

# Karcher

DE  
EN  
FR  
NL  
IT



## FR 510

Fritteuse  
Deep Fryer  
Friteuse  
Friteuse  
Friggitrice

| Bedienungsanleitung  
| User Manual  
| Mode d'emploi  
| Gebruiksaanwijzing  
| Libretto Istruzioni

## **VORWORT**

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, damit Sie in der Lage sind, die maximale Leistungsfähigkeit dessen auszuschöpfen und die Sicherheit bei Installation, Verwendung und Wartung gewährleistet wird. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass Sie sie immer griffbereit haben.



Unsere Hotline für technische Fragen: **0900/1000036**

(Mo. – Do.: 8.00 – 16.30 Uhr | Fr.: 8.00 – 15.00 Uhr | 0,99 €/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Bitte machen Sie von dieser Hotline Gebrauch, da technische Probleme meist hier schon behoben werden können, ohne dass Sie Ihr Gerät einsenden müssen.

Internet: [www.karcher-products.de](http://www.karcher-products.de)

E-Mail: [service@karcher-products.de](mailto:service@karcher-products.de)

## SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Bei nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Gerät und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und Netzstecker regelmäßig auf evtl. Beschädigungen überprüfen. Im Falle von Beschädigungen müssen Netzkabel und Netzstecker vom Hersteller bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.
- Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Es besteht Gefahr durch Stromschlag!
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Das Kabel sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist. Es sollte nie in die Nähe der warmen Teile des Gerätes kommen.
- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.
- Das Gerät auf eine stabile, ebene und wärmebeständige Fläche und nicht in die Nähe von offenen Flammen (z.B. Gasöfen), sowie außer Reichweite von Kindern stellen.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Während des Gebrauchs das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder können die Gefahren, die im unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten liegen, nicht erkennen. Deshalb elektrische Haushaltsgeräte nie von Kindern ohne Aufsicht benutzen lassen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung. **Vorsicht!** Das Gerät steht unter Strom solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Vor Ziehen des Netzsteckers das Gerät ausschalten.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist nur für die Verwendung von Öl oder flüssigem Fett geeignet.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand aufheizen. Es darf erst eingeschaltet werden, nachdem Öl bzw. Fett in den Frittierbehälter (13) eingefüllt wurde.
- Einfüllmarkierungen MIN-MAX im Inneren des Frittierbehälters (13) beachten. Nicht zuviel bzw. zuwenig Öl oder Fett in den Frittierbehälter (13) einfüllen.
- Verbrennungsgefahr! Vorsicht im Umgang mit heißen Ölen, Fetten oder sonstigen Flüssigkeiten! Das gilt insbesondere, wenn das Gerät mit diesen Inhalten verschoben wird. Auf Öl- bzw. Fettspritzer und Dämpfe achten!
- Aus der Öffnung des Fettfilters (12) tritt stetig heißer Dampf aus. Verbrennungsgefahr!
- Ein Verschieben der Fritteuse in heißem Zustand ist möglichst zu vermeiden. Ist es aus irgendwelchen Gründen doch notwendig, so ist die Fritteuse nur an den seitlich untenliegenden Handgriffen (17) anzufassen und langsam zu verschieben. Die Fritteuse stets waagerecht halten.
- Sollte es zu Verbrennungen kommen, Verbrennungstelle sofort mit kaltem Wasser für etwa 20 Minuten kühlen und einen Arzt konsultieren.
- Darauf achten, dass der Frittierkorb (2) korrekt in den Frittierbehälter (13) eingepasst ist und dass der Deckel (1) vollständig geschlossen ist. Das Gerät niemals mit geöffnetem Deckel (1) betreiben!
- Es dürfen sich keine leicht brennbaren Materialien in der Nähe des im Betrieb genommenen Gerätes befinden.
- Keine Utensilien verwenden, die bei Kontakt mit dem Öl bzw. Fett schmelzen würden (z.B. Plastik).
- Gerät niemals ohne Aufsicht betreiben.
- Das Gerät soweit wie möglich vom Tischrand oder anderen Standflächen wegstellen.

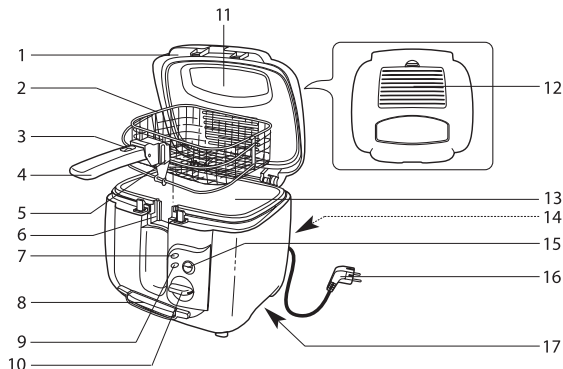
- Falls das Öl zu brennen anfangen sollte, Deckel (1) schließen und sofort den Netzstecker (16) ziehen.
- Nur Qualitätsöle bzw. -fette verwenden. Verschiedene Öle bzw. Fette nicht miteinander vermischen.
- Keine Margarine oder Butter verwenden; Rauchbildung erfolgt schon bei geringer Temperatur!
- Das Gerät, sowie heiße Öle und Fette, an einem sicheren, von Kindern unzugänglichen Ort abkühlen lassen.

### VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Das Gerät, wie in Reinigung und Pflege beschrieben, reinigen. Insbesondere Frittierkorb (2) und Frittierbehälter (13) säubern. Alle Teile vor der Benutzung sorgfältig abtrocknen.  
*Hinweis:* Bei erster Benutzung kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen.
- Dies ist jedoch unbedenklich und von nur kurzer Dauer. Auf ausreichende Belüftung achten.

### AUFBAU

1. Deckel
2. Frittierkorb
3. Frittierkorbgriff-Entriegelung
4. Frittierkorbgriff
5. Frittierkorbbalierung
6. Frittierkorbaufnahme
7. Betriebsanzeige STROM (Grün)
8. Entriegelung
9. Betriebsanzeige TEMP (Rot)
10. Temperaturregler 0 • 190°
11. Fensterluke
12. Fettfilter
13. Frittierbehälter
14. Netzkabelaufnahme
15. Ein-/Ausschalter I/O
16. Netzkabel mit Netzstecker
17. Handgriff



### BEDIENUNG

- Den Deckel (1), durch Drücken der Entriegelung (8) nach innen, öffnen. Der Deckel (1) bewegt sich von selbst nach oben.
- Frittierkorbgriff (4) nach oben klappen bis er einrastet, und den Frittierkorb (2) nach oben entnehmen.
- Ein geeignetes Lebensmittelöl bzw. -fett in den Frittierbehälter (13) einfüllen. Wir empfehlen, ein gutes, auf pflanzlicher Basis hergestelltes hitzebeständiges Öl bzw. Fett zu benutzen. Das Öl bzw. Fett muss mindestens bis zur Einfüllmarkierung MIN (2,0 l) im Inneren des Frittierbehälters (13) eingefüllt werden. Die Einfüllmarkierung MAX (2,5l) darf allerdings nicht überschritten werden!  
*Vorsicht:* Spritzgefahr! Feuchtes Frittiergut trocknen, bevor es frittiert werden soll.
- Die Fensterluke (11) innen mit Öl bzw. Fett einschmieren.
- Den Deckel (1) schließen. Dabei darauf achten, dass der Deckel (1) einrastet. Den Temperaturregler 0 • 190° (10) in die Stellung 0 drehen.
- Netzstecker (16) mit einer geeigneten Steckdose verbinden.
- Nun den Ein-/Ausschalter I/O (15) in die Stellung I bewegen. Die Betriebsanzeige STROM (Grün) (7) leuchtet auf.
- Temperaturregler 0 • 190° (10) auf die benötigte Temperatur einstellen. Die Betriebsanzeige TEMP (Rot) (9) leuchtet auf. Die Frittierdauer und die benötigte Temperatur hängen von der Art und Beschaffenheit des Frittiergutes ab. Bitte auf die Informationen des entsprechenden Nahrungsmittelherstellers achten. Die folgenden Temperaturen sind Richtwerte:

Frittiergut	Frittiertemperatur	Garzeit
Geflügel	170 °C	12 – 14 Min.
Pommes Frites	190°C	8 – 10 Min.
Fisch	170 °C	3 – 5 Min.
Krebs	170 °C	2 – 4 Min.
Pilze	150 °C	3 – 5 Min.
Zwiebel	190 °C	2 – 4 Min.
Filet	170 °C	5 Min.
Tiefgefrorenes	Angaben des Herstellers beachten	

- Es ist ratsam auch die Richtwerte auf der Fritteuse selbst zu studieren.
- Die Fritteuse beginnt nun das Öl bzw. Fett auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, erlischt die Betriebsanzeige TEMP (Rot) (9). Die Lebensmittel können jetzt frittiert werden.

- Frittierkorb (2) mit dem gewünschten Frittiergut bestücken. Frittierkorb (2) nur 2/3 füllen, ansonsten werden die oben aufliegenden Nahrungsmittel nicht wunschgemäß frittiert.
- Den Deckel (1), durch Drücken der Entriegelung (8) nach innen, öffnen. Der Deckel (1) bewegt sich von selbst nach oben. Frittierkorb (2) mit der Frittierkorbhalterung (5) in die Frittierkorbaufnahme (6) einhängen.
- Den Deckel (1) schließen. Dabei darauf achten, dass der Deckel (1) einrastet.
- Den Frittierkorbgriff (4) leicht nach oben ziehen, die Frittierkorbgriff-Entriegelung (3) nach hinten ziehen und den Frittierkorbgriff (4) langsam nach unten gleiten lassen. Das Frittiergut befindet sich nun im Öl bzw. Fett.
- Den Garvorgang durch die Fensterluke (11) beobachten.
- Das Gerät verfügt über einen eingebauten Thermostat. Die Betriebsanzeige TEMP (Rot) (9) wird daher zwischenzeitlich aufleuchten und wieder erlöschen. Dadurch wird angezeigt, dass das Gerät das Öl bzw. Fett kurzfristig aufheizt, um die Temperatur konstant zu halten.
- Nach Ablauf der erforderlichen Garzeit, den Frittierkorbgriff (4) nach oben ziehen, bis er einrastet.
- Den Temperaturregler 0 • 190° (10) in die Stellung 0 drehen. Ein-/Ausschalter I/O (15) in die Stellung 0 bewegen und den Netzstecker (16) aus der Steckdose ziehen.
- Den Deckel (1), durch Drücken der Entriegelung (8) nach innen, öffnen. Der Deckel (1) bewegt sich von selbst nach oben. Nach dem Drücken der Entriegelung (8) sofort von der Fritteuse wegstehen. Vorsicht: Heiße Dämpfe und eventuell spritzendes Fett können zu Verbrennungen führen!
- Das Fett bzw. Öl vollständig abtropfen lassen, bevor die Lebensmittel dem Frittierkorb (2) entnommen werden.
- Öl bzw. Fett vollständig abkühlen lassen.

### REINIGUNG UND PFLEGE

- Dazu auch unbedingt die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät und seinen Inhalt vollständig abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Das Gerät sollte nach jedem Frittieren gesäubert werden, da Essensreste leicht zu brennen anfangen und Öle bzw. Fette dadurch schneller ranzig werden. Es sollten zumindest die im Öl bzw. Fett verbliebenen Essensreste entfernt werden.
- Zur Reinigung des Öles, ein nichtfusselndes Stofftuch verwenden. Das Öl bzw. Fett langsam durch das Stofftuch fließen lassen und in einem verschleißbaren Behälter auffangen.
- Das Öl oder Fett sollte jedoch regelmäßig erneuert werden. Für Öl gilt in der Regel, nach 10 - 12 Benutzungen, oder nach Bedarf.
- Der Fettfilter (12) sollte nach 60 Frittiervorgängen ausgetauscht werden. Dazu die Filterabdeckung durch Zurückziehen des Griffes öffnen. Den Fettfilter (12) entnehmen und den neuen Fettfilter (12) einsetzen.
- Das Filtergehäuse und die Filterabdeckung mit Spülmittel und Wasser reinigen und das neue Fettfilter (12) einlegen. Filterabdeckung aufsetzen.
- Den Frittierkorb (2) mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Anschließend mit kaltem Wasser spülen.
- Frittierbehälter (13) mit saugfähigem Papier ausreiben und anschließend mit einem feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen.
- Der Deckel (1) ist abnehmbar. Dazu den Deckel (1) öffnen, senkrecht stellen und den Deckel (1) nach oben aus den Deckelhalterungen herausziehen. Der Deckel (1) kann nun, nach Entfernen des Fettfilters (12) (wie oben beschrieben), mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
- Fritteusen-Außengehäuse mit einem feuchten Lappen und ggf. etwas Spülmittel abreiben.
- Fritteuse auf keinen Fall in Wasser eintauchen!
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Reinigungsutensilien benutzen.
- Zur Reinigung keinesfalls Benzin oder Lösungsmittel verwenden.
- Das Netzkabel (16) auf die Netzkabelaufnahme (14) aufwickeln.

### TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung:	230V~ 50Hz
Leistungsaufnahme:	1800 Watt
Maximale Öl-Füllmenge:	2,5 l
Minimale Öl-Füllmenge:	2,0 l

*Technische und optische Änderungen jederzeit vorbehalten.*

## SAFETY INFORMATION

- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance may be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating plate.
- Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. However should the appliance accidentally fall into water, unplug the appliance immediately and have it checked by a qualified person before using it again. Non-observance could cause a fatal electric shock!
- Never attempt to open the housing yourself.
- Do not place any kind of object into the inside of the housing.
- Do not use the appliance with wet hands, on a damp floor or when the appliance itself is wet.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Check the cord and the plug regularly for any possible damage. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cord or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if necessary.
- Never attempt to repair the appliance yourself. This could cause an electric shock.
- Do not allow the cord to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked flames. Remove the plug from the socket only by holding the plug.
- For extra protection it is possible to fit the electric household installation with a fault current breaker with a rated breaking current of not more than 30mA. Ask your electrician for advice.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
- If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
- This appliance is not suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Children cannot recognise the dangers involved in the incorrect use of electrical appliances. Therefore never allow children to use household appliances without supervision.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned. *Danger!* Nominal voltage is still present in the appliance as long as the appliance is connected to the mains socket.
- Switch the appliance off before disconnecting from the mains.
- Never use the cord to carry the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

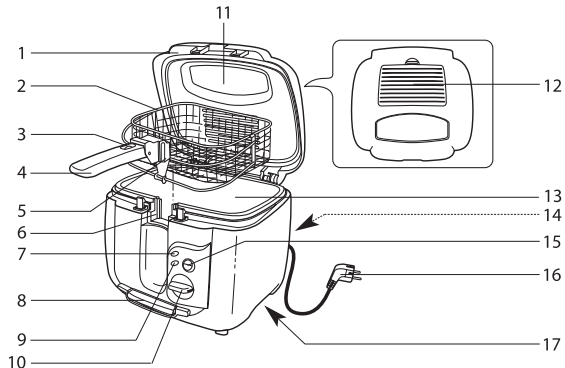
- The appliance is only suitable for oil or liquid fat.
- Do not heat the appliance when it is empty. Only switch on the appliance after filling the deep-frying container (13) with oil or liquid fat.
- Take good notice of the filler markings MIN-MAX inside the deep-frying container (13). Do not fill the deep-frying container (13) with too little or much oil or fat (13).
- Risk of burning! Caution when handling hot oils, fats or other liquids! This applies in particular if the appliance is moved while full with such liquids. Pay attention to oil or fat splashes and steam!
- The opening of the fat filter (12) constantly gives out hot steam. Risk of burning!
- If possible, avoid moving the deep-fryer when in hot condition. If for any reason it is necessary to move it, only grab the deep-fryer by the grab handles (17) on the sides of the bottom and move slowly. Always keep the deep-fryer in horizontal position.
- In case of burning, hold the burn in cold water for approximately 20 minutes and see your doctor immediately.
- Ensure that the deep-frying basket (2) is correctly set inside the deep-frying container (13) and that the cover (1) is completely closed. Never operate the appliance when the cover is open (1)!
- Do not place easily inflammable materials in the proximity of the appliance when the appliance is in use.
- Do not use any utensils that could melt when in contact with the oil or fat (e.g. plastics).
- Never operate the appliance without supervision.
- Place the appliance as far as possible from the edge of the table or of the surface it is placed on.
- In case the oil catches fire, close the cover (1) and immediately disconnect the power supply plug (16) from the socket.
- Only use quality oils and fats. Do not mix different oils or fats.
- Do not use margarine or butter; these cause formation even at small temperatures!
- Leave the appliance, as well as the hot oils and fats, to cool in a safe place out of reach of children.

**PRIOR TO INITIAL START-UP**

- Remove all packaging material.
  - Clean the appliance as described in Cleaning and maintenance. Especially clean the deep-frying basket (2) and the deep-frying container (13). Before use; leave all parts to dry well.
- Note:* During first use, the appliance may give out a slight smell and smoke. However, this is harmless and short-lived. Ensure sufficient ventilation.

**FEATURES**

1. Cover
2. Deep-frying basket
3. Unblocking device for deep-frying basket handle
4. Deep-frying basket handle
5. Deep-frying basket holding device
6. Deep-frying basket holding slot
7. Operation display POWER (green)
8. Unblocking device
9. Operation display temp (red)
10. Temperature regulator 0 • 190°
11. Window
12. Fat filter
13. Deep-frying container
14. Mains cable admission
15. On/Off switch I/O
16. Mains cable with power supply plug
17. Grab handle



**OPERATION**

- Open the cover (1) by pressing the unblocking device (8) inwards. The cover (1) will automatically move upwards.
- Shift the handle of the deep-frying basket (4) upwards until it engages and remove the deep-frying basket (2) by moving it upwards.
- Pour some good quality oil or fat into the deep-frying container (13). We advise you to use good quality heatproof oil and fat manufactured on a vegetable basis. Pour at least the amount of oil or fat that is needed to reach the marking MIN (2.0 l) inside the deep-frying container (13). However, do not exceed the marking MAX (2,5l)!  
*Caution:* Spraying danger! Before deep-frying, dry the foods that you want to cook if they are moist.
- Daub the inside of the window (11) with some oil or fat.
- Close the cover (1). Make sure that the cover (1) engages. Turn the temperature regulator 0 • 190° (10) to position 0.
- Connect the plug (16) to an appropriate socket.
- Now turn the On/Off switch I/O (15) to position I. Operation display POWER (green) (7) lights up.
- Adjust the temperature regulator 0 • 190° (10) to the necessary temperature adjust. The operation display temp (red) (9) lights up. The deep-frying time and the necessary temperature depend on the type and quality of the foods. Please read the information provided by the food manufacturer. The following temperatures are approximate values:

Food to be deep-fried	Deep-frying temperature	Time
Poultry	170 °C	12 –14 min.
French Fries	190°C	8 – 10 min.
Fish	170 °C	3 – 5 min.
Crawfish	170 °C	2 – 4 min.
Mushrooms	150 °C	3 – 5 min.
Onions	190 °C	2 – 4 min.
Tenderloin	170 °C	5 min.
Frozen	according to the manufacturer's instructions	

- It is advisable that you also consider the approximate values on the deep-fryer itself.
- The deep-fryer now begins to heat the oil or fat to the desired temperature. As soon as this temperature has been reached, the operation display temp (red) (9) goes out. The food can now be deep-fried.
- Add the food that you want to deep-fry into the basket (2). Fill the deep-frying basket (2) 2/3 only, as the food above this level will not be deep-fired.
- Open the cover (1) by pressing the unblocking device (8) inwards. The cover (1) will automatically move upwards.

- Place the holding device (5) of the deep-frying basket (2) into the holding slot (6).
- Close the cover (1). Make sure that the cover (1) engages.
- Shift the handle (4) of the deep-frying basket slowly upwards, push the deep-frying basket unlocking device (3) a little backwards and let the handle (4) of the deep-frying basket slide slowly downwards. The food is now in the oil or fat.
- Observe the process through the window (11).
- The appliance has an in-fitted thermostat. The operation display temp (red) (9) will thus go on and off intermittently. This shows that the appliance heats up the oil or fat at short regular intervals so as to keep the temperature constant.
- When the necessary time has expired, pull the handle (4) of the deep-frying basket upwards until it engages.
- Turn the temperature regulator 0 • 190° (10) to position 0. Switch the On/Off switch I/O (15) to position 0 and remove the power supply plug (16) from the socket.
- Open the cover (1) by pressing the unblocking device (8) inwards. The cover (1) will automatically move upwards. After pressing the unblocking device (8) immediately stand away from the deep fryer.  
*Caution:* Hot steams and possibly squirting fat can lead to burns!
- Leave the fat or oil to drip off completely before taking the food out of the deep-frying basket (2).
- Leave the oil or fat to cool completely.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- You must follow the Safety Instructions thoroughly.
- Leave the appliance and its contents to cool completely before beginning the cleaning operation.
- The appliance should be cleaned after each deep-frying process, since food remains burn easily and cause the oil or fat to go rancid. If you choose not to perform a thorough cleaning operation, at least remove the food remains from the oil or fat.
- Use a lint-free cloth to clean out the oil. Leave the oil or fat to flow slowly through the cloth and into a container that can be closed.
- However, the oil or the fat should be changed on a regular basis. Usually, the oils needs to be replaced after 10 – 12 uses, or as required.
- The fat filter (12) should be replaced after 60 deep-frying processes. To do this, open the filter cover by withdrawing the handle. Remove the fat filter (12) and insert the new fat filter (12).
- Clean the filter casing and the filter cover with some detergent and water and insert the new fat filter (12). Replace the filter cover.
- Clean the deep-frying basket (2) with some hot water and detergent clean. Go on to rinse with cold water.
- Rub the deep-frying container (13) with absorbent paper and go on to clean it with a damp cloth and some detergent.
- The cover (1) is removable. Open the cover (1), place perpendicularly and pull the cover (1) upwards and out of its cover mounting plates. After the fat filter (12) (as described above) has been removed, the cover (1) can now be cleaned with water and detergent.
- Rub off the outer casing of the deep-fryer with a damp rag and, if necessary, some detergent.
- Never submerge the deep-fryer!
- Do not use any abrasive cleaning agents or sharp cleaning utensils.
- Do not use any gas or solvents for cleaning.
- Wind the mains cable (16) around the mains cable admission (14).

### **TECHNICAL DATA**

Operating voltage:	230V~ 50Hz
Power input:	1800 Watts
Maximum amount of oil filled:	2.5 l
Minimum amount of oil filled:	2.0 l

*Technical specifications and design may change without notice.*



## INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager.
  - L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.
  - Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
  - Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!
  - N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
  - Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
  - N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
  - Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.
  - Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
  - Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.
  - N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Il y a risque d'électrocution.
  - Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.
  - Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire avec un courant différentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.
  - S'assurer qu'il n'y a pas de danger que le câble ou sa rallonge ne soit par inadvertance tiré ou ne gêne le passage une fois branché.
  - En cas d'utilisation de rallonge, s'assurer s'assurer que la puissance maximale du câble est bien adaptée à la consommation de l'appareil pour éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise.
  - Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.
  - Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
  - Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
  - Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- Danger!** L'appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/éteignez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
  - Ne jamais porter l'appareil par son câble.
  - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles en sont sous surveillance ou on reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  - Surveillez toujours les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## CONSIGNES PARTICULIÈRES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est uniquement destiné à l'utilisation d'huile ou de matières grasses liquides.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil à vide. Il ne peut être allumé qu'une fois l'huile et/ou la graisse remplie dans la cuve (13).
- Respectez les repères de remplissage MIN-MAX situés à l'intérieur de la cuve (13). Ne remplissez jamais trop ou pas assez d'huile ou de graisse dans la cuve (13).
- Risque de brûlure! Prenez vos précautions lorsque vous manipulez des huiles, graisses ou autres liquides brûlants ! Cela vaut en particulier lorsque l'appareil est déplacé avec ces contenus. Faites attention aux projections de graisse et au dégagement de vapeur !
- De la vapeur brûlante se dégage en permanence de l'ouverture du filtre à graisse (12). Risque de brûlure !
- Il est recommandé, dans la mesure du possible, d'éviter de déplacement l'appareil lorsque son contenu est brûlant. Cependant, si, pour quelconque raison, cela devait être nécessaire, saisissez la friteuse uniquement par ses poignées (17) situées en bas sur les côtés et déplacez-la lentement. Tenez toujours la friteuse à l'horizontale.
- En cas de brûlure, passez immédiatement les parties lésées sous l'eau pendant 20 minutes environ afin de les faire refroidir et consultez un médecin.
- Veillez à ce que le panier (2) soit bien positionné dans la cuve (13) et que le couvercle (1) soit complètement

refermé. Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le couvercle ouvert (1)!

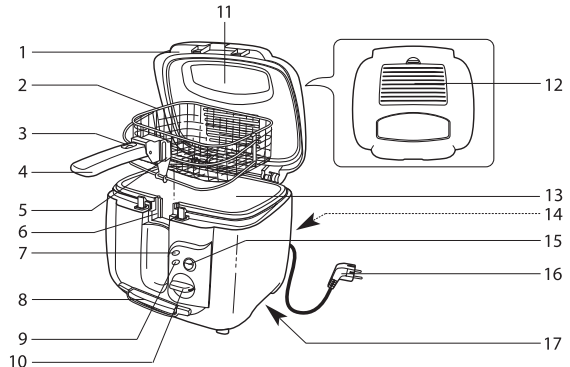
- Lorsque l'appareil est en service, tenez-le éloigné des matières facilement inflammables.
- N'utilisez aucun ustensile pouvant fondre au contact de l'huile et/ou de la graisse brûlante (p.ex. plastique).
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Autant que possible, ne disposez pas l'appareil sur le rebord d'une table ou sur d'autres surfaces d'appui.
- Si l'huile venait à prendre feu, fermez le couvercle (1) et débranchez immédiatement la fiche secteur (16).
- Utilisez uniquement des huiles et/ou graisses de qualité et ne mélangez pas différentes huiles et/ou graisses entre elles.
- N'utilisez pas de margarine ou de beurre; de la fumée se dégage déjà à faible température !

#### AVANT LA PREMIERE MISE EN SERCIVE

- Retirez tous les emballages.
- Nettoyez l'appareil comme cela est décrit sous Nettoyage et entretien. Nettoyez notamment le panier (2) et la cuve (13). Séchez bien tous les éléments avant de mettre l'appareil en marche.  
*Remarque* : lors de la première utilisation, il peut arriver que de la fumée et qu'une odeur se dégagent. Cela est sans danger et uniquement temporaire. Veillez à bien aérer.

#### STRUCTURE

1. Couvercle
2. Panier
3. Déverrouillage de la poignée du panier
4. Poignée du panier
5. Support de la poignée du panier
6. Logement panier
7. Indicateur de fonctionnement COURANT (vert)
8. Déverrouillage
9. Indicateur de fonctionnement TEMP (rouge)
10. Thermostat 0 • 190°
11. Hublot
12. Filtre à graisse
13. Cuve de la friteuse
14. Range cordon
15. Interrupteur marche/arrêt I/O
16. Câble d'alimentation avec fiche secteur
17. Poignée



#### UTILISATION

- Ouvrez le couvercle (1) en poussant le déverrouillage (8) vers l'intérieur. Le couvercle (1) se relève automatiquement.
- Relevez la poignée du panier (4) jusqu'à ce qu'elle s'enclenche et retirez le panier (2) par le haut.
- Versez une huile et/ou une graisse alimentaire appropriée dans la cuve (13). Nous vous recommandons d'utiliser une huile et/ou un corps gras à base végétale et résistant à la chaleur. L'huile et/ou le corps gras doit être rempli au moins jusqu'au repère de remplissage MIN (2,0 l) à l'intérieur de la cuve (13). Cependant il ne faut pas dépasser le repère de remplissage MAX (2,5l) !
- Prudence : risque de projections ! Séchez les aliments humides avant de les frire.
- Graissez l'intérieur du hublot (11) avec de l'huile et/ou de la graisse.
- Fermez le couvercle (1). Ce faisant, veillez à ce qu'il (1) s'enclenche. Positionnez le thermostat 0 • 190° (10) sur 0.
- Branchez la fiche secteur (16) sur une prise de courant appropriée.
- Maintenant, vous pouvez mettre l'interrupteur marche/arrêt I/O (15) sur la position I. L'indicateur de fonctionnement COURANT (vert) (7) s'allume.
- Réglez le thermostat 0 • 190° (10) sur la température nécessaire. L'indicateur de fonctionnement TEMP (rouge) (9) s'allume. La durée de la friture et la température nécessaire dépendent de la nature et de la qualité des aliments à frire. Veuillez observer les indications données par le fabricant des aliments. Les températures données ci-après sont des valeurs de référence :

Aliment	Température de friture	Temps de cuisson
Volaille	170°C	12 à 14 min.
Frites	190°C	8 à 10 min.
Poisson	170°C	3 à 5 min.
Crustacés	170°C	2 à 4 min.
Champignons	150°C	3 à 5 min.

Oignons	190°C	2 à 4 min.
Filet	170°C	5 min.
Aliments congelés suivre les indications du fabricant		

- Il est conseillé d'étudier soi-même les valeurs de référence indiquées sur la friteuse.
- La friteuse commence alors à porter l'huile et/ou le corps gras à la température souhaitée. Dès obtention de cette température, l'indicateur de fonctionnement TEMP (rouge) (9) s'éteint. Il est maintenant possible de faire frire les aliments.
- Garnissez le panier (2) avec les aliments à frire souhaités. Ne remplissez le panier (2) qu'au 2/3, autrement les aliments du haut ne pourraient frire suffisamment.
- Ouvrez le couvercle (1) en exerçant une pression vers l'intérieur sur le verrouillage (8). Le couvercle (1) se relève automatiquement. Accrochez le panier (2) avec le support (5) au logement (6) qui lui est destiné.
- Fermez le couvercle (1). Ce faisant, veillez à ce qu'il (1) s'enclenche correctement.
- Tirez la poignée du panier (4) délicatement vers le haut, tirez en arrière le déverrouillage de la poignée du panier (3) et laissez coulisser la poignée du panier (4) lentement vers le bas. A ce stade, les aliments baignent dans l'huile et/ou dans le corps gras.
- Vous pouvez observer la cuisson à travers le hublot (11).
- L'appareil possède un thermostat intégré. Par conséquent, l'indicateur de fonctionnement TEMP (rouge) (9) s'allume et s'éteint par intermittence. Cela permet d'indiquer que l'appareil est en train de chauffer l'huile et/ou la graisse afin de maintenir la température constante.
- Après écoulement du temps de cuisson nécessaire, tirez la poignée du panier (4) vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Mettez le thermostat 0 + 190° (10) sur la position 0. Positionnez l'interrupteur marche/arrêt I/O (15) sur 0 et débranchez la fiche secteur (16) de la prise de courant.
- Ouvrez le couvercle (1) en exerçant une pression vers l'intérieur sur le verrouillage (8). Le couvercle (1) se relève automatiquement. Après avoir appuyé sur le déverrouillage (8), éloignez-vous immédiatement de la friteuse. Prudence: les vapeurs brûlantes et la projection éventuelle de graisse peuvent occasionner des brûlures!
- Laissez la graisse et/ou l'huile complètement s'égoutter avant de sortir les aliments frits du panier (2).
- Laissez l'huile et/ou le corps gras refroidir complètement.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour cela également suivez impérativement les Consignes de Sécurité.
- Laissez refroidir complètement l'appareil et son contenu avant de procéder au nettoyage.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque friture car les résidus alimentaires se mettent à brûler légèrement, ce qui rend l'huile et/ou la graisse plus rapidement rance. Il faudrait au moins enlever les résidus alimentaires qui baignent dans l'huile et/ou la graisse.
- Pour filtrer l'huile, utilisez un chiffon qui ne peluche pas. Passez l'huile et/ou la graisse lentement à travers le chiffon en tissu et collectez-la dans un récipient hermétique.
- Il est cependant recommandé de renouveler régulièrement l'huile et/ou la graisse, en principe toutes les 10 à 12 utilisations pour l'huile, ou lorsque cela est nécessaire.
- Le filtre à graisse (12) doit être remplacé toutes les 60 fritures environ. Pour ce faire, ouvrez le cache du filtre en retirant la poignée. Sortez le filtre à graisse (12) et insérez le nouveau filtre (12).
- Nettoyez le boîtier et le cache du filtre avec du produit de vaisselle et de l'eau et insérez le nouveau filtre (12). Remettez le cache en place.
- Lavez le panier (2) avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle. Ensuite, rincez-le à l'eau froide.
- Frottez la cuve (13) à l'aide d'un papier absorbant et nettoyez-la ensuite avec un chiffon humide et un peu de produit de vaisselle.
- Le couvercle (1) est amovible. Pour ce faire, ouvrez le couvercle (1), mettez-le à la verticale et sortez-le (1) en le tirant vers le haut hors de ses supports. Maintenant, le couvercle (1) peut être nettoyé avec de l'eau et du produit de vaisselle, une fois le filtre (12) enlevé (comme cela est décrit ci-dessus).
- Frottez l'extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon humide et, le cas échéant, avec un peu de produit de vaisselle.
- Ne plongez en aucun cas la friteuse dans de l'eau !
- N'utilisez pas de produit d'entretien à récurer ou de matériel d'entretien dur.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de l'essence ou des solvants.
- Embobinez le cordon d'alimentation (16) autour du range cordon (14).

#### DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement :	230V~ 50Hz
Puissance absorbée :	1800 watts
Quantité maximale de remplissage d'huile :	2,5 l
Quantité minimale de remplissage d'huile :	2,0 l

*Les spécifications techniques et la conception peuvent changer sans préavis.*

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Een verkeerd gebruik of een onjuiste behandeling kan tot storingen van het apparaat en verwondingen bij de gebruiker leiden.
- Het apparaat mag enkel voor de voorziene doeleinden gebruikt worden. Bij een onjuist gebruik, of bij een verkeerde hantering wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard.
- Gelieve voor de aansluiting op het net te controleren of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat en de netstekker niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Als het apparaat toch ooit in het water terechtkomt, onmiddellijk de stekker uittrekken en het apparaat bij een vakman laten controleren alvorens het opnieuw te gebruiken. Anders bestaat levensgevaar wegens het risico van een elektrische schok!
- Probeer nooit zelf om de behuizing te openen!
- Steek niet met voorwerpen in de binnenkant van de behuizing.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft, op een vochtige vloer of als het apparaat nat is.
- De netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- De netkabel en de netstekker regelmatig op eventuele beschadigingen controleren. Bij beschadigingen moeten de netkabel en de netstekker door een hersteller, resp. een bevoegde technische dienst vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Het apparaat niet in gebruik nemen als de netkabel of de netstekker schade vertonen, of als op het apparaat op de grond gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. In dergelijke gevallen moet het apparaat ter controle en eventuele herstelling naar een bevoegde technische dienst gebracht worden.
- Probeer nooit om het apparaat zelf te herstellen. U zou het gevaar lopen een elektrische schok te krijgen!
- De netkabel niet over scherpe kanten laten hangen en uit de buurt houden van verhitte voorwerpen en open vlammen. Trek de kabel enkel aan de stekker uit het stopcontact.
- De inbouw van een verliesstroomschakelaar met een nominale afvalstroom van niet meer dan 30 mA in de huisinstallatie biedt een bijkomende bescherming. Vraag raad aan uw elektro-installateur.
- Leg de kabel en de eventueel benodigde verlengkabel zodanig dat men er niet ongewild aan kan trekken of erover kan vallen.
- Als een verlengkabel gebruikt wordt, moet deze voor het overeenkomstig vermogen geschikt zijn. Anders kan het tot een oververhitting van de kabel en/of stekker komen.
- Dit apparaat is noch voor commercieel gebruik, noch voor gebruik in openlucht geschikt.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Kinderen kunnen de gevaren die in de verkeerde omgang met elektro-toestellen schuilen niet herkennen. Laat elektrische huishoudelijke apparatuur daarom nooit zonder toezicht door kinderen gebruiken.
- Trek de netstekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voor elke reiniging.
- Opgelet! Het apparaat staat onder stroom zolang het op het stroomnet aangesloten is.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Het apparaat nooit aan het netsnoer dragen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of om gebruikt te worden door personen zonder ervaring en/of met een gebrekkige kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid instaat of van die persoon instructies hebben gekregen hoe ze het apparaat moeten gebruiken.
- Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

## BIJZONDERE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Het apparaat is enkel geschikt voor het gebruik van olie of vloeibaar vet.
- Het apparaat niet in lege toestand opwarmen. Het mag pas ingeschakeld worden nadat olie of vet in het frituurreservoir (13) gevuld werd.
- Let op de MIN/MAX vulmarkeringen aan de binnenkant van het frituurreservoir (13). Niet teveel of te weinig olie of vet in het frituurreservoir (13) doen.
- Gevaar van brandwonden! Wees bijzonder voorzichtig in de omgang met hete oliën, vetten of andere vloeistoffen! Dit geldt vooral als het apparaat met een dergelijke inhoud verschoven wordt. Let op voor olie- of vetspaten en hete dampen!
- Uit de opening van de vetfilter (12) ontsnapt steeds hete stoom. Gevaar van brandwonden!
- Vermijd indien mogelijk om de friteuse te verschuiven terwijl ze warm is. Is dat om een of andere reden toch noodzakelijk, neem de friteuse dan enkel aan de handgrepen die zich onderaan aan de zijkanten (17) bevinden vast en verschuif ze langzaam. De friteuse steeds horizontaal houden.
- Als u zich toch zou verbranden, de verbrande plaats onmiddellijk gedurende 20 minuten met koud water koelen en een arts raadplegen.
- Let erop dat de frituurmand (2) correct in het frituurreservoir (13) gezet wordt en dat het deksel (1) volledig gesloten is. Het apparaat nooit met een open deksel (1) gebruiken!
- Er mogen zich geen licht brandbare materialen in de buurt van het in gebruik genomen apparaat bevinden.
- Gebruik geen keukengerei dat bij contact met de olie of het vet kan smelten (bv. plastic).
- Het apparaat nooit zonder toezicht laten werken.
- Het apparaat zo ver mogelijk van de tafelrand of de rand van andere standvlakken plaatsen.

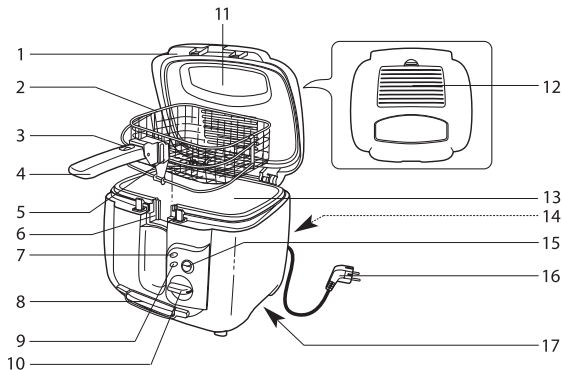
- Als de olie zou beginnen branden, het deksel (1) sluiten en onmiddellijk de stroomstekker (16) uittrekken.
- Alleen kwaliteitsoolie of -vet gebruiken. Verschillende oliën of vetten niet met elkaar mengen.
- Gelieve geen margarine of boter te gebruiken; dan ontstaat reeds rookvorming op lage temperatuur!
- Het apparaat samen met de hete oliën en vetten volledig laten afkoelen op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen!

**VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME**

- Alle verpakkingsmateriaal verwijderen.
  - Het apparaat reinigen zoals beschreven onder Reiniging en onderhoud. Maak vooral de frituurmand (2) en het frituurreservoir (13) schoon. Alle delen voor het gebruik zorgvuldig afdrogen.
- Opmerking:* Bij het eerste gebruik kan een lichte reuk- of rookvorming ontstaan. Dit is evenwel ongevaarlijk en slechts van korte duur. Zorg voor een voldoende verluchting.

**OPBOUW**

1. Deksel
2. Frituurmand
3. Ontgrendeling greep frituurmand
4. Greep frituurmand
5. Houder frituurmand
6. Uitsparing voor frituurmand
7. Controlelamp STROOM (groen)
8. Ontgrendeling
9. Controlelamp TEMP (rood)
10. Temperatuurregelaar 0 • 190°
11. Vensterluik
12. Vefilter
13. Frituurreservoir
14. Opbergvak stroomsnoer
15. Aan-/uit-schakelaar I/O
16. Stroomsnoer met stroomstekker
17. Handgreep



**BEDIENING**

- Het deksel (1) openen door de ontgrendeling (8) naar binnen te drukken. Het deksel (1) beweegt zich vanzelf naar boven.
- De greep van de frituurmand (4) naar boven klappen tot deze vastklikt en de frituurmand (2) er langs boven uithalen.
- Vul het frituurreservoir (13) met olie of vet die/dat geschikt is voor levensmiddelen. We raden aan om olie of vet van goede kwaliteit te gebruiken, gemaakt op plantaardige basis en hittebestendig. De olie of het vet moet minstens tot aan de MIN-vulmarkering (2,0 l) aan de binnenkant van het frituurreservoir (13) gevuld worden. De MAX-vulmarkering (2,5 l) mag evenwel niet overschreden worden!  
*Voorzichtig:* Gevaar voor spatten! Vochtig frituurgoed drogen voor het gefrituurd wordt.
- Het vensterluik (11) langs de binnenkant met olie of vet insmeren.
- Het deksel (1) sluiten. Er op letten dat het deksel (1) vastklikt. De temperatuurregelaar 0 • 190° (10) in de stand 0 draaien.
- De stroomstekker (16) in een geschikt stopcontact steken.
- De aan/uit-schakelaar I/O (15) nu op de positie I zetten. De controlelamp STROOM (groen) (7) licht op.
- De temperatuurregelaar 0 • 190° (10) op de gewenste temperatuur instellen. De controlelamp TEMP (rood) (9) licht op. De frituurduur en de nodige temperatuur zijn afhankelijk van de soort en de toestand van wat u wilt frituren. Gelieve op de informatie te letten die de fabrikant van de betrokken voedingsmiddelen op de verpakking heeft vermeld. De volgende temperaturen zijn richtwaarden:

Frituurgoed	Frituurtemperatuur	Gaartijd
Gevogelte	170°C	12 – 14 Min.
Frietten	190°C	8 – 10 Min.
Vis	170°C	3 – 5 Min.
Kreeft	170°C	2 – 4 Min.
Paddestoelen	150°C	3 – 5 Min.
Uien	190°C	2 – 4 Min.
Filter	170°C	5 min.
Diepvrieswaren	De instructies van de fabrikant volgen	

- Het is raadzaam om ook de richtwaarden op de friteuse zelf te bestuderen.
- De friteuse begint nu de olie of het vet tot de gewenste temperatuur op te warmen. Zodra deze temperatuur

- bereikt is, dooft de controlelamp TEMP (rood) (9). De levensmiddelen kunnen nu gefrituurd worden.
- De frituurmand (2) met het te frituren goed vullen. Gelieve de frituurmand (2) slechts voor 2/3 te vullen, anders wordt het frituurgoed dat bovenaan ligt niet naar wens gefrituurd.
  - Het deksel (1) openen door de ontgrendeling (8) naar binnen te drukken. Het deksel (1) beweegt zich vanzelf naar boven. De frituurmand (2) met de houder voor de frituurmand (5) in de uitsparing (6) haken.
  - Het deksel (1) sluiten. Erop letten dat het deksel (1) vastklikt.
  - De greep van de frituurmand (4) zachtjes naar boven trekken. De ontgrendeling van de greep van de frituurmand (3) naar achteren trekken en de greep van de frituurmand (4) langzaam naar beneden laten glijden. Het frituurgoed bevindt zich nu in de olie of het vet.
  - De bakprocedure door het venstertuik (11) volgen.
  - Het apparaat beschikt over een ingebouwde thermostaat. De controlelamp TEMP (rood) (9) zal tussendoor af en toe oplichten en daarna terug doven. Daarmee wordt aangegeven dat het apparaat de olie of het vet opnieuw kortstondig verwarmt om de temperatuur constant te houden.
  - Na afloop van de noodzakelijke baktijd, de greep van de frituurmand (4) naar boven trekken tot deze vastklikt.
  - De temperatuurregelaar 0 • 190° (10) in de stand 0 draaien. De aan-/uit-schakelaar I/O (15) in de stand 0 schakelen en de stroomstekker (16) uit het stopcontact trekken.
  - Het deksel (1) openen door de ontgrendeling (8) naar binnen te drukken. Het deksel (1) beweegt zich vanzelf naar boven. Na het indrukken van de ontgrendeling (8) direct wat verder van de friteuse gaan staan. Voorzichtig: Hete dampen en eventueel spattend vet kunnen brandwonden veroorzaken!
  - Het vet resp. de olie volledig laten uitdruppen voordat de levensmiddelen uit de frituurmand (2) gehaald worden.
  - De olie resp. het vet volledig laten afkoelen.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Let hierbij ook zeker op de Veiligheidsinstructies.
- Het apparaat en zijn inhoud volledig laten afkoelen voordat u met de reiniging ervan begint.
- Het apparaat moet na elke frituurbeurt gereinigd worden, aangezien etensresten gemakkelijk beginnen te branden en oliën of vetten daardoor sneller ranzig worden. Verwijder minstens de in de olie of het vet achtergebleven etensresten.
- Voor de filtering van de olie en niet pluizend doek gebruiken. De olie resp. het vet langzaam door het doek laten lopen en in een afsluitbaar reservoir opvangen.
- De olie of het vet moet evenwel regelmatig verversd worden. Voor olie geldt in de regel, na 10 - 12 bakbeurten, of volgens de behoefte.
- De vetfilter (12) moet na 60 frituurbeurten vervangen worden. Daartoe de filterafdekking door het terugtrekken van de greep openen. De vetfilter (12) uitnemen en de nieuwe vetfilter (12) aanbrengen.
- De filterbehuizing en de filterafdekking met spoelmiddel en water reinigen en de nieuwe vetfilter (12) aanbrengen. De filterafdekking aanbrengen.
- De frituurmand (2) met warm water en wat afwasmiddel reinigen. Aansluitend met koud water spoelen.
- Het frituurreservoir (13) met absorberend papier uitwrijven en aansluitend met een vochtige doek en wat afwasmiddel reinigen.
- Het deksel (1) is afneembaar. Daartoe het deksel (1) openen, verticaal plaatsen en het deksel (1) naar boven uit de dekselhouders trekken. Het deksel (1) kan nu, na het verwijderen van de vetfilter (12) (zoals hierboven beschreven) met water en wat afwasmiddel gereinigd worden.
- De buitenbehuizing van de friteuse met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel afwrijven.
- De friteuse in geen geval in water onderdompelen!
- Geen schurende of harde reinigingsmiddelen gebruiken.
- Voor de reiniging mag in geen geval benzine of een oplosmiddel gebruikt worden.
- Het stroomsnoer (16) in het opbergvak voor het snoer (14) opwickelen.

### TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning:	230V~ 50Hz
Vermogensopname:	1800 Watt
Maximum vulhoeveelheid olie:	2,5 l
Minimum vulhoeveelheid olie:	2,0 l

*Technische specificaties en ontwerp kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd.*

## NORME DI SICUREZZA

- Funzionamento scorretto e uso improprio possono danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato previsto. Non ci si assume responsabilità per possibili danni causati da uso scorretto o trattamento improprio.
- Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, verificare che la corrente ed il voltaggio siano analoghi a quelli indicati sulla piastrina.
- Non mettere l'apparecchio o la spina in acqua o in qualunque altro liquido. Nel caso in cui il dispositivo dovesse accidentalmente cadere in acqua, staccare immediatamente la spina e fare controllare il dispositivo da una persona qualificata prima di riutilizzarlo. La mancata osservazione di queste indicazioni potrebbe causare una scarica elettrica.
- Non cercare di aprire la scatola da soli.
- Non introdurre alcun oggetto estraneo all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, o quando il pavimento è umido, o se l'apparecchio stesso è umido.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Verificare il filo e la spina periodicamente per escludere possibili danni. Se il filo o la spina dovessero essere danneggiati, farli sostituire dal fabbricante o da persona qualificata al fine di evitare rischi.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o in altro modo danneggiato o se il cavo o la spina siano danneggiati. In caso di danni, portare l'apparecchio per un controllo da un riparatore di strumenti elettrici e se necessario farlo riparare.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli, per evitare tutti i pericoli connessi all'elettricità.
- Non far pendere il cavo su spigoli aguzzi e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamma nuda. Togliere la spina dalla presa tenendo solo la spina.
- Ad ulteriore protezione, è possibile corredare l'impianto interno di un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto con una corrente di apertura nominale non superiore ai 30mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi al proprio elettricista.
- Assicurarsi che non ci sia pericolo che il cavo o la prolunga possano inavvertitamente essere tirati da qualcuno o possano far inciampare qualcuno durante l'uso.
- Se si adopera una prolunga, accertarsi che sia adatta alla potenza elettrica dell'apparecchio; in caso contrario potrebbe verificarsi surriscaldamento della prolunga stessa e/o della presa.
- Il presente apparecchio non è adatto ad uso commerciale o per uso all'aria aperta.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza controllo durante l'uso.
- I bambini non riconoscono i pericoli connessi ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici. Per questo non permettere ai bambini di usare apparecchi domestici senza controllo.
- Estrarre sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e ogni volta prima di pulirlo.
- **Attenzione!** Il voltaggio indicato persiste fintanto che il dispositivo rimane collegato alla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa a muro.
- Non mantenere l'apparecchio dal cavo.
- Assicuratevi che il frullatore sia disconnesso dalla presa prima di aggiungere o rimuovere qualunque componente. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da parte di persone (compresi i bambini) con capacità motorie, sensoriali o psichiche, ridotte o comunque prive di esperienza con e conoscenza del dispositivo, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite circa l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per impedire che possano giocare con l'apparecchio.

## IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

- L'apparecchio è adatto solo per l'utilizzo di olio o grasso liquido.
- Non riscaldare l'apparecchio se vuoto. Accenderlo solo dopo che il contenitore (13) è stato riempito con olio o grasso.
- Far attenzione ai segnali MIN-MAX all'interno del contenitore (13). Non mettere né troppo, né poco olio o grasso nel contenitore (13).
- Pericolo d'incendio! Far attenzione agli oli, grassi o liquidi simili bollenti. Ciò vale in particolare se l'apparecchio viene spostato con liquidi all'interno. Far attenzione a schizzi di olio o grasso e vapori!
- Dall'apertura del filtro per grasso (12) costantemente esce vapore caldo. Pericolo di scottatura!
- Evitare lo spostamento della friggitrice se calda. Se per qualsiasi motivo dovesse essere spostata prendere la friggitrice dalle impugnature laterali in basso (17) e muoverla lentamente. Mantenere la friggitrice sempre orizzontalmente.
- Se si dovessero verificare scottature, mettere la parte scottata sotto acqua fredda per circa 20 minuti e poi consultare un medico.
- Far attenzione che il cestello (2) sia inserito correttamente nell'apposito contenitore (13) e che il coperchio (1) sia completamente chiuso. Mai accendere l'apparecchio con il coperchio (1) aperto!
- Evitare la presenza di materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione.
- Non utilizzare utensili che al contatto con olio o grasso potrebbero sciogliersi (esem. plastica).
- Se in funzione non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

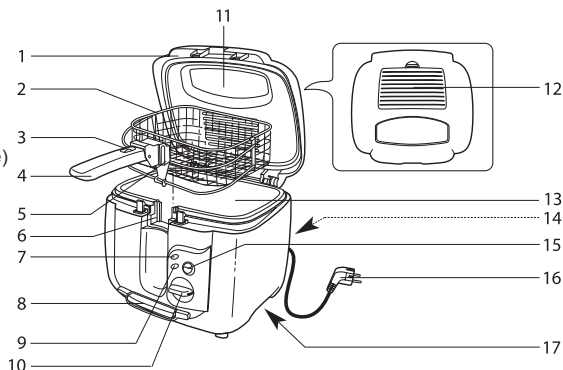
- Per quanto possibile non mettere l'apparecchio sul bordo del tavolo o altre simili superfici d'appoggio.
- Se l'olio comincia a bruciare chiudere il coperchio (1) e tirare subito la presa (16).
- Utilizzare solo oli o grassi di qualità. Non mischiare diversi oli o grassi.
- Non utilizzare margarina o burro; si sviluppa fumo già a bassa temperatura!
- Lasciar raffreddare l'apparecchio, così come oli e grassi bollenti, in luogo sicuro lontano dalla portata dei bambini.

#### PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
  - Pulire l'apparecchio come descritto in Pulizia e Cura. Pulire in particolare il cestello (2) e il contenitore (13). Asciugare tutte le parti con cura prima dell'utilizzo.
- Avvertenza:** Al primo utilizzo può svilupparsi un leggero cattivo odore e fumo. Ciò non è pericoloso ed è di breve durata. Attenzione alla giusta ventilazione.

#### STRUTTURA

1. Coperchio
2. Cestello della friggitrice
3. Sblocco manico cestello
4. Manico cestello
5. Sostegno cestello
6. Appoggio cestello
7. Indicatore di funzionamento STROM (verde)
8. Leva di sblocco
9. Indicatore di funzionamento TEMP (rosso)
10. Regolatore di temperatura 0 • 190°
11. Finestrella
12. Filtro per grasso
13. Contenitore del cestello
14. Avvolgitore cavo di alimentazione
15. Tasto di accensione/spegnimento I/O
16. Cavo di alimentazione con spina
17. Impugnatura



#### UTILIZZO

- Aprire il coperchio (1) premendo verso l'interno la leva di sblocco (8). Il coperchio (1) si muove automaticamente verso l'alto.
- Sollevare il manico del cestello verso l'alto finché non scatta ed estrarre il cestello (2) tirando verso l'alto.
- Riempire il contenitore della friggitrice (13) con olio o grasso per alimenti appropriato. Si consiglia di utilizzare un buon olio o grasso a base vegetale per frittura. Il contenitore (13) deve essere riempito con olio o grasso almeno fino al segno MIN (2,0l). Il segno MAX (2,5l) non deve essere però superato!  
*Attenzione:* Pericolo di schizzi! Asciugare gli alimenti umidi prima di friggerli.
- Ungere all'interno la finestrella (11) con olio o grasso.
- Chiudere il coperchio (1). Far attenzione che il coperchio (1) scatti. Posizionare il regolatore di temperatura 0 • 190° (10) sulla posizione 0.
- Collegare la spina di rete (16) alla presa di corrente appropriata.
- Ora posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento I/O (15) su I. L'indicatore di funzionamento STROM (verde) (7) si accende.
- Posizionare il regolatore di temperatura 0 • 190° (10) sulla temperatura necessaria. L'indicatore di funzionamento TEMP (rosso) (9) si accende. La durata della frittura e la temperatura necessaria dipendono dal tipo e dalla qualità degli alimenti da friggere. Far attenzione alle informazioni presenti sulla confezione degli alimenti. Le seguenti temperature sono valori indicativi:

Alimento	Temperatura	Tempo di cottura
Pollame	170°C	12 – 14 min.
Patatine fritte	190°C	8 – 10 min.
Pesce	170°C	3 – 5 min.
Gamberi	170°C	2 – 4 min.
Funghi	150°C	3 – 5 min.
Cipolle	190°C	2 – 4 min.
Filetto	170°C	5 min.
Surgelati	Far attenzione alle indicazioni sulla confezione	

- Si raccomanda di valutare da sé anche i valori indicativi sulla friggitrice.
- La friggitrice comincia ora a riscaldare l'olio o grasso alla temperatura desiderata. Appena si raggiunge la



temperatura selezionata, l'indicatore di funzionamento TEMP (rosso) (9) si spegne. Ora si possono friggere gli alimenti.

- Mettere nel cestello (2) gli alimenti desiderati. Non riempire del tutto il cestello (2), altrimenti gli alimenti in alto non vengono fritti in modo desiderato.
- Aprire il coperchio (1) premendo verso l'interno la leva di sblocco (8). Il coperchio (1) si muove automaticamente verso l'alto. Posizionare il cestello (2) con il sostegno (5) nell'apposito appoggio (6).
- Chiudere il coperchio (1). Far attenzione che il coperchio (1) scatti.
- Tirare leggermente il manico del cestello (4) verso l'alto, tirare indietro la leva di sblocco del manico (3) e lasciar scivolare leggermente il manico (4) verso il basso. Gli alimenti si trovano ora nell'olio o grasso.
- Osservare la cottura attraverso la finestrella (11).
- L'apparecchio dispone di un termostato interno. Nel frattempo l'indicatore di funzionamento TEMP (rosso) (9) si accende e si spegne. Ciò perché l'apparecchio di tanto in tanto riscalda l'olio o grasso per mantenere la temperatura costante.
- Passato il tempo di cottura necessario tirare verso l'alto il cestello (4) finché non scatta. Posizionare il regolatore di temperatura 0 • 190° (10) sulla posizione 0. Posizionare l'interruttore di accensione/spengimento I/O (15) su 0 e tirare la spina.
- Aprire il coperchio (1) premendo verso l'interno la leva di sblocco (8). Il coperchio (1) si muove automaticamente verso l'alto. Dopo aver premuto il pulsante di sblocco (8) allontanarsi subito dalla friggitrice.
- **Attenzione!** Vapori bollenti ed eventuali schizzi di grasso possono causare bruciature!
- Far scorrere completamente il grasso o olio prima di prendere gli alimenti dal cestello (2).
- Lasciar raffreddare completamente l'olio o grasso.

### PULIZIA E CURA

- Fare attenzione alle Indicazioni di Sicurezza.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio e le sue parti prima di cominciare a pulirlo.
- L'apparecchio deve essere pulito dopo ogni frittura, poiché resti di alimenti cominciano a bruciare e l'olio o grasso diventa subito rancido. Perlomeno devono essere rimossi i resti di alimenti presenti nell'olio o grasso.
- Utilizzare un panno in tessuto non sfilacciato per pulire l'olio. Lasciar scorrere l'olio o grasso lentamente attraverso il panno e metterlo in un contenitore richiudibile.
- L'olio o grasso dovrebbe essere regolarmente cambiato. Di regola lo stesso olio può essere utilizzato 10 – 12 volte o a seconda della necessità.
- Il filtro per grasso (12) deve essere sostituito dopo 60 frittute. Aprire la copertura del filtro tirando indietro il manico. Rimuovere il filtro per grasso (12) e inserire il nuovo filtro (12).
- Pulire il contenitore e la copertura del filtro con detersivo e acqua e inserire il nuovo filtro (12). Inserire la copertura del filtro.
- Pulire il cestello (2) con acqua calda e detersivo. Sciacquare poi con acqua fredda.
- Pulire il contenitore del cestello (13) strofinandolo con carta assorbente e poi pulire con un cencio umido e un po' di detersivo.
- Il coperchio (1) è rimovibile. Aprire il coperchio (1) ed estrarlo tirando verso l'alto dagli appositi supporti. Ora, dopo aver estratto il filtro (12) (come descritto sopra) il coperchio (1) può essere pulito con acqua e detersivo.
- Pulire la parte esterna della friggitrice strofinando con un cencio umido e del detersivo.
- Non immergere per nessun motivo la friggitrice in acqua!
- Non utilizzare detersivi o panni abrasivi.
- Non utilizzare assolutamente benzina o solventi.
- Arrotolare il cavo di alimentazione nell'apposito avvolgitore (14).

### DATI TECNICI

Tensione d'esercizio:	230V~ 50Hz
Potenza:	1800 Watt
Quantità di riempimento massima di olio:	2,5 l
Quantità di riempimento minima di olio:	2,0 l

*Le specifiche tecniche e il design possono variare senza preavviso.*



#### **Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten**

Dieses Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass dieses nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Für zu entsorgende Elektro- und Elektronikgeräte gibt es ein besonderes, kostenfreies Entsorgungssystem. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem lokalen Entsorgungsunternehmen oder von dem Händler, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben. Mit der getrennten Entsorgung helfen Sie, die Umwelt und Gesundheit Ihrer Mitmenschen zu schützen.

#### **Disposal of Used Electrical & Electronic Equipment**

The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this equipment at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipments waste. By ensuring the correct disposal of this product, you will help prevent potential hazards to the environment and to human health, which could otherwise be caused by unsuitable waste handling of this product. The recycling of materials will help conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

#### **Consignes Pour La Protection De L'environnement**

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.

#### **Aanwijzingen Inzake De Milieubescherming**

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huishoudelijke afval verwijderd worden, maar moet afgegeven worden op een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking maakt u daarop attent.

#### **Avvertenze Per La Tutela Dell'ambiente**

Una volta inutilizzabile il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici ma portato presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche. Ciò è indicato dal simbolo presente sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione.



**Karcher**

[www.karcher-products.de](http://www.karcher-products.de)