtry, akcesoria, szczotka i wąż do odkurzacza, lampy, lampy do rzutników, łopatkę do pralek itp.
- Aktualizacja oprogramowania związana z modyfikacją parametrów sieci
- Uszkodzenia spowodowane przez elementy znajdujące się poza urządzeniem (ciała obce, owady itp.)
- Zawartość urządzeń – zamrażarka, pralka itd. – (żywność, odzież itd.).
- Uszkodzenia produktu spowodowane użyciem oprogramowania innych producentów w celu zmodyfikowania, zmiany, adaptacji lub modyfikacji istniejących.
- Uszkodzenia produktu spowodowane jego użyciem bez akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Normalne zużycie lub uszkodzenia części wynikające z użytkowania: opona, dętka, hamulec itp.

Klient jest odpowiedzialny za regularne tworzenie kopii zapasowych danych znajdujących się na jego dysku twardym lub w pamięci wewnętrznej urządzenia przed jego przekazaniem do naprawy. Auchan nie ponosi odpowiedzialności za utratę lub zniszczenie przechowywanych danych ani za uszkodzenia oprogramowania, w szczególności wynikające z przywrócenia parametrów fabrycznych lub awarii.

Analogicznie producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za sprawdzenie, czy ze zwracanych produktów zostały wyjęte karty SIM/SD.

Powyższe postanowienia w żaden sposób nie ograniczają ani nie eliminują: gwarancji prawnej, o której mowa powyżej oraz gwarancji handlowej producenta, jeśli jest udzielana (patrz karta gwarancyjna).

TARTALOM:

| | |
|---------------------------|--------|
| 1.BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK | 48. O. |
| 2.MŰSZAKI ADATOK | 51. O. |
| 3.TERMÉKISMERTETŐ | 51. O. |
| 4.AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 51. O. |
| 5.MŰKÖDTETÉS | 51. O. |
| 6.TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS | 54. O. |

HU 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati utasítást. Fontos biztonsági információkat, valamint a készülék használatával és karbantartásával kapcsolatos utasításokat tartalmaz. Tartsa meg az utasításokat későbbi tájékozódás céljából, és adja át a készülék lehetséges új tulajdonosának.

-  Ne érjen a forró felületekhez.
-  Az elektromos veszélyek megelőzése érdekében ne helyezze a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse ezeket a csap alatt (lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).
- Az ételekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó információkat lásd a TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS részben.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne tegyen semmilyen folyadékot az elektromos alkatrészeket tartalmazó központi egységbe.
- A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, ha folyamatos felügyelet alatt állnak. A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy kellő belátással és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasítást kaptak, valamint ha értik a használattal járó veszélyeket. A készüléket és annak kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől. Gyermekek

nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását.

7. Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.

8. Mielőtt a készüléket a hálózati aljzatba csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék típusábláján megadott feszültség megfelel-e a helyi feszültségnek.

9. Ellenőrizze, hogy a készülék a fali aljzathoz csatlakoztatva van-e. Mindig ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően van-e bedugva a fali aljzatba.

10. Ellenőrizze, hogy a készülék és a sütőkosár (vagy kosarak) megfelelően legyen(ek) összeszerelve használat előtt.

11. A készülék csatlakoztatása vagy kihúzása előtt mindig állítsa a kezelőszerveket kikapcsolt/minimum állásba. A kihúzáshoz fogja meg és húzza meg a csatlakozót. Ne a vezetéket húzza.

12. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati vezeték vagy a készülék maga bármilyen módon megsérült.


13. Az áramütés elkerülése érdekében, a sérült hálózati kábelt csak a gyártóval, a gyártó hivatalos szervizében, vagy szakképzett szakemberrel szabad kicseréltetni.

14. Annak érdekében, hogy a csatlakozóra ne fröccsenhessen olaj, soha ne töltsen túl a sütőkosarat.

15. Az étel sütésekor mindig tartsa zárva a fedelet.

16. A sütőkosár fogantyújánál fogva emelje fel és engedje le a kosarat.

17. Soha ne mozgassa és ne tisztítsa a készüléket, amikor az olaj forró. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és várja meg, amíg az olaj teljesen lehűl.

18.  **ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE:** A készülék felületei rendkívül felforrósodnak használat közben, és használat után egy ideig még forró maradhatnak. Ne érjen ezekhez a felületekhez. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.

19. A fűtőelem felülete használat után is forró lehet.

20. Az olajsütőt és a fogantyúkat tartsa távol az asztalok vagy munkalapok széleitől, ahol a gyerekek lehúzhatják vagy letolhatják azokat. Sütés közben ne tegye a készüléket falhoz vagy más készülékre. Ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 15 cm (5") hézag legyen. Ne tegyen semmit a készülék tetejére.

21. Ha olyan alkatrészeket használ, amelyeket a gyártó nem javasol, akkor az sérülést okozhat.

22. A vezetéket tartsa távol a forró felületektől. Ne dugja be a


hálózati kábelt, és nedves kézzel ne üzemeltesse a kezelőpanelt.
23. Ne hagyja, hogy a hálózati vezeték lelógjon az asztal széléről, vagy forró felületekkel érintkezzen.

24. Mivel a hálózati aljzat a készülék leválasztására is szolgál, a hálózati aljzatnak mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

25. Ne helyezze a készüléket forró gáz főzőlpra, elektromos kályhára, vagy fűtőtestre, vagy ezek közelébe.

26. A készüléket csak a jelen útmutatóban leírt célra használja. A készülék helytelen használata sérülést okozhat.


27. Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.


28.  **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne használja az olajsütőt, ha nincs olaj a tartályban. Ez a sütő károsodását vagy tüzet okozhat.

29. A készülék külső felülete és a sütőkosár használat közben felforrósodhat. A forró alkatrészek kezelésekor vagy a forró felületek megérintésekor viseljen edényfogó kesztyűt, vagy használjon eszközöket. Tisztítás vagy karbantartás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

30. Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a konnektorból, és a sütőkosár kivétele előtt várja meg, amíg a füst megszűnik.

31. Ez a készülék csak háztartási célokra használható. Nem kültéri használatra készült.

32.  Az egyenlő oldalú háromszögben lévő felkiáltójel szimbólum a készülékhez kapott dokumentációban lévő fontos működési és karbantartási utasításokra (karbantartás és javítás) figyelmezteti a használat.

33.  A készülék jelölése (áthúzott szemetes edény szimbólum) megfelel a 2012/19/EU európai irányelvnek „használt elektromos és elektronikus berendezésekről”

. Ez a jelölés arról tájékoztat, hogy hasznos élettartamát követően ezt a berendezést nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A felhasználó köteles azt átadni a használt elektromos és elektronikus berendezések begyűjtőinek. A begyűjtés lebonyolítóit, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és helyi önkormányzatokat, megfelelő rendszert alakítanak ki a berendezések begyűjtésére. A használt elektromos és elektronikus termékek megfelelő begyűjtésével elkerülhetők a veszélyes alkatrészek jelenlétéből, valamint a berendezések nem megfelelő tárolásából és kezeléséből eredő, az emberi egészségre és a

környezetre káros hatások.

2. MŰSZAKI ADATOK

| | |
|-----------------------|--------------|
| Feszültség: | 230 V, 50 Hz |
| Teljesítményfelvétel: | 2200 W |
| Működési hőmérséklet: | 130-190 °C |
| Maximális kapacitás: | 3 L |

3. TERMÉKISMERTETŐ

- | | |
|---|-------------------------|
| 1- Kezelőpanel | 5- Hordozó fogantyú |
| a. Piros TÁPELLÁTÁS jelzőlámpa | 6- Alapzat |
| b. Zöld MELEGÍTÉS jelzőlámpa | 7- Levehető olajtartály |
| c. Termostát gomb | 8- Fűtőelem |
| 2- Központi egység | 9- Sütőkösár |
| 3- Összeszerelési útmutatók | 10- Fedél nézőablakkal |
| 4- RESET gomb (túlmelegedés elleni védelem) | 11- Fedéltartó fogantyú |

HU

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Csomagolja ki a terméket és az összes alkatrészt.
2. Ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e, és nincs-e hiányzó tartozék. Ha a bármilyen alkatrész sérült vagy hiányos, akkor lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
3. Tisztítsa meg a terméket és az összes tartozékot (→ „6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS“).

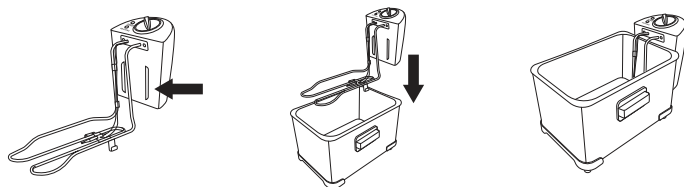
5. MŰKÖDTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: Összeszerelés/szétszerelés, az olajtartály feltöltése/ürítése, tisztítás és használat után mindig húzza ki az olajsütőt a fali aljzatból.

5.1. AZ OLajsütő ÖSSZESZERELÉSE

1. Helyezze az olajtartályt (7) az alapzatba (6).
2. Tartsa a központi egységet (2) az alapzat (6) felett, és csúsztassa a két szerelővezetőt (3) az alapzat két paneljére (1. ábra). Ezután nyomja a központi egységet egyenesen lefelé a helyére történő rögzítéshez.

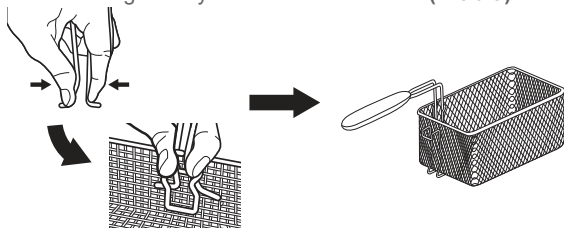


1. ábra

MEGJEGYZÉS: Az olajsütő biztonsági mikrokapcsolóval van ellátva. A biztonsági mikrokapcsoló megakadályozza az olajsütő működését, ha a központi egység nincs megfelelően az alaphoz szerelve.

5.2. A SÜTŐKOSÁR ÖSSZESZERELÉSE

A fogantyúnak a sütőkoshoz való rögzítéséhez szorítsa meg az acélhuzalokat, majd engedje a villákat a kosárban található megfelelő lyukakba az ábra szerint (2. ábra).



2. ábra

5.3. AZ OLAJSÜTŐ HASZNÁLATA

1. Az olajsütőt sima, stabil és hőálló felületre helyezze.
2. Ellenőrizze, hogy az olajsütő ki legyen húzva.
3. Töltse meg a sütőkoshat (9) előkészített étellel és tegye félre.
4. Töltse fel az olajtartályt (7) friss sütőolajjal a „MAX” jelzésig. Ne töltse fel az olajtartályt a „MIN” szint jelölés alatt és a „MAX” szint jelölésén túl.

MEGJEGYZÉS:

- Az olajtartályt csak sütőolajjal töltsse fel. Ne öntsön bele más folyadékot, pl. vizet, tejet vagy kávét.
 - A tűz és a készülék túlmelegedésének elkerülése érdekében ne töltsön szilárd zsírt az olajtartályba. A szilárd zsírokat teljesen fel kell olvasztani, mielőtt az olajtartályba töltene.
 - Mindig olyan olajat használjon, amely ellenáll a magas hőmérsékletnek.
 - Ne keverjen össze a különböző típusú olajokat. Soha ne adjon friss olajat a használt olajhoz.
5. Zárja be a fedelet (10).
 6. Ellenőrizze, hogy a termosztát gombja (1c) az óramutató járásával ellentétes irányba „OFF” állásba van-e kapcsolva, majd dugja a hálózati vezetékét a fali aljzatba. A piros TÁPELLÁTÁS jelzőlámpa (1a) kigyullad, jelezve, hogy a készülék be van kapcsolva.
 7. A sütni kívánt étel típusától függően forgassa a termosztát gombját (1c) a kívánt hőmérsékletre (OFF-130-150-170-180-190 °C). A zöld MELEGÍTÉS jelzőlámpa (1b) világít, amikor a készülék a beállított hőmérsékletre melegszik, majd kialszik, amikor eléri a beállított hőmérsékletet.
 8. Amikor a zöld MELEGÍTÉS jelzőlámpa (1b) kialszik, nyissa ki a fedelet (10), és helyezze a sütőkoshat (9) lassan az olajtartályba, hogy elkerülje a fröccsenést vagy a kifolyást.
 9. Zárja be a fedelet (10).

MEGJEGYZÉS:

- Sütés közben a zöld MELEGÍTÉS jelzőlámpa ciklikusan be- és kikapcsol. Ez normális, és azt jelzi, hogy a készülék automatikusan fenntartja a beállított hőmérsékletet.
 - A sütemény készletén a készülék nagy mennyiségű gőzt bocsáthat ki. Ennek oka az élelmiszer víztartalma és az élelmiszer felületén található nedvesség. A gőz kijuthat a fedél és az olajtartály közötti résen keresztül. Ahogy az étel sül, a felülete gyorsan kiszárad, és ropogós külső réteg alakul ki rajta.
10. Amikor az étel elkészült, fordítsa a termosztát gombot (1c) „OFF” állásba.
 11. Lassan nyissa ki a fedelet. Óvakodjon a forró gőz vagy olaj kifröccsenésétől.
 12. Emelje fel a sütőkoshat, és akassza fel az olajtartály peremére a csöpögtető akasztóval a felesleges olaj lecsöpögtetéséhez, majd tegye át az ételt egy konyhai papírral fedett tányérra.
 13. Miután befejezte a készülék használatát, fordítsa a termosztát gombot (1c) „OFF” állásba, és húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzathoz. A piros TÁPELLÁTÁS jelzőlámpa (1a) kialszik.
 14. A kiürítés és tisztítás előtt hagyja az olajsütőt és az olajat teljesen kihűlni (→ „6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS”).



FIGYELMEZTETÉS: Soha ne hagyja felügyelet nélkül a hálózathoz csatlakoztatott, vagy lehűlés közben lévő készüléket. Súlyos égési sérülést okozhat, ha az olajsütőt véletlenül lehúzzák a munkalapról. Mindig tartsa távol a gyermekeket és háziállatokat. Ne hagyja, hogy a vezeték lógjon a pult széléről, ahol gyermekek foghatják meg, vagy bárki véletlenül belebotolhat.



TŰZVESZÉLY: A túlmelegedett olaj vagy zsír nagyon gyorsan meggyulladhat. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat vagy zsírt. Ha az olaj meggyullad, ne próbálja meg úgy eloltani, hogy vizet önt rá. Azonnal fedje le az olajtartályt egy fedővel vagy egy tányérral. Kapcsolja ki és húzza ki az olajsütőt, majd hagyja kihűlni az olajtartályt az alaplapon.

5.4. TŰLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

Az olajsütőt túlmelegedés elleni védelemmel tervezték. A készülék automatikusan kikapcsolja a tápellátást, hogy megvédje a túlmelegedéstől, ha nincs elég olaj, vagy ha szilárd zsírt olvasztanak az olajtartályban.

A túlmelegedés elleni védelem visszaállítása:

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja lehűlni legalább 30 percig.
- Óvatosan emelje fel a központi egységet (2) az alaplatról, és egy csap vagy hegyes tárgy segítségével nyomja meg a RESET gombot (4).

5.5. SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

használja általános útmutatóként ezt a táblázatot vagy a készülékre nyomtatott sütési útmutatót. A sütési hőmérséklet és az idő az étel adagjától és vastagságától függ, szükség szerint állítsa be.

HU

| Hőmérséklet | Étel | Súly/ mennyiség | Idő (percekben) |
|-------------|--------------------------|--------------------|-----------------|
| 160 °C | Friss burgonya chips | 600 g | 7 – 8 |
| | Hal | 450 g | 5 – 7 |
| 170 °C | Csirke comb | 3 – 5 darab | 12 – 15 |
| | Zöldség(gomba, karfiol) | 8 – 10 darab | 2 – 3 |
| 175 °C | Fagyaszott hasábburgonya | 450 g | 5 |
| 180 °C | Csirke falatkák | 8 – 10 darab | 3 – 4 |
| | Garnélarák | 8 – 10 darab | 3 – 4 |
| 190 °C | Fánk | 3 – 4 darab | 5 – 6 |
| | Padlizsán (szeletek) | 600 g | 3 – 4 |

5.6. SÜTÉSI TIPPEK

- Vágja az élelmiszereket, például a hasábburgonyát azonos méretűre, és válasszon hasonló méretű hal és csirke darabokat.
- Sütés előtt ellenőrizze, hogy az étel a lehető legszárazabb legyen. Használjon konyhai papírtörölt, hogy felszívja a felesleges nedvességet élelmiszerekről, például a halról, a húskról és a zöldségekről.
- Állítsa a termosztát gombot a minimális hőmérsékletre, amikor két adag között vár.
- Ne hagyja túl sokáig a sütőkosarat étellel felakasztva csöpögtetési helyzetben. A gőzök hatására az étel elveszíti ropogósságát, és puhává válnak.
- Ne hevítse az olajat magas hőmérsékleten hosszú ideig. Ezáltal az olaj elveszítheti a tulajdonságait.
- Rendszeresen cserélje ki a sütőolajat. Ha az olaj nagyon sötét, zavaros, kellemetlen szagú, erősen füstöl vagy habzik hevítéskor, akkor biztonságosan kell kidobni.



FIGYELMEZTETÉS: A készülékbe ne tegyen vizet, nedves ételt vagy jeges, fagyasztott élelmiszert, mivel ez az olaj kifröccsenését eredményezi, ami sérüléseket okozhat.

6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja, hogy az olaj teljesen kihűljön a készülékben.

FIGYELMEZTETÉS: Ne mérítse a központi egységet, a fűtőelemet, az alapzatot, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba. Ne öblítse le a csap alatt, mivel elektromos alkatrészeket tartalmaznak. Ne engedje, hogy víz kerüljön a belsejébe.



- A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószeret, drótkéfé, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.
- **Központi egység (2), fűtőelem (8) és alapzat (6)** – Törölje le vízzel, vagy meleg, szappanos vízzel enyhén megnedvesített puha ruhával. Alaposan szárítsa meg. Ne próbálja meg szétszerelni ezeket az alkatrészeket.
- **Levehető olajtartály (7), sütőkosár (9) és fedél (10)** – Ürítse ki az olajtartályban lévő olajat egy eldobható palackba. Az olaj ártalmatlanítását környezetbarát módon végezze. Soha ne öntse az olajat a csatornába. Az olaj ártalmatlanításával kapcsolatban kérjen tanácsot a helyi újrahasznosító központtól. Konyhai papírtörülővel törölje ki a maradék olajat az olajtartályból. A tartozékokat meleg szappanos vízzel tisztítsa meg. Alaposan öblítse le és szárítsa meg, mielőtt újból összeszereli vagy tárolja.

REZUMAT:

| | |
|----------------------------------|-------|
| 1.INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA | P. 55 |
| 2.SPECIFICAȚII TEHNICE | P. 59 |
| 3.DESCRIEREA PRODUSULUI | P. 59 |
| 4.ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE | P. 59 |
| 5.FUNCȚIONARE | P. 59 |
| 6.CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE | P. 62 |
| 7.GARANȚII | P. 62 |

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție acest manual înainte de prima utilizare. Conține informații importante despre siguranță, precum și instrucțiuni privind utilizarea și întreținerea aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe viitoare și transmiteți-le eventualilor noi proprietari ai aparatului.

-  Nu atingeți suprafețele fierbinți.
-  Pentru a vă proteja împotriva riscurilor electrice, nu scufundați aparatul, suportul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet (consultați secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE).
- Referitor la instrucțiunile privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau ulei, consultați capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”.
- Pentru a evita riscul de electrocutare, nu introduceți lichide de orice fel în unitatea principală care conține componentele electrice.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de către copii de peste 8 ani dacă sunt supravegheați continuu. Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea

aparaturii în deplină siguranță și înțeleg pericolele implicate. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani. Este interzisă efectuarea curățării și a întreținerii aparatului permisibile utilizatorului de către copii.

7. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

8. Înainte de a conecta aparatul la priza electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța caracteristicilor tehnice a aparatului corespunde cu tensiunea din locuința dumneavoastră.

9. Asigurați-vă că aparatul este conectat la o priză. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priza de perete.

10. Asigurați-vă că aparatul și coșul (coșurile) friteuzei sunt asamblate corect înainte de utilizare.

11. Înainte de a conecta sau deconecta aparatul, setați întotdeauna comenzile în poziția off (oprit)/minim. Pentru a scoate din priză, apucați și trageți de ștecher. Nu trageți de cablul de alimentare.

12. Nu folosiți acest aparat dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul propriu-zis sunt deteriorate în vreun fel.


13. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar pentru a se evita orice pericol.

14. Pentru a evita deversările pe conector, nu umpleți excesiv coșul friteuzei.

15. Țineți întotdeauna capacul închis când prăjiți alimentele.

16. Folosiți mânerul coșului friteuzei pentru a ridica și a coborî coșul.

17. Nu mutați și nu curățați niciodată aparatul când uleiul este fierbinte. Deconectați aparatul și așteptați până când uleiul s-a răcit complet.

18.  **RISC DE PRODUCERE A ARSURILOR:** Suprafețele aparatului marcate cu acest semn devin foarte fierbinți în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți o perioadă de timp după utilizare. Nu atingeți aceste suprafețe. Utilizați mânerele sau butoanele.

19. Suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.

20. Țineți friteuza și mânerele la distanță de marginile meselor sau blaturilor, de unde ar putea fi trase sau împinse de către copii. Când gătiți, nu așezați aparatul lângă un perete sau alte dispozitive. Asigurați-vă că există un spațiu de cel puțin 15 cm (5")

pe toate părțile aparatului. Nu așezați nimic deasupra aparatului.
21. Utilizarea de accesorii nerecomandate de producător poate cauza vătămări.

22. Țineți cablul de alimentare la distanță de suprafețe fierbinți. Nu conectați cablul de alimentare și nu folosiți panoul de comandă cu mâinile ude.


23. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese și nu-l lăsați să atingă suprafețe fierbinți.

24. Când priza electrică servește ca mijloc de deconectare a aparatului, aceasta trebuie să rămână ușor accesibilă.

25. Nu amplasați aparatul deasupra sau în apropierea unui aparat de gătit electric sau cu gaz, ori într-un cuptor încălzit.

26. A nu se utiliza aparatul în alte scopuri decât cel descris în acest manual. Utilizarea greșită a acestui aparat poate cauza vătămări.


27. Nu utilizați niciodată aparatul nesupravegheat.


28.  **AVERTIZARE:** Nu folosiți niciodată friteuza fără ulei în rezervor. Se poate deteriora friteuza sau poate duce la incendiu.

29. Suprafețele exterioare ale aparatului și coșul friteuzei pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Purtați mănuși de bucătărie sau folosiți instrumente de prelevare atunci când manipulați componente fierbinți sau atingeți suprafețe fierbinți. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a efectua orice operație de curățare sau de întreținere.

30. Dacă aparatul scoate fum negru, deconectați-l imediat și așteptați oprirea fumului înainte de a scoate coșul friteuzei.

31. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Aparatul nu este destinat utilizării în aer liber.

32.  Simbolul semnului de exclamare din triunghiul echilateral îi aduce la cunoștință utilizatorului prezența unor instrucțiuni importante de funcționare și întreținere (întreținere și reparații) în documentația de suport a aparatului.

33.  Marcajul acestui aparat (simbolul unui tomberon de gunoi barat) este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj semnifică faptul că după terminarea duratei sale utile de viață, echipamentul nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv

punctele de colectare locale, magazinele și colecctivitățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate evită impactul negativ asupra sănătății umane și a mediului, ce ar putea rezulta din prezența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Tensiune: | 230 V, 50 Hz |
| Consum electric: | 2200 W |
| Temperatură de funcționare: | 130 – 190 °C |
| Capacitate maximă: | 3 L |

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

- | | |
|---|--|
| 1- Panou de comandă a. Indicator luminos roșu de ALIMENTARE b. Indicator luminos verde de ÎNCĂLZIRE c. Buton termostat | 4- Buton de RESETARE (Protecție la supraîncălzire) |
| 2- Unitate principală | 5- Mâner de transport |
| 3- Ghidaje de asamblare | 6- Bază |
| | 7- Rezervor de ulei detașabil |
| | 8- Element de încălzire |
| | 9- Coș de fritează |
| | 10- Capac cu fereastră de vizualizare |
| | 11- Mâner capac |

RO

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați produsul și toate piesele.
2. Asigurați-vă că produsul nu este deteriorat și că nu lipsesc accesoriile. Dacă unele componente sunt deteriorate sau lipsesc, contactați serviciul nostru post-vânzare.
3. Curățați produsul și toate accesoriile (→ „6. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”).

5. FUNCȚIONARE



AVERTISMENT: Deconectați întotdeauna friteuza de la priza de perete înainte de asamblare/demontare, umplere/golire a rezervorului de ulei, curățare și după utilizare.

5.1. ASAMBLAREA FRITEUZEI

1. Introduceți rezervorul de ulei (7) în bază (6).
2. Țineți unitatea principală (2) deasupra bazei (6) și glisați cele două ghidaje de asamblare (3) pe cele două șine de pe panoul lateral al bazei (Fig. 1). Apoi împingeți unitatea principală drept în jos pentru a se fixa în poziție.

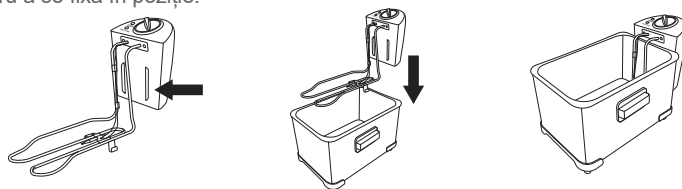


Fig. 1

NOTĂ: Friteuza este prevăzută cu un microîntrerupător de siguranță. Microîntrerupătorul de siguranță va împiedica funcționarea friteuzei dacă unitatea principală nu este asamblată corespunzător pe bază.

5.2. ASAMBLAREA COȘULUI FRITEUZEI

Pentru a atașa mânerul la coșul friteuzei, țineți de sârma de oțel și eliberați vârfurile în găurile dedicate din coș, așa cum este ilustrat (Fig. 2).

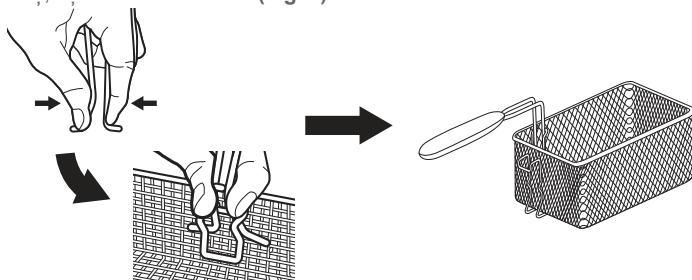


Fig. 2

5.3. UTILIZAREA FRITEUZEI

1. Amplasați friteuza pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
2. Asigurați-vă că friteuza este deconectată de la rețeaua electrică.
3. Umpleți coșul friteuzei (9) cu alimentele pregătite și puneți-l deoparte.
4. Umpleți rezervorul de ulei (7) cu ulei proaspăt de gătit până la nivelul „MAX”. Nu umpleți sub nivelul „MIN” sau peste nivelul „MAX” marcat pe interiorul rezervorului de ulei.

NOTĂ:

- Umpleți rezervorul de ulei numai cu ulei de gătit. Nu umpleți cu alte lichide, cum ar fi apă, lapte sau cafea.
 - Nu umpleți rezervorul de ulei cu grăsimi solide, pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului. Grăsimile solide trebuie topite complet înainte de a fi adăugate în rezervorul de ulei.
 - Folosiți întotdeauna ulei care poate rezista la temperaturi ridicate.
 - Nu folosiți simultan diferite tipuri de ulei. Nu adăugați niciodată ulei proaspăt peste uleiul uzat.
5. Închideți capacul (10).
 6. Asigurați-vă că butonul termostatului (1c) este rotit în sens invers acelor de ceasornic pe „OFF” (oprit), apoi conectați cablul de alimentare la priza de perete. Indicatorul luminos roșu de ALIMENTARE (1a) se va aprinde pentru a indica faptul că aparatul este pornit.
 7. Rotiți butonul termostatului (1c) la temperatura dorită (**OFF-130-150-170-190 °C**), în funcție de tipul de alimente de prăjit. Indicatorul luminos verde de ÎNCĂLZIRE (1b) se va aprinde când aparatul încălzește uleiul la temperatura setată și se va stinge când temperatura setată este atinsă.
 8. Când indicatorul luminos verde de ÎNCĂLZIRE (1b) se stinge, deschideți capacul (10) și coborâți coșul friteuzei (9) lent în rezervorul de ulei, pentru a evita stropirea sau revărsarea.
 9. Închideți capacul (10).

NOTĂ:

- În timpul prăjirii, indicatorul luminos verde de ÎNCĂLZIRE se va aprinde și se va stinge. Acest lucru este normal și indică faptul că aparatul menține automat temperatura setată.
 - Este posibil ca aparatul să emită o cantitate mare de abur la începutul procesului de gătit. Acest lucru se datorează conținutului de apă al alimentelor și umezelii de pe suprafața alimentelor. Aburul poate ieși prin spațiul dintre copac și rezervorul de ulei. Pe măsura ce alimentele sunt gătitе, suprafața se deshidratează rapid, lăsând o crustă crocantă.
10. Când alimentele sunt gătitе, rotiți butonul termostatului (1c) pe „OFF” (oprit).
 11. Deschideți capacul lent. Feriți-vă de aburul fierbinte sau de stropirea cu ulei.
 12. Ridicați coșul friteuzei și fixați-l pe marginea rezervorului de ulei cu cârligul de scurgere de sub mâner pentru a se scurge excesul de ulei și transferați alimentele pe o farfurie tapetată cu hârtie de bucătărie.
 13. După ce ați terminat de utilizat aparatul, rotiți butonul termostatului (1c) pe „OFF” (oprit) și deconectați cablul de alimentare de la priza de perete. Indicatorul roșu de ALIMENTARE (1a) se va stinge.

14. Lăsați friteuza și uleiul să se răcească complet înainte de golire și curățare (→ „6. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”).



AVERTIZARE: Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta este în priză sau se răcește. Pot surveni arsuri grave din cauza uleiului fierbinte prin tragerea accidentală de pe blat a unei friteuze. Nu lăsați copiii și animalele de companie să se apropie. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea blatului, de unde poate fi agățat de copii sau se poate împiedica accidental orice persoană.

PERICOL DE INCENDIU: Uleiul sau grăsimea supraîncinsă se poate aprinde foarte rapid. Nu lăsați niciodată la încălzit ulei sau grăsime fără supraveghere. În cazul aprinderii uleiului, nu încercați să stingeți flăcările turnând apă. Acoperiți rezervorul de ulei imediat cu un capac sau o farfurie. Opriiți și scoateți friteuza din priză și lăsați rezervorul de ulei să se răcească pe bază.

5.4. PROTECȚIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE

Friteuza este proiectată cu protecție la supraîncălzire. Aparatul va întrerupe automat alimentarea electrică pentru a se proteja de supraîncălzire atunci când nu există suficient ulei sau când se topește grăsime solidă în rezervorul de ulei.

Pentru a reseta protecția la supraîncălzire:

- Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească cel puțin 30 de minute.
- Ridicați cu grijă unitatea principală (2) de pe bază și utilizați un știft sau un obiect ascuțit pentru a apăsa pe butonul de RESETARE (4).

RO

5.5. GHID DE PRĂJIRE

Utilizați acest tabel sau ghidul de prăjire imprimat pe aparat ca orientare generală. Temperatura și timpul de prăjire vor depinde de porția și grosimea alimentelor, reglați după cum este necesar.

| Temperatură | Aliment | Greutate/Cantitate | Timp (minute) |
|-------------|-----------------------------|--------------------|---------------|
| 160 °C | Cartofi tăiați proaspeți | 600 g | 7 – 8 |
| | Pește | 450 g | 5 – 7 |
| 170 °C | Pui Copănele | 3 – 5 bucăți | 12 – 15 |
| | Legume (ciuperci, conopidă) | 8 – 10 bucăți | 2 – 3 |
| 175 °C | Cartofi prăjiți congelați | 450 g | 5 |
| 180 °C | Nugget de pui | 8 – 10 bucăți | 3 – 4 |
| | Creveți | 8 – 10 bucăți | 3 – 4 |
| 190 °C | Gogoși | 3 – 4 bucăți | 5 – 6 |
| | Vinete (felii) | 600 g | 3 – 4 |

5.6. SFATURI PRIVIND PRĂJIREA

- Tăiați alimentele în felii subțiri, de aceeași dimensiune și alegeți bucăți similare de pește și pui.
- Înainte de prăjire, asigurați-vă că alimentele sunt cât mai uscate. Folosiți hârtie de bucătărie pentru a absorbi excesul de umiditate din alimente, cum ar fi peștele, carnea și legumele.
- Setati butonul termostatului la temperatura minimă în timp ce așteptați între două loturi.

- Nu lăsați coșul friteuzei cu alimente agățat în poziția de scurgere prea mult timp. Vaporii ar putea cauza pierderea caracteristicii crocante a alimentelor și înmuierea acestora.
- Nu încălziți uleiul la temperaturi ridicate pentru perioade lungi de timp. Acest lucru va face ca uleiul să-și piardă proprietățile.
- Înlocuiți frecvent uleiul de prăjit. Dacă uleiul este foarte întunecat, tulbure, emite un miros neplăcut, emană fum excesiv sau face spumă la încălzire, acesta trebuie eliminat în siguranță.



AVERTIZARE: Nu adăugați apă, alimente umede sau alimente congelate reci în aparat, deoarece acestea vor cauza împrôșcarea uleiului și pot cauza arsuri.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE



AVERTISMENT: Deconectați aparatul și lăsați uleiul să se răcească complet în aparat înainte de curățare.

AVERTISMENT: Nu introduceți unitatea principală, elementul de încălzire, baza, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu le clătiți sub jet de apă de la robinet, deoarece conțin componente electrice. Nu lăsați apa să intre în interior.

- Nu folosiți niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru a curăța aparatul.
- **Unitatea principală (2), elementul de încălzire (8) și baza (6)** – Ștergeți cu o cârpă moale ușor umezită cu apă sau apă caldă cu detergent. Uscați bine. Nu încercați să demontați aceste piese.
- **Rezervor de ulei detașabil (7), coșul friteuzei (9) și capac (10)** – Goliți uleiul din rezervorul de ulei într-o sticlă de unică folosință. Eliminați uleiul într-un mod sigur pentru mediu. Nu turnați niciodată uleiul în canalizare. Contactați centrul local de reciclare pentru sfaturi privind eliminarea uleiului. Ștergeți orice ulei rămas în rezervorul de ulei cu șervețel de hârtie de bucătărie. Curățați accesoriile cu apă caldă și detergent. Clătiți și uscați bine înainte de reasamblare sau depozitare.

7. GARANȚII

Garanții și limite de responsabilitate

Produsele sunt garantate pentru o perioadă de 36 de luni de la data achiziției sau de la data livrării la domiciliul clientului. În funcție de fiecare țară în parte, această garanție acoperă între 24 până la 36 de luni de garanție legală de conformitate.

Pentru țările care au doar o garanție legală de conformitate de 24 de luni, la expirarea primei garanții și în plus față de aceasta intră în vigoare o garanție comercială de 12 luni.

Modalități de punere în aplicare a garanției

Pentru garanția juridică a conformității

Vă invităm să vă adresați distribuitorului dvs. pentru mai multe informații și/sau să consultați condițiile generale de vânzare (CGV) ale acestuia.

Pentru garanția comercială

Vă invităm să returnați produsul la recepția magazinului de achiziție, împreună cu dovada de cumpărare (cum ar fi chitanța), cu produsul și accesoriile sale furnizate, cu ambalajul original, pentru toate țările altele decât Franța. Este important să fie disponibile informații precum data la care ați cumpărat produsul, modelul și numărul de serie sau IMEI (aceste informații apar de obicei pe produs, pe ambalaj sau pe dovada cumpărării). În mod implicit, trebuie să aduceți produsul în magazin împreună cu accesoriile necesare funcționării sale corecte (alimentare, adaptor, etc.). În cazul în care reclamația este acoperită de garanție, serviciul post-vânzare va putea, în limitele legislației locale:

- Să repare sau să înlocuiască piesele defecte.
- Să înlocuiască produsul returnat cu un produs care are cel puțin aceleași funcții și care este echivalent în termeni de performanță.
- Să ramburseze valoarea produsului la prețul de achiziționare menționat pe documentul prezentat drept dovadă a cumpărării.

Produsele reparate sau înlocuite pot să includă componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

Excluderea garanției comerciale:

- Daunele sau problemele provocate de o utilizare incorectă, un accident, o avariere sau o conectare la o sursă electrică de intensitate sau de tensiune necorespunzătoare.
- Utilizarea sau depozitarea neconforme cu buna conservare a dispozitivului (oxidare, coroziune), utilizarea energiei, utilizarea sau instalarea neconformă cu instrucțiunile producătorului sau neglijența sau utilizarea de dispozitive periferice, software sau consumabile neadecvate.
- Utilizarea profesională sau colectivă, industrială sau comercială a produsului.
- Produsele modificate, cele al căror sigiliu de garanție sau număr de serie au fost deteriorate, alterate, distruse sau oxidate.
- Bateriile înlocuibile și accesoriile sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.
- Avarierea bateriei survenită din cauza unei încărcări prea lungi sau din cauza nerespectării instrucțiunilor de securitate explicate în broșură.
- Daunele estetice, care includ zgârieturi, umflături sau orice alt element de vandalism.
- Daunele cauzate de orice intervenție efectuată de o persoană neautorizată.
- Defecțiunile cauzate de uzura normală sau de învechirea normală a produsului: garnituri, filtre, accesorii, perie și furtun pentru aspirator, lămpi, lămpi pentru retroproiector, lame pentru mașini de spălat, etc.
- Actualizările programului informatic, cauzate de modificări ale parametrilor de rețea.
- Deteriorări cauzate de elemente din afara aparatului (corpuri străine, insecte etc.)
- Conținutul dispozitivelor - congelator, mașină de spălat...- (produse alimentare, îmbrăcăminte,...)
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea unor alte programe informatice pentru a modifica, a schimba, a adapta sau a modifica programul informatic existent.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea acestuia fără accesoriile furnizate împreună cu produsul sau omologate de către producător.
- Piese pentru uzura normală sau deteriorări cauzate de utilizare: anvelope, camere de aer, frâne,...

Clientul este responsabil pentru salvarea constantă a datelor conținute pe hard disk sau în memoria internă a dispozitivului său înainte de orice depunere. Auchan nu poate fi considerat responsabil pentru pierderea sau distrugerea datelor stocate sau pentru deteriorarea software-ului care rezultă în special din restaurare sau defecțiune. De asemenea, Auchan nu este obligat să verifice dacă utilizatorul a scos cartela SIM/SD din aparat în cazul produselor returnate.

Dispozițiile de mai sus nu reduc sau elimină în niciun fel: garanția legală menționată mai sus, precum și garanția comercială a producătorului, dacă aceasta există (a se vedea formularul de garanție).

ОГЛАВЛЕНИЕ:

| | |
|--------------------------------------|-------|
| 1.ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ | С. 64 |
| 2.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | С. 68 |
| 3.ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ | С. 68 |
| 4.ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | С. 68 |
| 5.ЭКСПЛУАТАЦИЯ | С. 68 |
| 6.ОЧИСТКА И УХОД | С. 71 |
| 7.ГАРАНТИИ | С. 71 |

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство. Оно содержит важную информацию по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию устройства. Сохраните данное руководство для использования в будущем и передайте его новым владельцам устройства.

-  Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
-  Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, вилку и кабель питания в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте эти части под проточной водой (см. раздел «ОЧИСТКА И УХОД»).
- Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом, см. в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».
- Во избежание риска поражения электрическим током запрещается помещать жидкости любого рода в основной блок, содержащий электрические компоненты.
- Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Устройство запрещено использовать детям младше 8 лет. Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет под присмотром взрослых. Данное устройство могут использовать лица с ограниченными физическими,

сенсорными или умственными способностями, а также люди без достаточного опыта после соответствующего обучения правилам безопасного использования устройства и в случае четкого понимания возможных рисков. Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет. Дети не должны выполнять очистку и обслуживание устройства.

7. Не позволяйте детям играть с данным устройством.

8. Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке устройства, соответствует напряжению вашей сети.

9. Убедитесь, что устройство подключено к розетке электросети. Всегда следите за тем, чтобы вилка была подключена к розетке электросети надлежащим образом.

10. Перед использованием убедитесь в том, что устройство собрано правильно.

11. Перед подключением устройства к электросети или отключением от нее, всегда переводите регулятор термостата в положение OFF (ВЫКЛ). Чтобы отсоединить устройство от розетки питания, беритесь за вилку, а не за кабель. Не тяните за кабель.

12. Не используйте устройство, если вилка, кабель питания или само устройство имеют какие-либо повреждения.


13. Если кабель питания поврежден, то во избежание поражения электрическим током его должен заменить изготовитель, его технический представитель или другой квалифицированный специалист.


14. Во избежание проливания жидкости на разъем не переполняйте жарочную корзину.

15. В процессе обжаривания всегда держите крышку закрытой.


16. Чтобы поднять или опустить жарочную корзину, беритесь за ее ручку.

17. Никогда не двигайте и не очищайте устройство с нагретым маслом. Отсоедините устройство от сети и дождитесь полного охлаждения масла.

18.  **ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!** Поверхности устройства, отмеченные этим знаком, сильно нагреваются во время использования, и остаются горячими еще некоторое время после отключения. Не прикасайтесь к этим горячим поверхностям. Используйте ручки или ручки-фиксаторы.

19. Поверхность нагревательного элемента после использования долгое время остается горячей.
20. Держите фритюрницу и ручки вдали от краев столов или столешниц, где их могут задеть и перевернуть дети. Во время приготовления не ставьте устройство близко к стене или другим устройствам. Убедитесь, что со всех сторон устройства имеется свободное пространство не менее 15 см. Не ставьте на устройство никакие предметы.
21. Использование принадлежностей, не входящих в перечень рекомендованных изготовителем, может привести к травмам.
22. Держите кабель питания подальше от горячих поверхностей. Не подключайте кабель питания и не работайте с панелью управления мокрыми руками.
23. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
24. Если розетка используется в качестве средства отключения устройства, она должна быть всегда доступна.
25. Не ставьте устройство на газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в нагретую печь или духовку.
26. Не используйте данное устройство в целях, не предусмотренных данным руководством. Неправильное использование устройства может стать причиной травмы.
27. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
28.  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не используйте фритюрницу без масла в резервуаре. Это может привести к повреждению фритюрницы или спровоцировать пожар.
29. Внешние поверхности устройства и жарочная корзина могут нагреваться во время использования. При работе с горячими компонентами и горячими поверхностями надевайте рукавицы или используйте инструменты для извлечения. Перед выполнением очистки или обслуживания дайте устройству полностью остыть.
30. Если устройство выделяет черный дым, немедленно отключите его от розетки и дождитесь, пока дым не прекратит выделяться. После этого можно будет извлечь жарочную корзину.
31. Этот прибор предназначен только для домашнего

использования. Устройство не предназначено для использования вне помещений.

32.  Символ восклицательного знака в равностороннем треугольнике предупреждает о наличии важных инструкций по эксплуатации и обслуживанию устройства (техническое обслуживание и ремонт) в сопроводительной документации к устройству.

33.  Данный прибор маркируется символом перечеркнутого мусорного контейнера в соответствии с Европейской директивой 2012/19/UE г. в отношении «отслуживших электрических и электронных приборов»). Эта маркировка указывает на то, что по истечении срока службы этот прибор запрещается выбрасывать вместе с прочими бытовыми отходами. Пользователь должен его сдать в пункт приема электрических и электронных приборов. Занимающиеся приемом организации, включая местные пункты приема, магазины и местные органы власти, формирует соответствующую систему для сбора такого оборудования. Надлежащий сбор отслуживших электрических и электронных приборов позволяет избежать вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду в результате наличия опасных компонентов, а также в результате неправильного хранения и обращения с этим оборудованием.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------|--------------|
| Напряжение: | 230 В, 50 Гц |
| Потребляемая мощность: | 2200 Вт |
| Рабочая температура: | 130–190°C |
| Максимальный объем: | 3 Л |

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- | | |
|--|--|
| 1- Панель управления а. Красный индикатор питания б. Зеленый световой индикатор нагрева с. Регулятор термостата | 4- Кнопка СБРОСА (Защита от перегрева) |
| 2- Основной блок | 5- Ручки для переноски |
| 3- Руководство по сборке | 6- Основание |
| | 7- Съемный резервуар для масла |
| | 8- Нагревательный элемент |
| | 9- Жарочная корзина |
| | 10- Крышка со смотровым окошком |
| | 11- Ручка крышки |

RU

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте изделие и все его детали.
2. Убедитесь, что изделие не повреждено и все принадлежности имеются в наличии. Если какие-либо части повреждены или отсутствуют, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
3. Очистите изделие и все принадлежности (→ «6. ОЧИСТКА И УХОД»).

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всегда отключайте фритюрницу от сетевой розетки перед сборкой/разборкой, наполнением/опустошением резервуара для масла, чисткой, а также по окончании использования.

5.1. СБОРКА ФРИТЮРНИЦЫ

1. Вставьте резервуар для масла (7) в основание (6).
2. Удерживая основной блок (2) над основанием (6), вставьте две направляющие (3) в два паза на боковой панели основания (Рис. 1). Затем протолкните основной блок вниз, чтобы закрепить его на месте.

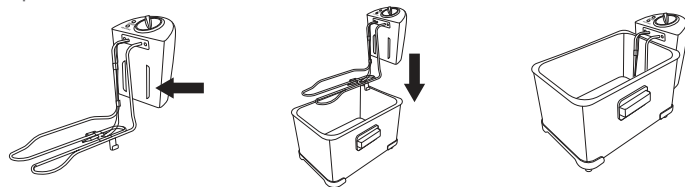


Рис. 1

ПРИМЕЧАНИЕ: Фритюрница оснащена предохранительным микро-выключателем. Предохранительный микровыключатель не позволит фритюрнице работать, если основной блок не будет надлежащим образом закреплен на основании.

5.2. СБОРКА ЖАРОЧНОЙ КОРЗИНЫ

Чтобы прикрепить ручку к жарочной корзине, сожмите стальные проводки и вставьте штырьки в соответствующие отверстия на корзине, как показано на рисунке (Рис. 2).

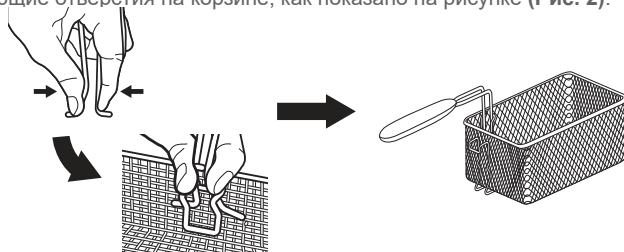


Рис. 2

5.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

1. Устанавливайте устройство только на ровной, прочной и термостойчивой поверхности.
2. Убедитесь в том, что фритюрница отключена от сетевой розетки.
3. Наполните жарочную корзину (9) подготовленными продуктами, и отставьте ее в сторону.
4. Наполните резервуар для масла (7) свежим пищевым растительным маслом до отметки уровня «MAX». Не наполняйте резервуар ниже уровня «MIN» и выше уровня «MAX», указанных внутри резервуара для масла.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Заполняйте резервуар только пищевым растительным маслом. Не заполняйте резервуар другими жидкостями, такими как вода, молоко или кофе.
 - Не заливайте в резервуар твердые жиры, во избежание пожара или перегрева устройства. Твердые жиры следует полностью растопить, прежде чем добавлять их в резервуар для масла.
 - Всегда используйте масло, которое можно нагревать до высоких температур.
 - Не смешивайте масла разных видов. Не добавляйте свежее масло в использованное масло.
5. Закройте крышку (10).
 6. Убедитесь в том, что реле термостата (1с) переведено в положение «OFF» (ВЫКЛ), а затем включите шнур питания в сетевую розетку. Светодиодный индикатор ПИТАНИЯ (1а) загорится красным, что будет означать, что производится нагрев устройства.
 7. Переведите переключатель реле термостата (1с) в положение, соответствующее необходимой температуре (**OFF-130-150-170-190°C**), в соответствии с видом пищи, которую вы собираетесь готовить. Зеленый световой индикатор НАГРЕВА (1b) включается во время разогрева масла до заданной температуры, и выключается при достижении заданной температуры.
 8. После выключения зеленого светового индикатора нагрева (1b) откройте крышку (10) и медленно опустите жарочную корзину (9) в резервуар для масла, во избежание разбрызгивания или разливания.
 9. Закройте крышку (10).

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В процессе использования зеленый световой индикатор НАГРЕВА периодически включается и выключается. Это нормально, и свидетельствует о том, что устройство автоматически поддерживает заданную температуру.
 - В начале процесса приготовления устройство может выпускать большое количество пара. Это связано с наличием воды как внутри продуктов, так и на их поверхности. Пар может выходить из щели между крышкой и резервуаром для масла. По мере приготовления пищи ее поверхность быстро обезвоживается, оставляя хрустящую корочку.
10. По окончании приготовления переведите переключатель реле термостата (1с) в положение «OFF» (ВЫКЛ).
 11. Медленно откройте крышку. Остерегайтесь выброса горячего пара или разбрызгивания горячего масла.
 12. Приподнимите жарочную корзину и подвесьте ее на сливной крючок на край резервуара для масла, чтобы слить излишки, а затем выложите пищу на тарелку, застеленную бумажным полотенцем.

RU

13. По окончании использования устройства переведите реле термостата (1с) в положение «OFF» (ВЫКЛ) и отсоедините устройство от розетки электросети. Красный индикатор ПИТАНИЯ (1а) погаснет.
14. Дождитесь, пока фритюрница и масло остынут в течение как минимум 6 часов, прежде чем опустошать и очищать устройство (→ «6. ОЧИСТКА И УХОД»).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время использования и в процессе охлаждения. Случайное опрокидывание фритюрницы со стола может привести к серьезным ожогам. Не подпускайте близко детей и домашних животных. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола, где его могут схватить дети, или где кто-либо может за него случайно зацепиться.

РИСК ВОЗГОРАНИЯ! Перегретое масло или жир могут очень быстро воспламениться. Никогда не оставляйте разогретое масло или жир без присмотра. Если масло загорелось, не пытайтесь потушить его, залив водой. Немедленно накройте резервуар для масла крышкой или тарелкой. Выключите устройство и отсоедините вилку кабеля питания от розетки электросети. Оставьте резервуар для масла на основании, чтобы он остыл.

5.4. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Фритюрница оснащена системой защиты от перегрева. Устройство автоматически отключает питание для защиты от перегрева, когда в резервуаре недостаточно масла, или когда твердый жир растапливается в резервуаре для масла.

Чтобы перезапустить устройство после защитного отключения:

- Отключите устройство от розетки электросети и дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.
- Аккуратно снимите основной блок (2) с основания, и при помощи штырька или заостренного предмета нажмите на кнопку СБРОСА (4).

5.5. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В качестве базового руководства используйте эту таблицу или руководство по приготовлению, напечатанное на устройстве. Температура и время обжарки могут варьироваться, в зависимости от размера и порций еды. Меняйте эти показатели в соответствии с вашими потребностями.

| Температура | Продукты | Вес/Количество | Время (минуты) |
|-------------|---|----------------|----------------|
| 160°C | Свежие картофельные чипсы | 600 г | 7–8 |
| | Рыба | 450 г | 5–7 |
| 170°C | Курица куриные ножки | 3-5 шт. | 12–15 |
| | О в о щ и (г р и б ы , цветная капуста) | 8-10 шт. | 2–3 |
| 175°C | Замороженный картофель фри | 450 г | 5 |
| 180°C | Куриные наггетсы | 8-10 шт. | 3–4 |
| | Сырые креветки | 8-10 шт. | 3–4 |
| 190°C | Пончики | 3-4 шт. | 5–6 |
| | Кусочки баклажана | 600 г | 3–4 |

5.6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВО ФРИТЮРЕ

- Нарезайте продукты, например, картофель-фри, на кусочки одинакового размера, и выбирайте кусочки рыбы или курицы одного размера.
- Перед приготовлением во фритюрнице убедитесь в том, что продукты сухие. Удалите излишки влаги с продуктов (рыбы, мяса или овощей) при помощи бумажного полотенца.
- Установите реле термостата на минимальную температуру, в ожидании между приготовлением разных партий.
- Не оставляйте жарочную корзину с приготовленной пищей в положении для стекания жидкости на слишком длительное время. Пар может привести к тому, что пища перестанет быть хрустящей, а станет мягкой.
- Не нагревайте масло в течение длительного периода времени при высокой температуре. Это приводит к потере свойств масла.
- Меняйте масло для фритюра как можно чаще. Если масло слишком темное, мутное, издает неприятный запах, слишком сильно дымит или пенится при нагревании, его следует безопасным образом утилизировать.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не добавляйте в устройство воду, влажные продукты или замороженные продукты со льдом, так как это может привести к разбрызгиванию масла и ожогам.

6. ОЧИСТКА И УХОД



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед очисткой всегда отключайте устройство от электросети и давайте ему полностью остыть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не погружайте основной блок, нагревательный элемент, основание, кабель питания или вилку в воду или другие жидкости. Не промывайте их под краном, так как они содержат электрические компоненты. Не допускайте попадания воды внутрь устройства.

- Никогда не используйте для очистки устройства растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.
- **Основной блок (2), нагревательный элемент (8) и основание (6)** – Протирайте их мягкой тканью, слегка смоченной в воде или в теплой воде с мылом. Тщательно высушите. Не пытайтесь разобрать изделие.
- **Съемный резервуар для масла (7), жарочная корзина (9) и крышка (10)** – Вылейте масло из резервуара для масла в одноразовую бутылку. Утилизируйте масло безопасным для окружающей среды образом. Никогда не сливайте масло в канализацию. Получите информацию о способах утилизации масла в местном центре утилизации. Удалите остатки масла из резервуара при помощи бумажного полотенца. Промойте аксессуары в теплой мыльной воде. Перед повторной установкой в основу или перед тем как убрать устройство на хранение ополосните и тщательно просушите.

7. ГАРАНТИИ

Гарантии и ограничения ответственности

Гарантия на продукцию составляет 36 месяцев с даты покупки или с даты доставки на дом покупателю. В зависимости от страны эта гарантия включает 24–36-месячную юридическую гарантию соответствия.

В странах, где действует только 24-месячная юридическая гарантия соответствия, по истечении срока действия первой гарантии и в дополнение к ней вступает в силу 12-месячная коммерческая гарантия.

Условия применения гарантий

В отношении юридической гарантии соответствия

Предлагаем вам обратиться за дополнительной информацией к вашему дистрибьютору и/или ознакомиться с его ОУП (Общими условиями продажи).

В отношении коммерческой гарантии

Предлагаем вам принести ваш товар в администрацию пункта продажи с документом,

RU

подтверждающим покупку (например, чеком), продуктом со всеми поставляемыми с ним аксессуарами и в оригинальной упаковке. Эта процедура действует для всех стран, кроме Франции. Важно иметь информацию о дате покупки, модели и серийном номере или номере IMEI (эта информация обычно указывается на продукте, упаковке или в документе, подтверждающем покупку). Вы должны предоставить вместе с изделием аксессуары, необходимые для его надлежащей работы (например, шнур питания, переходник и т.д.). Если ваша претензия подпадает под гарантийное покрытие, служба послепродажного обслуживания может в рамках местного законодательства произвести одно из следующих действий:

- Починить или заменить неисправные детали;
- Обменять возвращенную продукцию на аналогичную, обладающую, как минимум, такими же функциональными возможностями и эквивалентной производительностью;
- Возместить покупателю сумму, равную цене покупки, указанной в подтверждающем покупке документе.

Отремонтированная и замененная продукция может содержать как новые, так и бывшие в употреблении детали и технические компоненты.

Исключения из покрытия коммерческой гарантии:

- Повреждения или проблемы, вызванные неправильным использованием, несчастным случаем, модификацией или подключением к сети с несоответствующими параметрами силы тока или напряжения.
- Использование или хранением, наносящим вред сохранности продукта (окисление, коррозия), использованием энергии, эксплуатацией или установкой не в соответствии с инструкциями производителя, небрежностью или использованием неподходящих периферийных устройств, программного обеспечения или расходных материалов.
- Профессиональное или коллективное, промышленное или коммерческое использование продукта.
- Измененные продукты, у которых гарантийная пломба или серийный номер были повреждены, изменены, удалены или окислены.
- Гарантийный срок в отношении сменных аккумуляторов и аксессуаров составляет 6 месяцев.
- Отказ аккумулятора, вызванный слишком длительной зарядкой или несоблюдением правил техники безопасности, изложенных в инструкции.
- Эстетические дефекты, включая царапины, неровности и умышленно нанесенные повреждения.
- Повреждения, вызванные вмешательством неуполномоченных специалистов.
- Изъяны в результате естественного износа или старения продукта: уплотнительные прокладки, фильтры, аксессуары, щетка и шланг пылесоса, лампочки, лампы ретропроекторов, лопасти стиральных машин и т.д.
- Обновления программного обеспечения, вызванные изменениями параметров сети.
- Повреждения устройства, вызванные внешними факторами (иностранное тело, насекомые и т.д.).
- Содержимое устройств: морозильник, стиральная машина... (еда, одежда,...).
- Неисправности в работе продукта вследствие использования стороннего программного обеспечения для изменения, модификации, адаптации или преобразования установленного программного обеспечения.
- Неисправности в работе продукта вследствие его использования без аксессуаров, поставляемых с ним или утвержденных Производителем.
- Детали в случае естественного износа или повреждений в ходе эксплуатации: шина, камера шины, тормоз,...

Клиент должен самостоятельно обеспечивать резервное копирование данных, содержащихся на его жестком диске или во внутренней памяти его устройства, регулярно, а также перед его сдачей.

«Ашан» не несет ответственности за потерю или уничтожение сохраненных данных или за повреждение программного обеспечения, возникшие, в частности, в результате восстановления или поломки.

Помимо того, «Ашан» не обязан проверять, были ли извлечены SIM-карты и/или карты SD из продукции, подлежащей возврату.


Вышеуказанные положения никоим образом не уменьшают и не отменяют: указанную выше юридическую гарантию и коммерческую гарантию производителя, если таковая существует (см. гарантийный бланк).

ЗМІСТ:

| | |
|------------------------------|-------|
| 1.ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ | С. 73 |
| 2.ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ | С. 77 |
| 3.ОПИС ВИРОБУ | С. 77 |
| 4.ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ | С. 77 |
| 5.ЕКСПЛУАТАЦІЯ | С. 77 |
| 6.ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД | С. 80 |
| 7.ГАРАНТІЇ | С. 80 |

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цей посібник перед першим використанням. Він містить важливу інформацію з безпеки, а також інструкції з використання та обслуговування приладу. Збережіть ці інструкції для подальшого використання і передайте їх можливим новим власникам приладу.

-  Не торкайтесь гарячих поверхонь.
-  Щоб уникнути небезпеки, не занурюйте прилад, шнур живлення та штепсельну вилку у воду чи будь-які інші рідини. Ніколи не промивайте їх під краном (див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).
- Стосовно вказівок з очищення поверхонь, які контактують із харчовими продуктами чи олією, див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не поміщайте рідини в основний блок, що містить електричні компоненти.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Прилад не слід використовувати дітям віком від 0 до 8 років. Цей прилад можуть використовувати діти, старші 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом, Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи з недостатнім досвідом чи знаннями, якщо вони працюють під наглядом або були проінструктовані стосовно використання пристрою та якщо вони розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і

його шнур у місці, недосяжному для дітей до 8 років. Дітям забороняється чистити та обслуговувати прилад.

7. Дітям забороняється гратися з приладом.

8. Перед підключенням приладу до розетки переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці приладу, відповідає напрузі у вашому регіоні.

9. Переконайтеся, що прилад підключено до розетки. Завжди перевіряйте, чи правильно вставлена вилка в розетку.

10. Завжди перевіряйте правильність збирання приладу та кошика (кошиків) для смаження перед використанням.

11. Перед під'єднанням або від'єднанням приладу від мережі завжди встановлюйте будь-які регулятори у вимкнене або мінімальне положення. Для відключення візьміться за штепсель і витягніть його з розетки. Не тягніть за шнур.

12. Не використовуйте цей прилад, якщо вилка, шнур живлення або сам прилад пошкоджено.


13. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

14. Щоб не пролити рідину на з'єднувач, не переповнюйте кошик для смаження.

15. Завжди тримайте кришку закритою, коли їжа смажитья.

16. Піднімайте та опускайте кошик для смаження за його ручку.

17. Ніколи не рухайте і не чистьте прилад, коли олія гаряча. Вийміть вилку приладу з розетки і почекайте, доки олія повністю не охолоне.

18.  **НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ.** Поверхні приладу, на які нанесено цей знак, сильно нагріваються під час використання і можуть залишатися гарячими протягом деякого часу після використання. Не торкайтеся цих поверхонь. Використовуйте руків'я та ручки.

19. Після використання поверхня нагрівального елемента піддається дії залишкового тепла.

20. Тримайте фритюрницю і ручки подалі від країв столів або стільниць, де їх можуть потягнути або зрушити діти. Під час приготування не ставте прилад біля стіни або інших пристроїв. Переконайтеся, що з усіх боків приладу є зазор не менше 15 см (5 дюймів). Не кладіть нічого на верхню частину приладу.

21. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травмування.

22. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь. Не підключайте шнур живлення і не торкайтеся панелі керування мокрими руками.


23. Не допускайте звисання шнура живлення за край стола чи робочої поверхні та його контакту з гарячими поверхнями.

24. Коли електрична розетка служить засобом відключення приладу, вона має залишатися легкодоступною.

25. Не ставте прилад поряд з електричними та газовими конфорками чи електроплитами або на них, а також у гарячу духовку.

26. Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, відмінних від описаних у цьому посібнику. Неправильне використання приладу може призвести до травм.


27. Ніколи не залишайте прилад працювати без нагляду.


28.  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Ніколи не використовуйте фритюрницю без олії в баку. Це може привести до пошкодження фритюрниці або пожежі.

29. Зовнішні поверхні приладу і кошик для смаження можуть нагріватися під час використання. Працюючи з гарячими частинами або торкаючись гарячих поверхонь, надягайте рукавиці або використовуйте інструменти для витягання. Перед очищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.

30. Якщо прилад випускає чорний дим, негайно від'єднайте його від розетки й почекайте, доки дим припиниться, перш ніж виймати кошик для смаження.

31. Цей пристрій призначений тільки для побутового використання. Він не призначений для використання за межами приміщень.

32.  Символ знака оклику в рівносторонньому трикутнику свідчить про наявність важливих інструкцій з експлуатації та догляду (обслуговування та ремонту) в супровідній документації приладу.

33.  Маркування цього пристрою (символ перекресленого контейнера для сміття) відповідає Європейській директиві 2012/19/ЄС р. "Про використане електричне та електронне обладнання". Це маркування інформує про те, що дане обладнання після закінчення терміну

Його експлуатації не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний здати його підприємствам, що здійснюють збирання відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Приймальні пункти, включаючи місцеві пункти збору, магазини та місцеві органи влади, створюють відповідну систему збору обладнання. Правильний збір використаного електричного та електронного обладнання дозволяє уникнути негативного впливу на здоров'я людей та навколишнє середовище, спричиненого наявністю небезпечних компонентів та неналежним зберіганням і поводженням з таким обладнанням.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------|--------------|
| Напруга: | 230 В, 50 Гц |
| Енергоспоживання: | 2200 Вт |
| Робоча температура: | 130–190 °С |
| Максимальна місткість: | 3 л |

3. ОПИС ВИРОБУ

- | | |
|---|---|
| 1- Панель керування а. Червоний індикатор POWER (ЖИВЛЕННЯ) б. Зелений індикатор HEATING (НАГРІВАННЯ) с. Ручка термостата | 4- Кнопка RESET (СКИДАННЯ) (захист від перегріву) |
| 2- Основний блок | 5- Ручка для перенесення |
| 3- Установні напрямні | 6- Основа |
| | 7- Знімний бак для олії |
| | 8- Нагрівальний елемент |
| | 9- Кошик для смаження |
| | 10- Кришка з оглядовим віконцем |
| | 11- Ручка кришки |

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте виріб і всі деталі.
2. Переконайтеся, що виріб не пошкоджений і всі аксесуари наявні. Якщо будь-які деталі пошкоджені або відсутні, зверніться в нашу службу післяпродажного обслуговування.
3. Очистьте виріб і всі аксесуари (→ «6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).

5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Завжди від'єднуйте фритюрницю від розетки перед збиранням / розбиранням, наповненням / випороженням бака для олії, очищенням і після використання.

5.1. ЗБИРАННЯ ФРИТЮРНИЦІ

1. Вставте бак для олії (7) в основу (6).
2. Тримайте основний блок (2) над основою (6), насуньте дві установні напрямні (3) на дві напрямні на бічній панелі основи (рис. 1). Потім натисніть на основний блок, щоб зафіксувати його на місці.

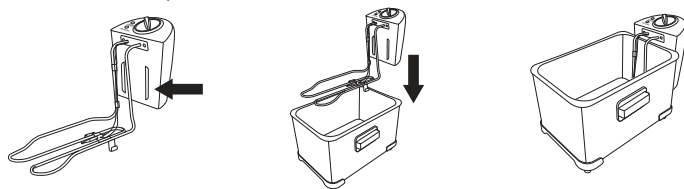


Рис. 1

ПРИМІТКА. Фритюрниця оснащена запобіжним мікровимикачем. Мікровимикач безпеки запобігатиме роботі фритюрниці, якщо основний блок неправильно встановлений на основу.

5.2. УСТАНОВЛЕННЯ КОШИКА ДЛЯ СМАЖЕННЯ

Щоб прикріпити ручку до кошика для смаження, затисніть сталеві дроти і вставте зубці в спеціальні отвори в кошику, як показано на рисунку (рис. 2).

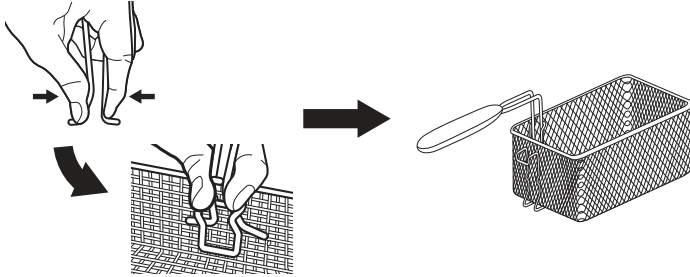


Рис. 2

5.3. ВИКОРИСТАННЯ ФРИТЮРНИЦІ

1. Ставте фритюрницю тільки на рівну жаростійку поверхню.
2. Переконайтесь, що фритюрниця відключена від розетки.
3. Наповніть кошик для смаження (9) приготованими продуктами і відкладіть.
4. Заповніть бак для олії (7) свіжою харчовою олією до позначки «MAX». Не наливайте олію нижче рівня «MIN» або вище рівня «MAX», позначеного всередині бака для олії.

ПРИМІТКА.

- Наповнюйте бак лише харчовою олією. Не наливайте інші рідини, наприклад воду, молоко або каву.
 - Не кладіть тверді жири в бак для олії, щоб уникнути загоряння або перегріву приладу. Перед додаванням у бак для олії тверді жири необхідно повністю розтопити.
 - Завжди використовуйте олію, що витримує високі температури.
 - Не змішуйте різні види олії. Ніколи не додавайте свіжу олію до відпрацьованої.
5. Закрийте кришку (10).
 6. Переконайтесь, що ручка термостата (1с) повернута проти годинникової стрілки в положення OFF (ВИМК.), потім під'єднайте шнур живлення до розетки. Червоний індикатор POWER (ЖИВЛЕННЯ) (1а) увімкнеться, вказуючи на те, що прилад увімкнено.
 7. Поверніть ручку термостата (1с) на бажану температуру (OFF–130–150–170 °C) залежно від типу їжі, яка смажиться. Зелений індикатор HEATING (НАГРІВАННЯ) (1b) горить, коли прилад нагріває олію до заданої температури, і гасне, коли задана температура досягнута.
 8. Коли зелений індикатор HEATING (НАГРІВАННЯ) (1b) згасне, відкрийте кришку (10) і встановіть кошик для смаження (9) в бак для олії, щоб уникнути бризок або переповнення.
 9. Закрийте кришку (10).

ПРИМІТКА.

- Під час смаження зелений індикатор HEATING (НАГРІВАННЯ) періодично вмикатиметься й вимикатиметься. Це нормально і означає, що прилад автоматично підтримує задану температуру.
 - На початку процесу приготування прилад може виділяти велику кількість пари. Це відбувається через вміст води в продуктах і вологи на їхній поверхні. Пара може виходити із зазору між кришкою та резервуаром для олії. У міру приготування їжі поверхня швидко зневоднюється, залишаючи хрустку скоринку.
10. Коли їжа приготується, поверніть ручку термостата (1с) у положення OFF (ВИМК.).
 11. Повільно відкрийте кришку. Остерігайтесь виходу гарячої пари або бризок олії.
 12. Підніміть кошик для смаження і зачепіть його за край бака для олії зливним гачком під рукою, щоб злити надлишки олії, і перекладіть продукти на тарілку, застелену кухонним папером.
 13. Завершивши використання приладу, поверніть ручку термостата (1с) у положення OFF (ВИМК.) і від'єднайте шнур живлення від розетки. Червоний індикатор POWER (ЖИВЛЕННЯ) (1а) згасне.
 14. Дайте фритюрниці та олії повністю охолонути перед випорощенням і очищенням (→ «6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до розетки або охолоджується. Якщо випадково потягнути фритюрницю з робочої поверхні, це може призвести до отримання серйозних опіків від гарячої олії. Завжди тримайте прилад у місці, недоступному для дітей і тварин. Стежте за тим, щоб шнур не звисав з краю робочої поверхні, де його можуть схопити діти або хтось може випадково спіткнутися за нього.



НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ. Перегріта олія або жир можуть дуже швидко спалахнути. Ніколи не залишайте олію або жир, що нагріваються, без нагляду. Якщо олія запалала, не намагайтеся загасити її, обливаючи його водою. негайно накрийте бак для олії кришкою або тарілкою. Вимкніть фритюрницю, відключіть його від мережі та залиште бак для олії на підставці, щоб він охолов.

5.4. ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Фритюрниця оснащена системою захисту від перегріву. Пристрій автоматично відключить живлення для захисту від перегріву, коли олії недостатньо або коли в баку для олії розтоплюється твердий жир.

Скидання захисту від перегріву:

- Відключіть прилад від розетки та дайте йому охолонути протягом принаймні 30 хвилин.
- Обережно підніміть основний блок (2) з основи і за допомогою шпильки або гострого предмета натисніть кнопку RESET (СКИДАННЯ) (4).

5.5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЗІ СМАЖЕННЯ

Використовуйте цю таблицю або рекомендації зі смаження, надруковані на приладі, як загальні вказівки. Температура і час смаження залежатимуть від товщини шматочків і порції, за необхідності відрегулюйте.

| Температура | Їжа | Вага/Кількість | Час (хвилин) |
|-------------|-------------------------------|----------------|--------------|
| 160 °C | Свіжі картопляні чіпси | 600 г | 7 – 8 |
| | Риба | 450 г | 5 – 7 |
| 170 °C | Курка ніжки | 3–5 шматочків | 12–15 |
| | Овочі (Гриби, цвітна капуста) | 8–10 шматочків | 2–3 |
| 175 °C | Картопля фрі заморожена | 450 г | 5 |
| 180 °C | Курячі нагетси | 8–10 шматочків | 3–4 |
| | Креветки | 8–10 шматочків | 3–4 |
| 190 °C | Пончики | 3–4 шматочки | 5–6 |
| | Баклажан (скибочки) | 600 г | 3–4 |

5.6. ПОРАДИ ЗІ СМАЖЕННЯ

- Наріжте такі продукти, як чіпси, на шматочки однакового розміру і виберіть шматочки риби і курки однакового розміру.
- Перед смаженням переконайтеся, що їжа максимально суха. Використовуйте кухонний папір, щоб увібрати зайву вологу з таких продуктів, як риба, м'ясо та овочі.
- Установіть ручку термостата на мінімальну температуру під час очікування між двома партіями.
- Не залишайте кошик для смаження з продуктами в підвішеному на гачку положенні для зливу занадто довго. Випари можуть призвести до втрати хрусткої скоринки і розм'якшення їжі.
- Не нагрівайте олію до високих температур на тривалий час. Це призведе до втрати властивостей олії.
- Часто замінійте олію для смаження. Якщо олія дуже темна, каламутна, видає неприємний запах, сильно димить або піниться під час нагрівання, її слід безпечно утилізувати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не додавайте в прилад воду, вологі продукти або заморожені продукти з льодом, оскільки це спричинить розбрикування олії та може призвести до опіків.

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед очищенням від'єднайте прилад від розетки і дайте олії повністю охолонути в приладі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не занурюйте основний блок, нагрівальний елемент, основу, шнур живлення або вилку у воду або будь-які інші рідини. Не промивайте їх під струменем води, оскільки вони містять електричні компоненти. Не допускайте потрапляння води всередину.

- Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.
- **Основний блок (2), нагрівальний елемент (8) і бак для олії (6)** – протірайте м'якою тканиною, злегка змоченою теплою мильною водою. Ретельно висушіть. Не намагайтесь розбирати ці частини.
- **Знімний бак для олії (7), кошик для смаження (9) і кришка (10)** – злийте олію з бака для олії в одноразову пляшку. Утилізуйте олію екологічно безпечним способом. Ніколи не зливайте олію в каналізацію. Зверніться до місцевого центру утилізації за порадою щодо утилізації олії. Зітріть усі залишки олії в баку паперовим рушником. Очистьте всі аксесуари теплою мильною водою. Прополощіть і ретельно висушіть, перш ніж знову встановлювати або складати на зберігання.

7. ГАРАНТІЇ

Гарантії та обмеження відповідальності

Строк дії гарантії на продукцію становить 36 місяців із дати її придбання або доставки додому покупцю. Залежно від країни строк дії юридичної гарантії відповідності може становити від 24 до 36 місяців.

Для країн, які надають виключно юридичну гарантію відповідності строком на 24 місяці, комерційна гарантія строком на 12 місяців починає діяти після закінчення строку дії першої гарантії та є її доповненням.

Порядок гарантійного обслуговування

Обслуговування згідно з юридичною гарантією відповідності

Відповідну інформацію можна отримати у свого дистриб'ютора та / або знайти в загальних умовах продажу.

Обслуговування згідно з комерційною гарантією

Товар можна повернути до пункту продажу разом із документом про підтвердження покупки (зокрема квитанцією), аксесуарами, що постачалися разом із ним, і оригінальною упаковкою в усіх країнах, окрім Франції. Важливо надати інформацію про дату покупки товару, його

модель і серійний номер або код IMEI(ця інформація зазвичай зазначена на виробі, упаковці або в документі про підтвердження покупки). Виріб слід приносити до пунктів обслуговування разом із аксесуарами, необхідними для його належного функціонування (блок живлення, адаптер тощо). Якщо на ваш товар поширюється гарантія, в пунктах післяпродажного обслуговування вам можуть запропонувати наступне (відповідно до місцевого законодавства):

- Полагодити або замінити несправні деталі;
- Обміняти виріб на аналогічний, який має принаймні подібні функції та є рівноцінним із точки зору продуктивності;
- Повернути вартість придбаного товару, зазначену в документі про підтвердження покупки.

Відремонтовані чи замінені вироби можуть містити нові та / або відремонтовані деталі чи обладнання.

Виятки з комерційної гарантії.

- Пошкодження або проблеми, спричинені неналежним використанням пристрою, нещасним випадком, модифікацією або підключенням пристрою до електричної мережі з невідповідною силою струму або напругою.
- Використання або зберігання пристрою в умовах, що можуть призвести до виникнення шкідливих наслідків (окислення, корозія), неналежне використання енергії, недотримання інструкцій виробника щодо використання або встановлення, недбалість або використання неналежних периферійних пристроїв, програмного забезпечення або витратних матеріалів.
- Професійне, колективне, промислове або комерційне використання виробу.
- Модифіковані пристрої, у яких гарантійна пломба або серійний номер були пошкоджені, змінені, видалені або окислилися.
- Гарантія на змінні батареї й аксесуари становить 6 місяців.
- Несправність батареї, спричинена занадто тривалим зарядженням або недотриманням інструкцій із техніки безпеки.
- Косметичні пошкодження, зокрема подряпини, вм'ятини або навмисне псування.
- Пошкодження, спричинені втручанням некваліфікованих спеціалістів.
- Несправності, що виникли внаслідок природного зношення або старіння пристрою, зокрема таких деталей: роз'ємів, фільтрів, аксесуарів, щіток і шлангів для пилососа, ламп, ламп для проекторів, лопатей барабана пральних машин тощо.
- Оновлення програмного забезпечення у зв'язку зі зміною мережевих налаштувань.
- Пошкодження, викликані впливом зовнішніх факторів (сторонніх тіл, комах тощо).
- Вміст пристрою – морозильної камери, пральної машини тощо – (їжа, одяг тощо).
- Збої в роботі приладу, спричинені використанням стороннього програмного забезпечення для модифікації, зміни або адаптації існуючих налаштувань.
- Збої в роботі приладу, спричинені експлуатацією без використання аксесуарів, що постачаються разом із продуктом або схвалені Виробником.
- Деталі, схильні до природного зношення або пошкодження під час використання: пневматичні шини, камери, гальма тощо.

Покупець повинен регулярно і перед кожним переміщенням пристрою здійснювати резервне копіювання даних, що містяться на його жорсткому диску або внутрішній пам'яті.

Компанія «Ашан» не несе відповідальності за втрату або видалення збережених даних або пошкодження програмного забезпечення, що виникли, зокрема, внаслідок ремонту або поломки пристрою.

Окрім цього компанія «Ашан» не зобов'язана перевіряти, чи вийняв користувач картки SIM / SD із пристроїв, що повертаються.

Вищезазначені положення за жодних обставин не можуть зменшувати або відмінити дію: юридичної гарантії, згаданої вище, і комерційної гарантії виробника за наявності (див. гарантійний талон).

FR - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650 Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - www.auchan.fr

ES - Alcampo, S.A. - Supermercados Sabeco, S.A. C/ Santiago de Compostela Sur, s/n - 28029 Madrid - e-mail: d.calidad@alcampo.es

PT - Serviço Auchan - Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa, E-mail : info.MarcaAuchan@auchan.pt

PL - Dystrybutor : Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500 Piaseczno - www.auchan.pl

HU - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4. - www.auchan.hu

RO - Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444, Bucureşti, România - www.auchan.ro

600143572

XJ-10302J2

 **Auchan**

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

.....
Made in China

