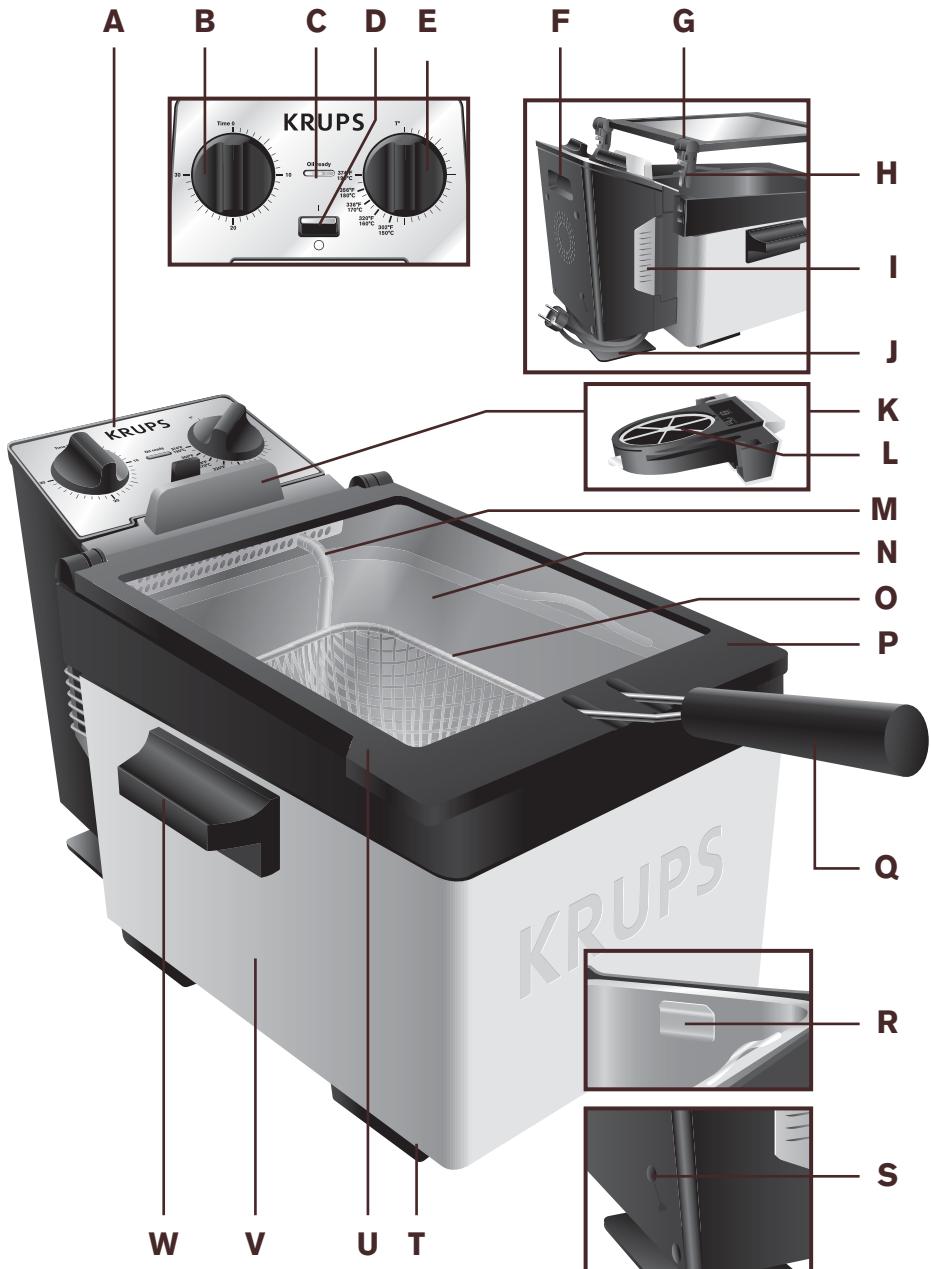


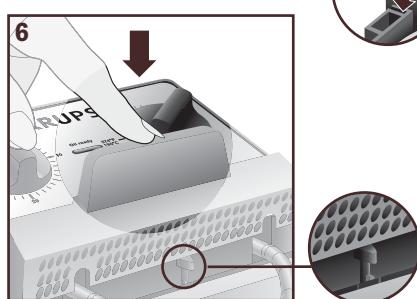
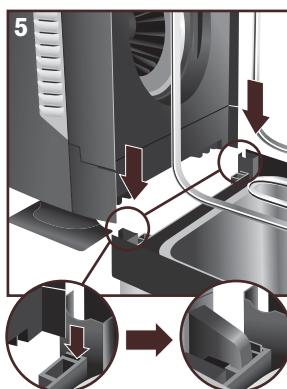
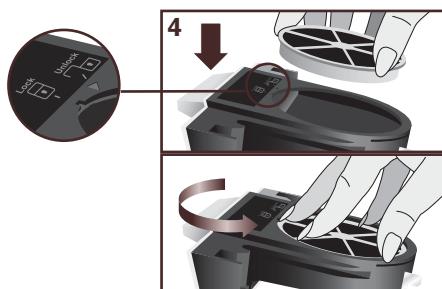
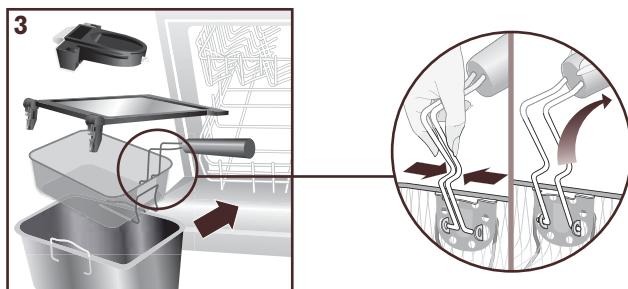
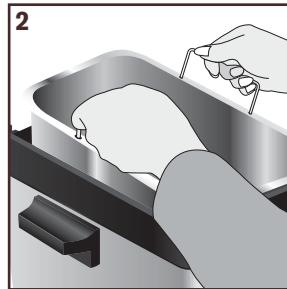
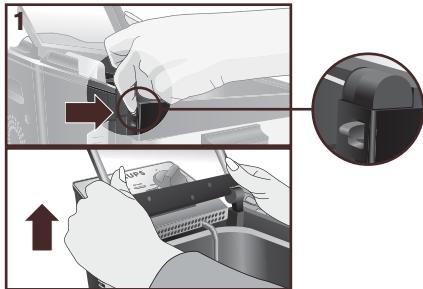
FRITEUSE

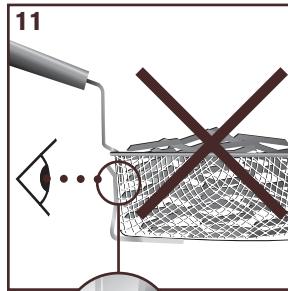
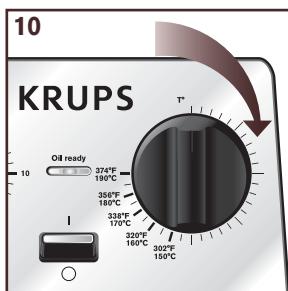
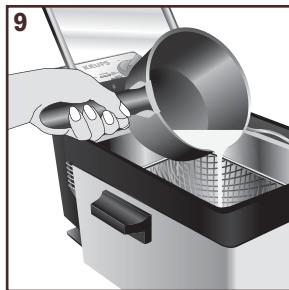
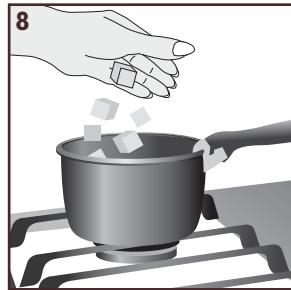
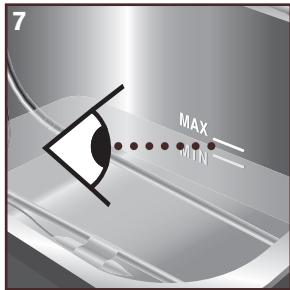
www.krups.com

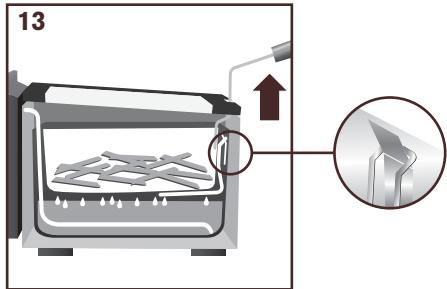
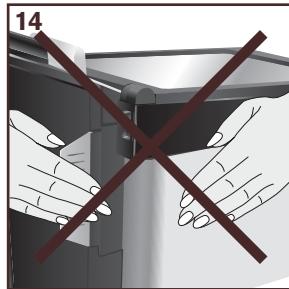
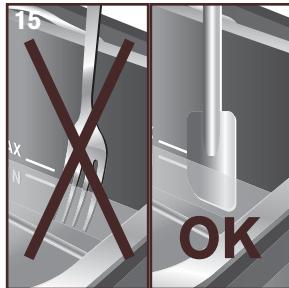
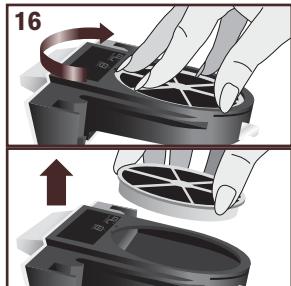
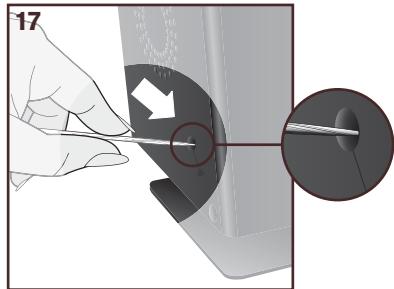


KRUPS







13**14****15****16****17**

CONSIGLI DI SICUREZZA

Leggete attentamente le istruzioni d'uso del vostro apparecchio e conservatele.

1 - Consigli generali

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti (compatibilità elettromagnetica, bassa tensione, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Considerata la differenza delle norme in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare da un tecnico autorizzato.
- Questo apparecchio è stato progettato per uso domestico. In casodi utilizzo professionale, improprio o non conforme alle istruzioni, il costruttore non potrà essere considerato responsabile e la garanzia non sarà valida.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, rimuovete l'imballo e gli adesivi promozionali della vostra friggitrice.
- Accertatevi di rimuovere anche tutti i materiali dal fondo della vasca amovibile (secondo il modello).
- Non utilizzate l'apparecchio se il cavo è difettoso, se l'apparecchio è caduto e se presenta deterioramenti visibili o anomalie difunzionamento. In tal caso, l'apparecchio deve essere inviato al Centro Assistenza Autorizzato.
- Per la vostra sicurezza, non utilizzate accessori o altri pezzi adattati all'apparecchio.

2 - Collegamento elettrico

- Non utilizzare l'apparecchio se: l'apparecchio o il cavo sono danneggiati, l'apparecchio è caduto e presenta danni evidenti o anomalie di funzionamento.
- In tali casi, l'apparecchio deve essere portato presso un centro di assistenza autorizzato. Non smontare l'apparecchio di propria iniziativa.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Non smontare il prodotto di tua iniziativa.
- Non usare prolungh. Nel caso si utilizino prolungh sotto la propria responsabilità, usare solo prolungh in buone condizioni, con messa a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato dovrà essere sostituito dall'azienda produttrice, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico specializzato al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Per i modelli con cavo amovibile, utilizzate solo il cavo originale.
- Evitare che il cavo penda.
- Il cavo di alimentazione non deve mai essere posto in prossimità o a contatto con le parti calde del vostro apparecchio, con una fonte di calore o su un angolo vivo.
- Non tirare il cavo per disinserire l'apparecchio.
- Disinserire sempre l'apparecchio: subito dopo il suo utilizzo, per spostarlo, prima di pulirlo o sotoporlo a manutenzione.

3 - Utilizzo

- Utilizzare una superficie di lavoro piana e ben stabile distante da possibili spruzzi di acqua.
- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato senza sorveglianza.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare una superficie di lavoro stabile, in piano, resistente al calore, lontano dagli schizzi d'acqua.
- Non lasciate funzionare l'apparecchio senza controllo.
- Questo apparecchio funziona ad alte temperature. Eventuali errate manipolazioni possono causare scottature. Evitare di toccare le parti metalliche visibili, il filtro, l'oblò, feritoie per lo sfogo del vapore, pareti metalliche (secondo il modello).

- Non azionare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (tende...) o vicino ad una fonte di calore esterna (piano di cottura, piastre...).
- In caso d'incendio, non tentate mai di spegnere le fiamme con acqua. Chiudete il coperchio. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Non spostare l'apparecchio se è pieno di acqua o cibo.
- Nel caso che la vasca sia amovibile, non rimuoverla mai quando la friggitrice è accesa.
- Non immergere mai l'apparecchio o il corpo elettrico in acqua!
- Prima di gettare l'elettrodomestico, rimuovere la batteria del timer e portarla in un centro di raccolta pile esaurite o ad altro centro autorizzato al riciclaggio (secondo il modello).
- Non collocate la friggitrice all'esterno. E' consigliabile un luogo asciutto e areato.
- Aspettate assolutamente che l'olio sia freddo prima di riporre la friggitrice.

4 - Cottura

- Non collegare mai l'apparecchio senza aver prima versato olio o grassi nella vasca. Il livello dell'olio deve sempre essere incluso tra i indicatori di minimo e massimo.
- Nel caso utilizziate grasso solido vegetale, tagliatelo a pezzi e fatelo prima sciogliere a fuoco lento in una pentola a parte, quindi versatelo lentamente nella vasca della friggitrice. Non mettere mai il grasso solido direttamente nella friggitrice o nel cestello poiché questo causerebbe danni all'apparecchio.
- Non mischiare diversi tipi di oli.
- Non eccedere mai la capacità massima della vasca della friggitrice.
- L'apparecchio è dotato di un filtro antiodore ai carboni attivi: sostituirlo ogni 20 cicli di utilizzo.

5 - Raccomandazioni

- Limitare il tempo di cottura a 170°C, in particolare per le patate.
- Utilizzare il cestello per patatine fritte.
- Controllare la cottura: mangiare solo degli alimenti dorati, non anneriti o bruciati.
- Dopo l'uso, ripulire ogni traccia d'olio, al fine di evitare che i suoi residui possano infiammarsi, e pensare a sostituirlo regolarmente.
- Seguire una dieta bilanciata e variata, comprendente una buona quantità di frutta e verdura.
- Conservare le patate in un luogo con temperatura di circa 8°C.
- Per una cottura rapida e riuscita, si raccomanda di limitare la quantità di patatine da friggere a circa la metà del cestello di frittura.
- Per grosse quantità di cibo e patate, la temperatura diminuisce velocemente dopo l'immersione del cestello. Durante la cottura la temperatura non è superiore a 175°C anche se il termostato indica 190°C. (= Temperatura Stabilizzata prima dell'immersione).

DESCRIZIONE

- | | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| A Quadro comandi | M Elemento termico |
| B Timer | N Vasca in acciaio inossidabile con impugnatura integrata |
| C Spia della temperatura | O Cestello |
| D Tasto on/off con spia luminosa | P Coperchio amovibile |
| E Termostato | Q Impugnatura del cestello |
| F Maniglia di trasporto del quadro comandi | R Gancio per sgocciolare |
| G Cerniera del coperchio | S Tasto reset |
| H Clip posteriore | T Piedino |
| I Sfogo del vapore | U Impugnatura del coperchio |
| J Avvolgicavo | V Scafo in acciaio inossidabile |
| K Supporto del filtro | W Maniglia per il trasporto |
| L Filtro ai carboni attivi | |

PREPARAZIONE

Al momento del primo utilizzo

- Togliere il coperchio: a tal fine, sollevare il coperchio, premere le clip posteriori e sollevare - **1**.
- Togliere il cestello, il supporto del filtro, il quadro comandi e la vasca. Per togliere la vasca, utilizzare le apposite maniglie per il trasporto - **2**.
- La vasca, il coperchio, il supporto del filtro (senza il filtro antiodore) e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie - **3** - oppure con una spugna e acqua e sapone.
- Il quadro comandi e lo scafo possono essere puliti con un panno umido.
- Asciugare accuratamente tutti gli elementi.
- Per installare il filtro antiodore: collocare il filtro sul supporto e ruotarlo verso sinistra fino al clic sulla posizione  - **4**.
- Riposizionare la vasca, il quadro comandi - **5**, il supporto del filtro - **6**, il cestello e il coperchio. Per riposizionare il coperchio, inserire le cerniere del coperchio fino al clic e chiudere il coperchio.

Osservazioni

- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- La friggitrice deve essere sempre utilizzata all'interno dell'abitazione.
- Il filtro ai carboni attivi non può essere lavato in lavastoviglie, occorre quindi toglierlo prima di lavare il supporto del filtro in lavastoviglie.
- Accertarsi che il quadro comandi - **5** e il supporto del filtro - **6** siano correttamente posizionati, altrimenti l'apparecchio non funziona.

Riempire la vasca

Se si utilizza dell'olio:

- Riempire la vasca d'olio.
- Non riempire mai la vasca oltre il livello massimo indicato - **7**.
- Utilizzare una materia grassa alimentare raccomandata per la frittura. Per un miglior risultato, si raccomanda di utilizzare olio vegetale.

Se si utilizza materia grassa solida:

- Tagliarla a pezzetti e farla sciogliere in una casseruola per poi versarla nella vasca (**non far mai sciogliere la materia grassa solida nel cestello, né nella vasca**) - **8 - 9**.
- Non superare mai 150°C per far sciogliere la materia grassa solidificata nella vasca.
- Non utilizzare MAI grasso animale, poiché potrebbe traboccare, causare fumo o rischi d'incendio.

Quantità	Olio	Materia grassa solida
Min	3.5 L	3115 g
Max	4.5 L	4005 g

Osservazioni

- Togliere il cestello per riempire la vasca di materia grassa.
- Non mescolare mai diversi tipi di materie grasse poiché ciò potrebbe causare trabocamenti.
- Il livello della materia grassa deve sempre collocarsi tra i punti di riferimento min e max della vasca. Verificare il livello prima di ogni cottura e, se necessario, aggiungere lo stesso tipo di materia grassa.

Preriscaldamento

- Dopo aver riempito la vasca con materia grassa, chiudere il coperchio e accendere la friggitrice senza il cestello.
- Portare il tasto on/off sulla posizione **I**, la spia luminosa si accende. Ruotare la manopola del termostato per impostare la temperatura desiderata (vedi la tabella di cottura a pag. 11) - **10**.
- La spia della temperatura diventerà verde quando sarà raggiunta la temperatura desiderata.

Osservazioni

- Collocare la friggitrice su un piano da lavoro stabile, al di fuori della portata dei bambini, lontano da qualsiasi fonte di spruzzi o di calore.
- Per una corretta ventilazione e una perfetta visione durante la cottura, verificare che la parte anteriore del coperchio e le uscite di sfogo del vapore non siano ostruite.
- Non accendere mai la friggitrice quando è vuota (senza materia grassa).

Preparazione del cestello

- Asciugare gli alimenti per eliminare l'acqua o il ghiaccio in eccesso.
- Sollevare il coperchio.
- Riempire il cestello prima di collocarlo nella friggitrice. Non sovraccaricare il cestello - **11**. Per i surgelati ridurre le quantità.
- Il nostro consiglio: tagliare gli alimenti secondo le stesse dimensioni, perché cuociano in modo omogeneo. Evitare i pezzi troppo grossi. Per ottenere patatine fritte surgelate più croccanti, lavarle sotto il rubinetto ed asciugarle accuratamente.
- Richiudere il coperchio.

Osservazione

- Durante la preparazione di alimenti freschi o surgelati, asciugarli accuratamente con carta assorbente.

COTTURA

Immersione del cestello

- La spia della temperatura diventerà verde quando l'olio raggiunge la temperatura desiderata.
- Sollevare il coperchio.
- Immergere il cestello delicatamente nella materia grassa. Non immergere il cestello troppo rapidamente per evitare traboccamimenti.
- Richiudere il coperchio.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato - **12**.

Osservazioni

- Durante la cottura, è normale che la spia verde della temperatura si spenga e si riaccenda.
- Indipendentemente dalla ricetta, gli alimenti devono essere accuratamente asciugati prima della cottura. Ciò eviterà traboccamimenti e prolungherà la durata dell'olio.
- Durante la cottura, è normale che l'uscita di sfogo del vapore sinistra emetta più vapore dell'uscita destra.

A cottura ultimata

La cottura è ultimata quando:

- Il timer emette un segnale acustico ad indicare che il tempo di cottura è trascorso.
- Gli alimenti hanno raggiunto la colorazione e la consistenza desiderate.

Successivamente:

- Sgocciolare gli alimenti collocando il cestello sull'apposito gancio - **13**.
- Sollevare il coperchio.
- Estrarre il cestello.
- Servire.
- Quando la friggitrice non viene utilizzata, mantenere il coperchio chiuso.
- Per una seconda cottura, attendere che la spia della temperatura sia verde prima di immergere di nuovo gli alimenti nell'olio.

Osservazione

- Non toccare l'apparecchio durante il funzionamento. Alcune parti molto calde potrebbero provocare gravi ustioni - **14**. Il vapore che fuoriesce dalle uscite di sfogo del vapore è molto caldo. Per sicurezza, toccare solo i tasti di regolazione.

Messa fuori tensione dell'apparecchio

- A cottura ultimata, impostare il termostato sul minimo e portare il tasto on/off su ○. La spia si spegne.
- Scollegare l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice e la materia grassa (3 ore).
- Per spostare la friggitrice, utilizzare le apposite maniglie.

Osservazione

- Non spostare mai la friggitrice quando la materia grassa è calda.

TABELLA DI COTTURA

- I tempi di cottura sono forniti a titolo indicativo. Possono variare in funzione delle quantità, dei gusti personali, dello spessore degli alimenti, del voltaggio della rete elettrica, ecc.
- Per avere patatine fritte fatte in casa più croccanti, è raccomandata una frittura in due fasi (guarda la tabella di cottura qui sotto per i tempi). La prima frittura è a 160°C, poi solleva il cestello e aumenta la temperatura a 190°C, attendi che l'indicatore di temperatura luminoso diventi verde, quindi riabbassa il cestello per una seconda frittura.
- Se si fanno friggere alimenti impanati o frittelle, togliere il cestello per evitare che vi aderiscano.

Osservazioni

- Manipolare gli alimenti con precauzione e utilizzare le apposite pinze.
- Immergere progressivamente gli alimenti nella materia grassa calda, centimetro dopo centimetro.

Alimenti freschi	Quantità	Temperatura	Tempi di cottura
Patatine fritte (quantità massima)	1000 g	1 - 160°C 2 - 190°C	8-11 min 5-7 min
Patatine fritte	800 g	190°C	7-11 min
Patatine fritte	500 g	190°C	6-9 min
Cosce di pollo	3 pezzi	180°C	16-18 min
Filetti di pesce	2 pezzi	170°C	5-6 min
Formaggio fritto	8 pezzi	190°C	2-3 min
Funghi champignon	300 g	150°C	8-10 min
Frittelle di mele	8 pezzi	180°C	5-6 min
Alimenti surgelati	Quantità	Temperatura	Tempi di cottura
Patatine fritte (quantità massima)	750 g	190°C	8-10 min
Patatine fritte	500 g	190°C	6-9 min
Patatine fritte	380 g	190°C	6-8 min
Nugget di pollo	1400 g	190°C	8-10 min
Bastoncini di pesce	8 pezzi	190°C	6-8 min
Anelli di calamari	500 g	190°C	5-6 min
Cipolle fritte	400 g	190°C	5-7 min

PULIZIA

Filtrazione dell'olio

- Eliminare i residui di cottura dell'olio con un oggetto non metallico - **15**. I residui che si staccano dagli alimenti tendono a bruciare e comportano un'alterazione più rapida della materia grassa. Per questo motivo, l'olio deve essere regolarmente filtrato.
- L'olio può essere conservato nella friggitrice o in un recipiente ermetico separato.

- Se si utilizza materia grassa solida, si consiglia di conservarla al di fuori della friggitrice.
- Non versare mai l'olio usato nel lavello. Lasciarlo raffreddare e gettarlo con i rifiuti domestici, conformemente alle norme locali in vigore.

Osservazioni

- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice e l'olio prima di filtrarlo (3 ore).
- Cambiare la materia grassa almeno ogni 8-10 cicli di utilizzo.

Pulizia della friggitrice

- Non pulire mai la friggitrice senza scollarla e averla lasciata raffreddare in precedenza (3 ore).
- Togliere il coperchio. A tal fine: sollevare il coperchio, premere le clip posteriori e sollevare - **1**.
- Togliere il cestello, il supporto del filtro, il quadro comandi e la vasca. Per togliere la vasca, utilizzare le apposite maniglie per il trasporto - **2**.
- Togliere il filtro. A tal fine: ruotare il filtro verso destra sulla posizione  e tirare - **16**.
- Per rimuovere il supporto del filtro, tenere fermo il pannello di controllo con una mano e tirare il supporto del filtro con l'altra - **3**.
- La vasca, il coperchio, il supporto del filtro (senza il filtro antiodore) e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie - **3** - oppure con una spugna e acqua e sapone.
- Il quadro comandi e lo scafo possono essere puliti con un panno umido.
- Asciugare accuratamente tutti gli elementi.
- Per installare il filtro antiodore: collocare il filtro sul supporto e ruotarlo verso sinistra sulla posizione  - **4**.
- Riposizionare la vasca, il quadro comandi - **5**, il supporto del filtro - **6**, il cestello e il coperchio. Per riposizionare il coperchio, inserire le cerniere del coperchio fino al clic e chiudere il coperchio.

Osservazioni

- Si consiglia di pulire sempre il coperchio dopo l'uso: l'oblò deve sempre rimanere pulito per poter sorvegliare correttamente gli alimenti durante la cottura.

Funzione RESET

- L'apparecchio è dotato di una funzione di sicurezza in caso di surriscaldamento senza olio. Se viene attivata la funzione, la friggitrice si spegne automaticamente.
- In questo caso, disinserire la friggitrice e attendere che si raffreddi.
- Per rimetterla in funzione, premere il tasto RESET - **17** sulla parte posteriore del quadro comandi con un oggetto appuntito non metallico, dopo aver riempito la vasca - **8 - 9**.
- Ricollegare la friggitrice.
- Se la funzione si attiva nuovamente, riportare l'apparecchio al Servizio Assistenza.

Sostituzione del filtro antiodore

- L'apparecchio è dotato di un filtro antiodore ai carboni attivi.
- Per una buona efficacia di filtrazione degli odori, occorre sostituirlo ogni 20 cicli di utilizzo.
- Per sostituire il filtro:
 - attendere che la friggitrice si raffreddi.
 - togliere il coperchio. A tal fine: sollevare il coperchio, premere le clip posteriori e sollevare - **1**.
 - togliere il supporto del filtro.
 - per togliere il filtro: ruotare il filtro verso destra sulla posizione  e tirare - **16**.
 - smaltire adeguatamente il filtro.
 - posizionare un nuovo filtro: collocare il filtro sul supporto e ruotarlo verso sinistra sulla posizione  - **4**.

Osservazioni

Il riferimento del filtro XA500034.

COSA FARE SE LA FRIGGITRICE NON FUNZIONA?

Problemi e possibili cause	Soluzioni
La friggitrice non si scalda	
La presa non è inserita.	Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
Il tasto on/off non è su I .	Portare il tasto on/off su I e accertarsi che si accenda la spia.
La temperatura di cottura non è selezionata.	Impostare il termostato secondo gli alimenti da friggere. (vedi la tabella di cottura a pag. 11)
Si è attivata la sicurezza della friggitrice.	Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Verificare il livello dell'olio e se necessario rabboccare. Premere il tasto RESET (posizionato sul retro del quadro comandi). Ricongegare l'apparecchio. Se il problema persiste, rivolgersi al Servizio Assistenza autorizzato.
Il quadro comandi non è correttamente posizionato.	Accertarsi che il quadro comandi sia correttamente inserito sul relativo supporto - 5 . Assicurarsi che nulla lo ostacoli quando è in funzione (per es. il cavo di alimentazione).
Il supporto del filtro è inserito male.	Inserirlo correttamente il supporto del filtro - 6 .
Il bagno di frittura trabocca	
È stato superato il riferimento max di riempimento della vasca.	Verificare il livello di materia grassa e togliere il surplus dopo aver lasciato raffreddare la friggitrice.
Il cestello è troppo carico.	Togliere gli alimenti in eccesso.
Gli alimenti sono umidi o contengono o contengono troppa acqua (es.: surgelati).	Togliere il ghiaccio e asciugare bene gli alimenti.
Sono stati mescolati diversi tipi di materia grassa.	Gettare la materia grassa e pulire la vasca. Riempire con un solo tipo di materia grassa.
La materia grassa non è adatta.	Utilizzare una materia grassa vegetale per una frittura di buona qualità.
Cattivi odori	
Il filtro antiodore è saturo.	Sostituirlo ogni 20 cicli di utilizzo.
La materia grassa è degradata.	Rinnovare il bagno di frittura ogni 8-10 cicli di utilizzo.
È stata utilizzata una materia grassa inadeguata.	Utilizzare una materia grassa vegetale per una frittura di buona qualità.
La visibilità attraverso il coperchio è cattiva	
Il coperchio non è pulito.	Per garantire una buona visibilità, pulirlo sempre dopo l'uso.
Il coperchio è posizionato male.	Il supporto del filtro e/o il quadro comandi sono posizionati male. Riposizionarli correttamente per un'aspirazione ottimale del vapore.
La parte anteriore del coperchio e/o le uscite di sfogo del vapore sono ostruite.	Per una corretta sfogo del vapore e un buon trattamento degli odori, non ostruire né la parte anteriore del coperchio, né le uscite.
Gli alimenti non diventano dorati e rimangono molli	
Gli alimenti sono troppo spessi o contengono troppa acqua	Provare a prolungare il tempo di cottura o far friggere alimenti di dimensioni più piccole.
Sono cotti contemporaneamente troppi alimenti e il bagno di cottura non è più alla giusta temperatura.	Rispettare le quantità raccomandate (vedi la tabella di cottura a pag. 11).
La temperatura del bagno di frittura può essere insufficiente: il termostato è impostato male.	Verificare che il termostato sia impostato correttamente secondo gli alimenti da friggere (vedi la tabella di cottura a pag. 11).
Le patatine fritte si attaccano	
Le patatine fritte fresche non sono state lavate prima di essere immerse nell'olio	Lavare e asciugare accuratamente le patatine fritte fresche prima della cottura.
Sono cotti contemporaneamente troppi alimenti.	Rispettare le quantità di alimenti raccomandate (vedi la tabella di cottura a pag. 11).



Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ② Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.

NORMAS DE SEGURIDAD

Lea con atención estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.

1 - Instrucciones Generales

- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte.
- La seguridad de este aparato es conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor (Compatibilidad Electromagnética, Baja Tensión, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato en el exterior. Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.
- Quite todos los materiales del embalaje y etiquetas promocionales de su freidora antes de usarla. Asegúrese también de quitar cualquier material puesto debajo del tazón de fuente (dependiendo del modelo).
- No utilice el aparato si el cable está defectuoso, el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento.
- En el caso mencionado arriba, el aparato debe ser llevado al Servicio Técnico Autorizado. No intente desmontarlo nunca usted mismo.
- Por su propia seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio diseñadas para su producto.

2 - Conexión

- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No utilizar alargos. Si se decide utilizar, asegurarse que esté en buen estado, tenga toma de tierra y se adapte a la potencia del aparato.
- Su aparato tiene un cable eléctrico fijo. Si el cable de alimentación está dañado deberá reemplazarse por el fabricante, por un Servicio Técnico autorizado o personal cualificado para evitar todo peligro.
- No desmonte el aparato usted mismo.
- Para los modelos con cable desmontable, solamente puede usarse el cable eléctrico original.
- No deje el cable colgando. El cable eléctrico nunca debe de estar en proximidad cercana o en contacto con las partes calientes de su aparato; ni cerca de una fuente del calor.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte el aparato: después de utilizarlo, para trasladarlo, antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.

3 - Funcionamiento

- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice una superficie de trabajo estable, resistente al calor y resguardada del agua.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas con lo que puede provocar quemaduras. No toque las partes calientes de su aparato (filtro, ventana, rejilla de vapor, paredes metálicas -dependiendo del modelo-, o cualquier otra parte metálica).
- No conectar el aparato cerca de materiales inflamables (moquetas, persianas...) o cerca de una fuente externa de calor (estufa de gas, placas calientes, etc).

- Si el aceite llegase a arder, y en caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa. Desenchufe el aparato y apague las llamas con un trapo húmedo.
- No mueva el aparato con líquido caliente o alimentos dentro.
- Si dispone de cuba extraible, nunca extraerla cuando la freidora está conectada.
- ¡ No sumerja el aparato o el panel de control en el agua!
- Antes de inutilizar su aparato, la batería debe extraerse y llevarse a un centro especial de recogida o a un centro de servicio oficial (según modelo).
- No guarde su freidora en el exterior. Guárdela en un lugar seco y ventilado.
- Es esencial que espere hasta que el aceite se haya enfriado antes de guardarla freidora.

4 - Cocción

- Nunca conectar la freidora sin aceite o grasa en el interior. El nivel de aceite debe estar siempre entre los las marcas mínimo y máximo.
- Si utiliza materia grasa sólida, córtela en pequeñas trozos y derríttalos previamente a fuego lento en un recipiente aparte y después depositala lentamente en el recipiente de la freidora. No ponga la materia grasa directamente en el recipiente o en el cestillo ya que la freidora podría estropearse.
- No mezclar diferentes tipos de aceite. Nunca añada agua al aceite o a la grasa.
- No sobrepasar nunca el cestillo, no exceder nunca la capacidad máxima.
- Su aparato cuenta con un filtro antiolor de carbono: cámbielo cada 20 utilizaciones.

5 - Recomendaciones

- Limitar el tiempo de cocción a 170°C, especialmente para las patatas.
- Utilice el cestillo para preparar patatas fritas.
- Controle la cocción: de esta manera, consumirá patatas doradas, en lugar de asadas o tostadas.
- Limpie el aceite tras cada utilización, para evitar quemar los residuos, y cámbielo con regularidad, aproximadamente cada 8 ó 10 usos; para aceite de girasol, cada 5 usos.
- Mantenga un régimen equilibrado y variado, con gran variedad de frutas y vegetales.
- Almacene las patatas a una temperatura inferior a los 8°C.
- Para una cocción rápida y apropiada, recomendamos limitar la cantidad de patatas a 1/2 cestillo por fritura.
- Al sumergir el cestillo, la temperatura desciende rápidamente. En el momento de la cocción, la temperatura no sobrepasa los 175°C, aunque el termostato esté ajustado a 190°C (= temperatura estable antes de sumergir el cestillo).

DESCRIPCIÓN

- | | |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| A Panel de instrumentos | L Filtro de carbono |
| B Medidor de minutos | M Elemento calentador |
| C Indicador luminoso de temperatura | N Cuba de acero inoxidable
con empuñaduras de transporte integradas |
| D Botón funcionamiento/parada
con indicador luminoso | O Cesto |
| E Termostato | P Tapa amovible |
| F Empuñadura de transporte
del panel de instrumentos | Q Empuñadura del cesto |
| G Bisagra de la tapa | R Gancho de escurrido |
| H Clip trasero | S Botón reset |
| I Salida de vapor | T Pie |
| J Recogecable | U Empuñadura de la tapa |
| K Soporte del filtro | V Faldón de acero inoxidable |
| | W Empuñadura de transporte |

PREPARACIÓN

Antes de la primera utilización

- Retire la tapa: para esto, levante la tapa, apoyar sobre los clips traseros y levantar - **1**.
 - Retire el cesto, el soporte del filtro, el panel de instrumentos y la cuba. Para retirar la cuba, utilice las empuñaduras de transporte - **2**.
 - La cuba, la tapa, el soporte del filtro (sin el filtro antiolores) y el cesto pueden ser lavados en el lavavajillas - **3** - o con una esponja y agua jabonosa.
 - El panel de instrumentos y el faldón pueden lavarse con un paño húmedo.
 - Seque cuidadosamente todos los elementos.
 - Para instalar el filtro antiolores: ponga el filtro en el soporte y gire a la izquierda a posición **4**.
 - Reinstale la cuba, el panel de instrumentos - **5**, el soporte del filtro - **6**, el cesto y la tapa.
- Para volver a colocar la tapa, inserte las bisagras de la tapa hasta escuchar el clic y cierre la tapa.

Observaciones

- Nunca sumergir el aparato en agua.
- Su freidora siempre debe utilizarse en el interior de su habitación.
- El filtro de carbono no se lava en el lavavajillas, retírelo antes de poner el soporte del filtro en el lavavajillas.
- Cerciórese de que el panel - **5** de instrumentos y el soporte del filtro - **6** estén correctamente posicionados, de lo contrario el aparato no funciona.

Llenar la cuba

Si utiliza aceite:

- Llene la cuba con aceite.
- Nunca llene la cuba por encima del nivel máximo indicado en la cuba - **7**.
- Utilice materia grasa alimentaria recomendada para la fritura. Para mejores resultados, recomendamos utilizar aceite vegetal. Si usa aceite de girasol, asegúrese de cambiar el aceite cada 5 usos. Los siguientes aceites no pueden ser usados bajo ninguna circunstancia ya que pueden causar desbordamientos, humos y riesgo de incendios: aceite de soja, aceite de oliva, manteca de cerdo.

Si utiliza materia grasa sólida:

- Córtela en pedazos y hágala derretir aparte para luego verterla en la cuba (**nunca derrita la materia grasa sólida en el cesto ni en la cuba**) - **8** - **9**.
- Nunca exceda 150°C para derretir la materia grasa solidificada en la cuba. Siga las instrucciones de uso del fabricante.

Cantidades	Aceite	Materia grasa sólida
Min	3.5 L	3115 g
Max	4.5 L	4005 g

- NUNCA utilice de grasa animal, esto pudiera causar desbordamientos, humo o riesgo de incendio.

Observaciones

- Retire el cesto para llenar la cuba con materia grasa.
- Nunca mezcle diferentes tipos de materia grasas ya que esto pudiera causar desbordamientos.
- El nivel de materia grasa siempre debe situarse entre las marcas mínima y máxima de la cuba. Antes de cada cocción verifique y, si proceden añada el mismo tipo de materia grasa.

Precalentamiento

- Despues de haber llenado la cuba con materia grasa, cierre la tapa y conecte su freidora sin el cesto.
- Ponga el botón funcionamiento/parada en posición **1**, el indicador luminoso del botón se enciende. Gire el botón del termostato a la temperatura deseada (ver Tablas de cocción p 18) - **10**.
- El indicador luminoso de temperatura pasará a verde cuando se haya alcanzado la temperatura deseada.

Observaciones

- Ponga la freidora sobre un plano estable, una del alcance de los niños, lejos de una fuente de salpicaduras o de calor.
- Para una buena ventilación y una visión perfecta durante la cocción, cuide que la parte delantera de la tapa y las salidas de vapor no estén obstruidas.
- Nunca conecte la freidora cuando está vacía (sin materia grasa).

Preparación del cesto

- Seque los alimentos para retirar el exceso de agua o de hielo. Use papel de cocina para absorber el exceso de agua. Para sacar el exceso de hielo, sacuda el cesto que contiene el alimento congelado sobre el fregadero.
- Levante la tapa.
- Llene el cesto antes de ponerlo en la freidora. No sobrecargue el cesto - **11**. Reduzca las cantidades para los congelados.
- Nuestro consejo: corte los alimentos del mismo tamaño para que se cocinen de forma homogénea. Evite los pedazos demasiado espesos. Para obtener patatas fritas congeladas más crujientes, lávelas con agua fría y séquelas cuidadosamente.
- Cierre nuevamente la tapa.

Observación

- Cuando prepare alimentos frescos o congelados, séquelos cuidadosamente con papel absorbente.

COCCIÓN

Inmersión del cesto

- Cuando el aceite ha alcanzado la temperatura adecuada, el indicador luminoso de temperatura pasa a verde.
- Levante la tapa.
- Sumergir el cesto en la materia grasa muy lentamente. El hecho de bajar el cesto demasiado rápido pudiera causar desbordamientos.
- Cierre nuevamente la tapa.
- Ajuste el contador de minutos al tiempo de cocción deseado - **12**.

Observaciones

- Durante la cocción es normal que el indicador luminoso de temperatura verde se apague y se encienda.
- Cualquiera que sea la receta, los alimentos deben secarse cuidadosamente antes de cocerlos. Esto evita los desbordamientos y prolonga la duración de vida del aceite.
- Durante la cocción, es normal que la salida de vapor izquierda expulse más vapor que la derecha.

Al final de la cocción

La cocción se termina cuando:

- El contador de minutos emite un sonido que indica que ha transcurrido el tiempo de cocción.
- Los alimentos han alcanzado el color y la textura deseados.

A continuación:

- Escorra los alimentos poniendo el cesto sobre la fijación prevista a este efecto - **13**.
- Levante la tapa.
- Saque el cesto.
- Sirva la comida.
- Cierre nuevamente la tapa cuando no se utiliza la freidora.
- Para una 2da cocción, espere que el indicador luminoso de temperatura pase a verde antes de sumergir nuevos alimentos en la materia grasa.

Observación

- No toque el aparato durante su funcionamiento. Algunas partes muy calientes podrían causar serias quemaduras - **14**. El vapor que sale de las salidas de vapor está muy caliente. Para su seguridad, sólo toque los botones de ajuste.

Desconexión del aparato

- Una vez terminada la fritura, ajuste el termostato a la posición mínima y el botón funcionamiento/parada en . Se apaga el indicador luminoso del botón.
- Desconecte el aparato.
- Deje enfriar completamente la freidora y la materia grasa (3 horas).
- Para desplazar la freidora, utilice las empuñaduras de transporte.

Observación

- Nunca desplace su freidora cuando el aceite está caliente.

TABLAS DE COCCIÓN

- Los tiempos de cocción se dan de forma indicativa. Pueden variar en función de las cantidades, del gusto de cada uno, del espesor de los alimentos, de la tensión de la red eléctrica, etc.
- Para hacer patatas fritas crujientes en casa, se recomienda freir en dos etapas (ver apartado de tablas de cocción por tiempos). Friá primero a 160°C, levante la cesta y aumente a 190°C; espere a que el indicador de temperatura esté en verde y baje la cesta para la segunda fritura.
- Cuando fríe alimentos empanados o buñuelos, retire el cesto para evitar que los alimentos se adhieran al mismo.

Observaciones

- Manipule los alimentos con precaución y utilice pinzas.
- Sumerja progresivamente los alimentos en la materia grasa caliente, sumergiéndolos centímetro por centímetro.

Alimentos frescos	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Patatas fritas (cantidad máxima)	1000 g	1 - 160°C 2 - 190°C	8-11 min 5-7 min
Patatas fritas	800 g	190°C	7-11 min
Patatas fritas (cantidad óptima)	500 g	190°C	6-9 min
Muslos de pollo	3 piezas	180°C	16-18 min
Filetes de pescado	2 piezas	170°C	5-6 min
Camembert frito	8 piezas	190°C	2-3 min
Champiñones	300 g	150°C	8-10 min
Buñuelos de manzana	8 piezas	180°C	5-6 min
Alimentos congelados	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Patatas fritas (cantidad máxima)	750 g	190°C	8-10 min
Patatas fritas	500 g	190°C	6-9 min
Patatas fritas	380 g	190°C	6-8 min
Nuggets de pollo	1400 g	190°C	8-10 min
Pescados empanados	8 piezas	190°C	6-8 min
Buñuelos de calamares	500 g	190°C	5-6 min
Cebollas fritas	400 g	190°C	5-7 min

LIMPIEZA

Filtrado del aceite

- Retire los residuos de cocción del aceite con un objeto no metálico - **15**. Los residuos que se separan de los alimentos tienen tendencia a quemarse y ocasionan una alteración más rápida de la materia grasa. Por este motivo, el aceite debe filtrarse con regularidad.
- Usted puede almacenar el aceite en la freidora o en un recipiente hermético separado.

- Si utiliza materia grasa sólida, le aconsejamos almacenarla fuera de la freidora.
- Nunca verter materia grasa usada en el fregadero. Déjela enfriar y deséchela con las basuras domésticas, de conformidad con las reglamentaciones locales en vigor.

Observaciones

- Deje enfriar completamente la freidora y el aceite antes de filtrar (3 horas).
- Cambie la materia grasa al menos cada 8 a 10 utilizaciones.

Limpieza de la freidora

- Nunca limpie la freidora sin hacerla desconectado y dejado enfriar antes (3 horas).
- Retirar la tapa, para esto: levante la tapa, apoye sobre los clips traseros y levante - **1**.
- Retire el cesto, el soporte del filtro, el panel de instrumentos y la cuba. Para retirar la cuba, utilice empuñaduras de transporte - **2**.
- Retire el filtro, para esto: gire el filtro hacia la derecha a posición  y tire - **16**.
- Para quitar el filtro, sostenga el panel de control con una mano y tire del filtro con la otra mano - **3**.
- La cuba, la tapa, el soporte del filtro (sin el filtro antiolor) y el cesto se pueden lavar en el lavavajillas - **3**
 - o con una esponja y agua jabonosa.
- El panel de instrumentos y el faldón pueden lavarse con un paño húmedo.
- Seque cuidadosamente todos los elementos.
- Para reinstalar el filtro antiolor: ponga el filtro en el soporte y gírelo hacia la izquierda a posición  - **4**.
- Reinstale la cuba, el panel de instrumentos - **5**, el soporte del filtro - **6**, el cesto y la tapa. Para volver a colocar la tapa, inserte las bisagras de la tapa hasta escuchar el clic y cierre la tapa.

Observación

- Le aconsejamos limpiar la después de cada utilización: la ventanilla siempre debe estar limpia para una perfecta visión de los alimentos durante la cocción.

Función RESET

- Su aparato cuenta con una función de seguridad en caso de sobrecalentamiento sin aceite. Si se dispara la función, el aparato se apagará automáticamente.
- En este caso, desconecte la freidora y espere que el elemento se haya enfriado.
- Para volver a poner el aparato en funcionamiento, pulse el botón RESET - **17** en la parte trasera del panel de instrumentos con un objeto puntiagudo no metálico, después de haber llenado la cuba de aceite - **8** - **9**.
- Reconecte su freidora.
- Si la función se dispara nuevamente, lleve su aparato a nuestro Servicio Técnico.

Cambiar el filtro antiolor

- Su aparato cuenta con un filtro de carbono.
- Para una buena eficacia de filtración de los olores, cámbielo cada 20 utilizaciones.
- Para cambiar el filtro:
 - espere que la freidora se enfrie.
 - retire la tapa, para esto: levante la tapa, pulsar los clips traseros y levantar - **1**.
 - retire el soporte del filtro.
 - para retirar el filtro: gire el filtro hacia la derecha a posición  y tire - **16**.
 - tire el filtro.
 - ponga un nuevo filtro: ponga el filtro en el soporte y gírelo hacia la izquierda a posición  - **4**.

Observació

- La referencia de su filtro es XA500034.

SI SU FREIDORA NO FUNCIONA BIEN

Problemaa y causas posibles	Soluciones
La freidora no calienta	
El aparato no está conectado.	Conecte el aparato.
El botón Funcionamiento/Parada no está posicionado en I .	Ponga el botón Funcionamiento/Parada en I y cerciórese de que el indicador luminoso se enciende.
La temperatura de cocción no está seleccionada.	Ajuste el termostato según los alimentos a cocer (ver tablas de cocción p18).
La seguridad de la freidora está activada.	Desconecte el aparato y déjelo enfriar. Verifique el nivel de aceite y corríjalo si procede. Pulse el botón RESET. Reconecte su aparato. Si el problema persiste, contacte con su Centro Servicio Aprobado.
El panel de instrumentos no está correctamente posicionado.	Cerciórese de que el panel de instrumentos esté bien encajado en su soporte - 5 . Asegúrese de que no hay ninguna pieza obstruyendo (p.e. el cable..).
El soporte del filtro está mal enclavado.	Enclave correctamente el soporte del filtro - 6 .
El baño de fritura desborda	
Se ha excedido de llenado de la cuba.	Verifique el nivel de materia grasa y retire el excedente después de dejar enfriar la freidora.
El cesto está sobrecargado.	Retire el excedente de alimentos.
Los alimentos están húmedos o contiene demasiada agua (ej.: congelados).	Retire el hielo y seque bien los alimentos.
Se han mezclado diferentes tipos de materias grasas.	Tire la materia grasa y limpie la cuba. Llene con un solo tipo de materia grasa.
La materia grasa no conviene.	Utilice materia grasa vegetal para una fritura de buena calidad.
Malos olores	
El filtro antiolor está saturado.	Cambie su filtro cada 20 utilizaciones.
La materia grasa se ha degradado.	Renovar el baño de fritura cada 8 a 10 utilizaciones.
Se ha utilizado una materia grasa inapropiada.	Utilice materia grasa vegetal para una fritura de buena calidad.
La visibilidad a través de la tapa es mala	
La tapa no está limpia.	Para asegurar una buena visibilidad, llimpie la tapa después de cada utilización.
La tapa está mal posicionada.	El panel de instrumentos y/o el soporte del filtro están mal posicionados. Póngalos bien para optimizar la aspiración del vapor.
La parte delantera de la tapa y/o las salidas de vapor están obstruida.	Para una buena aspiración del aire y el tratamiento de los olores, tenga el cuidado de no obstruir la parte delantera de la tapa ni las salidas de vapor.
Los alimentos no se doran y quedan blandos	
Los alimentos son demasiado espesos o contienen mucha agua	A título de prueba, prolongue el tiempo de cocción o fría alimentos de menor tamaño.
Demasiado de alimentos se cuecen a la vez y el baño de cocción ya no está a la buena temperatura.	Respete las cantidades de alimentos recomendadas (ver tablas de cocción p18).
La temperatura del baño de fritura puede ser insuficiente: El termostato está mal ajustado.	Cuide que el termostato esté bien posicionado según los alimentos a freír (ver tablas de cocción p18).
Las patatas fritas se pegan	
Las patatas frescas no se han lavado antes de sumergirse en el aceite.	Lave y seque cuidadosamente las patatas frescas antes de la cocción.
Demasiados alimentos se cuecen a la vez.	Respete las cantidades de alimentos recomendadas (ver tablas de cocción p 38).



ii Participe en la conservación del medio ambiente !!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.

1 - Conselhos gerais

- Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Para a sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, ambiente, ...).
- Certifique-se que a tensão da rede é compatível com aquela indicada no aparelho (corrente alterna).
- Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a sua inspecção junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Este aparelho foi concebido para um uso doméstico e no interior de casa. Qualquer utilização para fins profissionais, não adequada ou não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Antes da primeira utilização do seu aparelho, retire todas as embalagens, autocolantes promocionais e etiquetas que se encontram na sua fritadeira. Tenha o cuidado de retirar os apoios que se encontram por baixo da cuba amovível da fritadeira (consoante modelo).
- Não utilize o aparelho se o mesmo ou o cabo se encontrarem de alguma forma danificados, se o aparelho tiver caído e apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Neste caso, o aparelho deverá ser entregue num Serviço de Assistência Técnica autorizado para proceder à sua inspecção/reparação e evitar desta forma qualquer risco de perigo para o utilizador.
- Para a sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptadas ao seu aparelho.

2 - Ligação

- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Não utilize extensões. Caso se responsabilize pela sua utilização, utilize uma extensão em perfeitas condições de funcionamento, com ligação à terra e adaptada à potência do aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou um técnico com qualificações semelhantes por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Nunca tente desmontar o aparelho pelos seus próprios meios.
- Para os modelos com cabo de alimentação amovível, utilize apenas o cabo de origem.
- Nunca deixe o cabo de alimentação pendurado. O cabo de alimentação nunca deve estar próximo ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou sobre um ângulo cortante.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Desligue sempre o aparelho: após cada utilização, para o deslocar ou antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.

3 - Funcionamento

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Utilize uma superfície de trabalho estável, plana, resistente ao calor e ao abrigo de eventuais projecções de água.
- Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Este aparelho eléctrico funciona com elevadas temperaturas que podem provocar queimaduras. Nunca toque nas partes quentes do aparelho (filtro, visor, paredes metálicas (consoante modelo), outras partes metálicas aparentes, saídas de vapor quente...).

- Nunca coloque o aparelho em funcionamento na proximidade de materiais inflamáveis (estores, cortinas...), nem na proximidade de uma fonte de calor externa (fogão a gás, placa vitrocerâmica...).
- No caso do aparelho se incendiar, nunca tente apagar as chamas com água. Feche a tampa. Retire a ficha da tomada. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Nunca desloque o aparelho com líquidos ou alimentos quentes no seu interior.
- No caso de aparelhos com cuba amovível, nunca a retire enquanto o seu aparelho se encontrar em funcionamento.
- Nunca mergulhe ou aparelho nem a parte eléctrica dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido!
- No final de vida do seu aparelho e antes de o deitar fora, retire a pilha do temporizador e entregue-a num serviço de recolha especializado (Ecopilhas) (consoante modelo).
- Nunca guarde a fritadeira no exterior. Arrume-a preferencialmente num local seco e arejado.
- Antes de proceder à arrumação do seu aparelho, aguarde até a matéria gorda estar totalmente fria.

4 - Cozedura

- Nunca coloque a fritadeira a funcionar vazia (sem matéria gorda). Respeite sempre as quantidades mínimas e máximas de óleo.
- Caso utilize uma matéria gorda sólida, corte-a em pedaços e leve-a a derreter em lume brando num recipiente à parte e, em seguida, verte-a cuidadosamente na cuba.
- Nunca deite a matéria gorda sólida directamente na cuba ou no cesto por forma a não danificar o aparelho.
- Nunca misture diversos tipos de matérias gordas. Nunca deite água na matéria gorda ou óleo.
- Nunca sobrecarregue o cesto, respeite as quantidades limites de segurança.
- O seu aparelho está equipado com um filtro de carbono anti-odor: deve substituí-lo após 20 utilizações.

5 - Recomendações

- Limite a temperatura de cozedura a 170°C, especialmente para as batatas fritas.
- Utilize o cesto para fritar as batatas.
- Controle a cozedura: nunca coma alimentos fritos queimados, prefira uma fritura ligeiramente dourada.
- Filtre o óleo após cada utilização por forma a evitar que os resíduos queimem e proceda regularmente à sua substituição.
- Mantenha uma alimentação equilibrada e variada composta por pelo menos 5 peças de fruta e legumes por dia.
- Mantenha as batatas num local com uma temperatura superior a 8°C.
- Para uma cozedura rápida e perfeita, limite a quantidade de batatas fritas a 1/2 cesto por imersão.
- A imersão de um cesto cheio faz baixar rapidamente a temperatura do óleo. Aquando da cozedura, a temperatura nunca ultrapassa os 175°C independentemente do facto do termostato se encontrar nos 190°C (= temperatura estabilizada antes da imersão).

DESCRIÇÃO

- | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| A Painel de controlo | M Elemento de aquecimento |
| B Temporizador | N Cuba em inox com pegas de transporte integradas |
| C Indicador de temperatura | O Cesto |
| D Botão Ligar/Desligar com indicador luminoso | P Tampa amovível |
| E Termóstato | Q Pega do cesto |
| F Pega de transporte do painel de controlo | R Suporte para escorrer |
| G Dobradiça da tampa | S Botão para reiniciar |
| H Encaixe traseiro | T Pé |
| I Saída de vapor | U Pega da tampa |
| J Enrolador de cabo | V Corpo em inox |
| K Suporte do filtro | W Pega de transporte |
| L Filtro de carbono | |

PREPARAÇÃO

Antes da primeira utilização

- Retire a tampa. Procedimento: abra a tampa, apoie-a sobre os encaixes traseiros e levante-a - **1**.
- Retire o cesto, o suporte do filtro, o painel de controlo e a cuba. Para retirar a cuba, use as pegas de transporte - **2**.
- A cuba, a tampa, o suporte do filtro (sem o filtro anti-odor) e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça - **3** - ou com uma esponja e água com detergente para a loiça.
- O painel de controlo e a estrutura exterior podem ser limpos com um pano húmido.
- Seque cuidadosamente todos os elementos.
- Para colocar o filtro anti-odor: coloque o filtro sobre o suporte e rode para a esquerda até ouvir um clique até à posição  - **4**.
- Volte a colocar a cuba, o painel de controlo- **5**, o suporte do filtro- **6**, o cesto e a tampa.
Para voltar a colocar a tampa, insira as dobradiças da tampa até ouvir um clique e feche a tampa.

Notas

- Nunca mergulhar o aparelho em água.
- A sua fritadeira deve ser sempre utilizada no interior de casa.
- O filtro de carbono não pode ir à máquina de lavar loiça, lembre-se de o retirar antes de levar o suporte do filtro à máquina de lavar loiça.
- Assegure-se de que o painel de controlo - **5** e o suporte do filtro - **6** estão correctamente posicionados, caso contrário o aparelho não funcionará.

Encher a cuba

Se utilizar óleo:

- Encher a cuba de óleo.
- Nunca encher a cuba acima do nível máximo indicado na cuba - **7**.
- Utilize gordura alimentar recomendada para frituras. Para melhores resultados, recomendamos a utilização de óleo vegetal.

Se utilizar matéria gorda sólida:

- Corte-a em pedaços e derreta-a à parte para de seguida a deitar na cuba (**nunca deixe derreter a gordura sólida no cesto ou na cuba**) - **8** - **9**.
- Nunca ultrapasse os 150°C para derreter a gordura solidificada na cuba.
- NUNCA utilize gordura animal, esta poderá transbordar, fazer fumo ou causar um incêndio.

Quantidade	Óleo	Matéria gorda sólida
Min	3.5 L	3115 g
Max	4.5 L	4005 g

Notas

- Retire o cesto para encher a cuba de matéria gorda.
- Nunca misture diferentes tipos de gordura, pois poderá causar transbordamentos.
- O nível de gordura deve sempre situar-se entre as marcas Min. e Max. da cuba. Verifique antes de cada utilização e caso necessário acrescente o mesmo tipo de gordura.

Pré-aquecimento

- Depois de encher a cuba com matéria gorda, feche a tampa e ligue a fritadeira à tomada sem o cesto.
- Rode o botão Ligar/Desligar para a posição **I**, o indicador luminoso do botão acende. Regule o botão do termostato para a temperatura desejada (ver Tabela de fritura p.25) - **10**.
- O indicador de temperatura fica verde quando a temperatura desejada é atingida.

Notas

- Coloque a fritadeira numa superfície plana e estável, fora do alcance das crianças, longe de todas as fontes de salpicos ou de calor.
- Para uma boa ventilação e visão perfeita durante a fritura, verifique que a parte da frente da tampa e as saídas de vapor não estão obstruídas.
- Nunca ligue a fritadeira à corrente quando esta está vazia (sem matéria gorda).

Preparação do cesto

- Enxugue os alimentos para retirar o excesso de água ou gelo.
- Levante a tampa.
- Encha o cesto antes de o colocar na fritadeira. Não sobrecarregue o cesto - **11**. Reduza as quantidades para os congelados.
- O nosso conselho: corte os alimentos do mesmo tamanho para que fritem de maneira homogénea. Evite pedaços muito grossos. Para obter batatas fritas congeladas mais estaladiças, lave-as em água fria e enxugue-as cuidadosamente.
- Feche a tampa.

Nota

- Quando preparar alimentos frescos ou congelados, enxugue-os cuidadosamente com papel absorvente.

FRITURA

Imersão do cesto

- Assim que o óleo atingir a temperatura desejada, o indicador da temperatura fica verde.
- Levante a tampa.
- Mergulhe o cesto na matéria gorda muito devagar. Se o mergulhar depressa demais pode causar transbordamentos.
- Volte a fechar a tampa.
- Regule o temporizador para o tempo de fritura desejado - **12**.

Notas

- Durante a fritura é normal que o indicador da temperatura verde se apague e acenda.
- Seja qual for a receita, os alimentos devem enxugar-se cuidadosamente antes de serem fritos. Assim evita que ocorram transbordamentos e prolonga o tempo de vida do óleo.
- Durante a fritura, é normal que a saída de vapor da esquerda liberte mais vapor que a da direita.

No fim da fritura

A fritura termina quando:

- O temporizador emite um sinal sonoro indicando que o tempo de fritura acabou.
- Os alimentos atingiram a cor e a textura desejadas.

De seguida:

- Escorra os alimentos colocando o cesto na fixação existente para o efeito - **13**.
- Levante a tampa.
- Retire o cesto.
- Sirva.
- Feche a tampa sempre que a fritadeira não estiver a ser utilizada.
- Para uma 2ª fritura, aguarde que o indicador de temperatura fique verde antes de mergulhar novos alimentos na matéria gorda.

Notas

- Não toque no aparelho durante o seu funcionamento. Certas zonas muito quentes poderão causar queimaduras graves - **14**. O vapor que sai pelas saídas de vapor está muito quente. Para sua segurança, não toque nos botões de regulação.

Desligar o aparelho

- Uma vez terminada a fritura, regule o temporizador para a posição mínima e o botão Ligar/Desligar para . O indicador do botão apaga-se.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Deixe arrefecer completamente a fritadeira e a matéria gorda (3 horas).
- Para deslocar a fritadeira, utilize as pegas de transporte.

Nota

- Nunca desloque a fritadeira enquanto o óleo ainda estiver quente.

TABELA DE FRITURA

- Os tempos de fritura são dados a título indicativo. Podem variar em função das quantidades, do gosto de cada um, da grossura dos alimentos, da voltagem da corrente eléctrica, etc.
- Para batatas fritas caseiras estaladiças, é recomendado realizar duas imersões (ver tabela de fritura mais abaixo). A primeira imersão deve ser feita a 160°C. Em seguida, levante o cesto e aumente a temperatura para 190°C. Aguarde até que a luz piloto da temperatura fique verde, e desça o cesto para uma segunda imersão.
- Quando fritar alimentos panados ou do filhós, retire o cesto por forma a evitar que os alimentos fiquem agarrados.

Notas

- Manipule os alimentos com precaução e utilize pinças.
- Mergulhe progressivamente os alimentos na matéria gorda quente, imergindo-os centímetro a centímetro.

Alimentos frescos	Quantidade	Temperatura	Tempo de fritura
Batatas fritas (quantidade máxima)	1000 g	1 - 160°C 2 - 190°C	8-11 min 5-7 min
Batatas fritas (quantidade óptima)	800 g 500 g	190°C	7-11 min 6-9 min
Pernas de frango	3 peças	180°C	16-18 min
Filetes de peixe	2 peças	170°C	5-6 min
Camembert frito	8 peças	190°C	2-3 min
Cogumelos	300 g	150°C	8-10 min
Sonhos de maçã	8 peças	180°C	5-6 min
Alimentos congelados	Quantidade	Temperatura	Tempo de fritura
Batatas fritas (quantidade máxima)	750 g	190°C	8-10 min
Batatas fritas	500 g	190°C	6-9 min
Batatas fritas (quantidade óptima)	380 g	190°C	6-8 min
Nuggets de frango	1400 g	190°C	8-10 min
Peixe panado	8 peças	190°C	6-8 min
Calamares	500 g	190°C	5-6 min
Cebola frita	400 g	190°C	5-7 min

LIMPEZA

Filtragem do óleo

- Retire os resíduos da fritura do óleo com um objecto não metálico - **15**. Os resíduos que se desprendem dos alimentos têm tendência a queimar e provocam uma alteração mais rápida da matéria gorda. Por esta razão, o óleo deve ser filtrado regularmente.
- Pode guardar o óleo na fritadeira ou num recipiente hermético à parte.

- Se utilizar matéria gorda sólida, aconselhamos que a guarde fora da fritadeira.
- Nunca deite a matéria gorda usada no lava-loiça. Deixe-a arrefecer e deite-a fora com o lixo doméstico, conforme as regulamentações locais em vigor.

Notas

- Deixe arrefecer completamente a fritadeira e o óleo antes de filtrar (3 horas).
- Substitua a matéria gorda pelo menos a cada 8-10 utilizações.

Limpeza da fritadeira

- Nunca limpe a fritadeira sem a ter desligado e retirado a ficha da tomada e deixado arrefecer anteriormente (3 horas).
- Retire a tampa. Procedimento: abra a tampa e apoie-a sobre os encaixes traseiros e levante - **1**.
- Retire o cesto, o suporte do filtro, o painel de controlo e a cuba. Para retirar a cuba, utilize as pegas de transporte - **2**.
- Retire o filtro, para isso: rode o filtro para a direita até à posição  e retire - **16**.
- Para retirar o suporte do filtro, segure no painel de comandos com uma mão e puxe o suporte do filtro com a outra. - **3**.
- A cuba, a tampa, o suporte do filtro (sem o filtro anti-odor) e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça - **3** - ou com uma esponja e água com detergente para a loiça.
- O painel de controlo e o corpo do aparelho podem ser lavados com um pano húmido.
- Seque cuidadosamente todos os elementos.
- Para voltar a colocar o filtro anti-odor: coloque o filtro no suporte e rode-o para a esquerda até à posição  - **4**.
- Volte a colocar a cuba, o painel de controlo - **5**, o suporte do filtro - **6**, o cesto e a tampa. Para voltar a colocar a tampa, insira as dobradiças da tampa até ouvir um clique e feche a tampa.

Nota

- Aconselhamos a lavagem da tampa após cada utilização: o vidro deve ficar sempre limpo para que possa ter uma visão perfeita dos alimentos enquanto fritam.

Função RESET (para reiniciar)

- O seu aparelho está equipado com uma função de segurança em caso de sobreaquecimento do óleo. Se a função for accionada, o aparelho deixa de aquecer.
- Neste caso, desligue a fritadeira, retire a ficha da tomada e aguarde que o aparelho arrefeça.
- Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento, carregue no botão RESET - **17** na parte de trás do painel de controlo com a ajuda de um objecto pontiagudo não metálico, depois de ter enchido a cuba com óleo - **8** - **9**.
- Volte a ligar a fritadeira.
- Se a função se accionar novamente, leve o seu aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Substituir o filtro anti-odor

- O seu aparelho está equipado com um filtro de carbono.
- Para uma boa eficácia de filtragem dos odores, substitua-o após cada 20 utilizações.
- Para substituir o filtro:
 - espere que a fritadeira arrefeça.
 - Retire a tampa. Procedimento: abra a tampa e apoie-a sobre os encaixes traseiros e levante - **1**.
 - retire o suporte do filtro.
 - para retirar o filtro: rode o filtro para a direita até à posição  e retire-o - **16**.
 - deite fora o filtro.
 - substitua por um novo filtro: coloque o filtro no suporte e rode para a esquerda para a posição  - **4**.

Nota

- A referência do seu filtro é XA500034.

A SUA FRITADEIRA NÃO FUNCIONA CORRECTAMENTE

Problemas e causas possíveis	Soluções
A fritadeira não aquece	
O aparelho não está ligado à corrente.	Ligue o aparelho à tomada.
O botão Ligar/Desligar não está posicionado em I .	Coloque o botão Ligar/Desligar no I e assegure-se que o indicador acende.
A temperatura de fritura não está seleccionada.	Regule o termóstato consoante os alimentos a fritar (ver tabela de fritura p25).
A segurança da fritadeira é activada.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer. Verifique o nível de óleo e rectifique se necessário. Carregue no botão RESET (para reiniciar) situado na parte de trás do painel de comandos. Volte a ligar a ficha à tomada. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica autorizado.
O painel de controlo não está correctamente posicionado.	Certifique-se que o painel está bem encaixado no seu suporte - 5 e que nada fica a obstruir à sua devida colocação (ex. cabo de alimentação).
O suporte do filtro está mal encaixado.	Assegure que encaixou bem o suporte do filtro - 6.
O óleo da fritura transbordou	
A marca Max. de enchimento da cuba foi ultrapassada.	Verifique o nível de matéria gorda e retire o excesso depois do arrefecimento da matéria gorda.
O cesto está sobrecarregado	Retire os alimentos em excesso.
Os alimentos estão húmidos ou têm muita água (ex. congelados).	Retire o gelo e seque bem os alimentos.
Diferentes tipos de matéria gorda misturados.	Deite fora a matéria gorda e limpe a cuba. Encha com um só tipo de matéria gorda.
A matéria gorda não é a mais conveniente.	Utilize gordura vegetal para uma fritura de qualidade.
Maus cheiros	
O filtro anti-odor está saturado.	Certifique-se que substitui o filtro a cada 20 utilizações.
A matéria gorda está degradada.	Renove o banho de fritura todas as 8 a 10 utilizações.
Foi usada uma matéria gorda inadequada.	Utilize gordura vegetal para uma fritura de qualidade.
A visibilidade através da tampa é má	
A tampa está suja.	Para assegurar uma boa visibilidade, limpe a tampa após cada utilização.
A tampa está mal posicionada.	O painel de controlo e/ou o suporte do filtro estão mal posicionados. Para uma boa aspiração do vapor, certifique-se que estão bem colocados.
A parte da frente da tampa e/ou as saídas de vapor estão obstruídas.	Para uma boa aspiração do ar e tratamento dos odores, certifique-se que não existem obstruções na parte da frente da tampa e nem nas saídas de vapor.
Os alimentos não ficam dourados e ficam moles	
Os alimentos são muito grossos ou têm muita água.	A título de teste prolongue o tempo de fritura ou frite os alimentos com um tamanho mais pequeno.
Demasiados alimentos cozinhados ao mesmo tempo e o banho de fritura não está a uma boa temperatura.	Respeite as quantidades de alimentos recomendadas. (ver tabela de fritura p25)
A temperatura do banho de fritura pode ser insuficiente: O termóstato está mal regulado.	Certifique-se que o termóstato estão bem posicionado consoante os alimentos a fritar (ver tabela de fritura p25).
Os fritos pegam-se	
As batatas fritas frescas não foram lavadas antes de mergulhadas no óleo.	Lave e enxugue cuidadosamente as batatas fritas frescas antes de as fritar.
Demasiados alimentos cozinhados ao mesmo tempo.	Respeite as quantidades de alimentos recomendadas (ver tabela de fritura p25)



Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

② Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

I 6-12

E 13-19

P 20-26