HKoenig

dfx600

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Manual de instruções
Instrukcja obsługi



Double oil tank fryer

Friteuse double bac
Doppelpfanne
Dubbele friteuse
Freidora doble
Doppia padella
Fritadeira com dois compartimentos
Frytkownica z podwójnym zbiornikiem

ENGLISH

 Keep the instructions for future reference

INTRODUCTION

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

SAFETY MEASURES

Normal use of the appliance

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

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

to get hot during use.

- Always set the temperature control to the lowest possible temperature, and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.

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

- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.
- The appliance shall not be operated by means of an external timer, or a separate remote control system.

- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
- This device is not intended for use by persons with

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

- had instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
- When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.

- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit.
- Never open the appliance from the front, always position yourself slightly to the side to avoid burning yourself with steam.
- In case of fire, never try to extinguish the flames with water:

- Close the lid,
- Smother the flames with a damp cloth.

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

Make sure it works on a hard surface.

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

Positioning the appliance

• Place the appliance on a flat, level and stable surface.

• Always place the appliance at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.

• Do not cover the appliance.

• Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

Cord, plug and mains socket

• Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the appliance if this is the case, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock.

• Never try to repair the appliance yourself.

• Check that it is not possible to pull or trip over the appliance cord or any extension cable.

• Remove the plug from the socket when cleaning, or when the appliance is not in use.

• Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.

• Do not roll the cord up or wind it around the appliance.

Important!

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

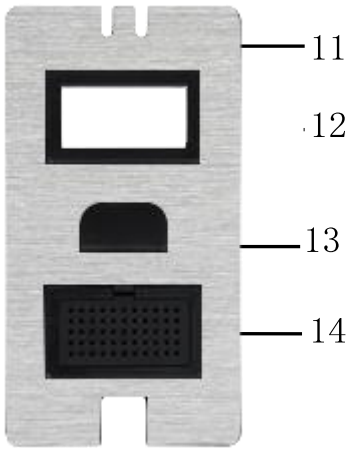
PARTS IDENTIFICATION





1. Bowl
2. Power indicator（Red）





3. Heat Indicator（Green）
4. Control panel
5. Temperature control
6. Heating element
7. Housing
8. Housing carrying handle
9. Basket
10. Basket handle
11. Lid
12. Review window
13. Lid handle
14.Filter

PRIOR TO FIRST USE

• Read the safety instructions through carefully.

• Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.

• The heating element can be immersed in water but should never be placed in the dishwasher. Never wet the ELECTRIC UNIT.

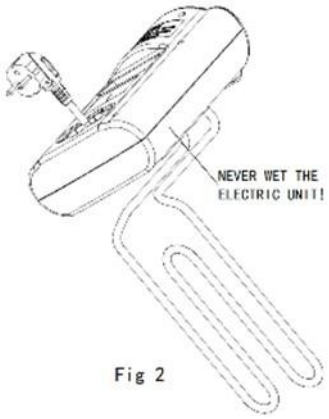


Fig 2

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



USE

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

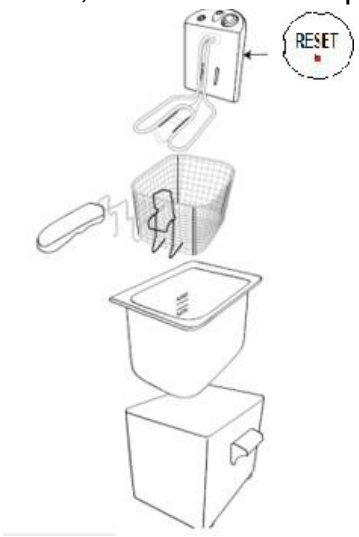
Tip: You can use lard or other solid fat if you wish, but you will need to melt it first in the bowl. Set the temperature control to the lowest temperature and add the fat in small pieces. Only turn the temperature up to the desired level once the fat has melted.
• Place the lid on the bowl.

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

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

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

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



Troubleshooting

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

TIPS FOR PREPARATION OF FOOD

Before lowering the basket

• Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.

• Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.

• Some types of food should be breaded before being cooked in the deep fat fryer.

• Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.

• Do not fill the basket above the max mark on the metal plate under the handle.

• The maximum quantity of deep-frozen French fried potatoes that can be fried at a time is 0.7kg.

Important!

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

Cooking tips

Below is a guide to cooking temperatures and times for various foods:
Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements.

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

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

After cooking

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

Important!

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

HANDLING AND STORING THE OIL

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

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

CLEANING

Disconnect the mains plug.

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

DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY LIQUID

Storing

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

WARRANTY

Statutory warranties (legal notice)
Independently of the commercial warranty, the consumer benefits from the statutory warranty of conformity provided for in Articles L.217-3 to L.217-8 of the French Consumer Code (duration: 2 years from delivery of the goods), as well as the warranty against hidden defects provided for in Articles 1641 and 1648 of the French Civil Code. These statutory warranties apply in accordance with the law, independently of the commercial warranty and at no cost to the consumer.

H.KOENIG Commercial Warranty
The H.KOENIG commercial warranty is valid for 2 years for new products, from the date of purchase or delivery. Proof of purchase is required for any service.
The product is repairable during and after the warranty period. Spare parts availability is ensured in accordance with applicable regulations. Accessories, consumables, and user-replaceable parts may be ordered, subject to availability, at: https://sav.hkoenig.com
What is covered (commercial warranty)
• Breakdowns and malfunctions resulting from a proven manufacturing defect occurring under normal use in accordance with the user manual.
• Repair, including labor and replacement of parts recognized as defective.
What is not covered (commercial warranty)
The commercial warranty does not apply in the following cases. These exclusions do not affect the application of statutory warranties.
• Normal wear and tear resulting from use of the product.
• Wear parts and consumables related to routine maintenance, whose lifespan depends on use and maintenance (e.g., filters, batteries, seals, brushes, accessories, etc.).
• Accidental damage (impacts, drops, mishandling).
• Improper use or failure to follow the instructions in the user manual.
• Incorrect or lack of maintenance (e.g., filters not maintained, blocked ducts, failure to carry out recommended cleaning, etc.).
• Damage of external origin (fire, water damage, power surge, voltage fluctuations, extreme weather conditions, etc.).
• Product modified, dismantled, or repaired by an unauthorized person.
• Professional use or use for purposes other than domestic, when the product is not intended for such use.
• Improper installation or assembly, unless carried out by an H.KOENIG authorized technician or agent.
• Product with a missing, altered, or illegible serial number.
• Failures due to circumstances beyond our control (e.g., exceptional events, natural disasters).
Wear parts
Some parts have a limited lifespan influenced by conditions of use and maintenance. Their replacement is considered routine maintenance under the commercial warranty, without prejudice to statutory warranties.
How to obtain support
For any assistance, visit: https://sav.hkoenig.com
• Enter your device reference to access available resources (manual, FAQ, troubleshooting).

• If no solution resolves your issue, use the option “Has the answer resolved your problem?” to access the assistance request form.
• Once the request is submitted, our after-sales service team will contact you.

Repairs (practical advice)
• Keep your proof of purchase.
• Carefully package the device before shipping to avoid damage during transport.

Consumable parts and accessories
Consumable parts and accessories (e.g., filters, seals, batteries, brushes, accessories) may require replacement depending on use and maintenance. They can be ordered, subject to availability, at: https://sav.hkoenig.com
If you have difficulty accessing the after-sales service portal, you can contact our customer service via our contact page: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

ENVIRONMENT

CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

 Gardez ce mode d’emploi en lieu sûr

INTRODUCTION

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

MESURES DE SÉCURITÉ

Utilisation normale de l’appareil

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

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

•Réglez toujours le thermostat sur la température la plus basse possible et débranchez la friteuse dès que vous avez fini de cuire les aliments.

•Attendez qu'elle ait complètement refroidi avant de retirer l'huile, de déplacer, de nettoyer ou de ranger la friteuse.

• Utilisez toujours les poignées pour déplacer l'appareil.

• L'appareil ou le cordon ne doit pas être plongé dans l'eau ou tout autre liquide.

• N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.

• Assurez-vous que l'appareil soit toujours propre lorsqu'il est en contact avec des aliments.

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

• N'utilisez l'appareil que dans une pièce sèche et bien aérée.

• Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et

qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

l’emploi de l’appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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

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

Positionnement de l’appareil

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

Cordon, fiche et prise murale

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

Important !

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

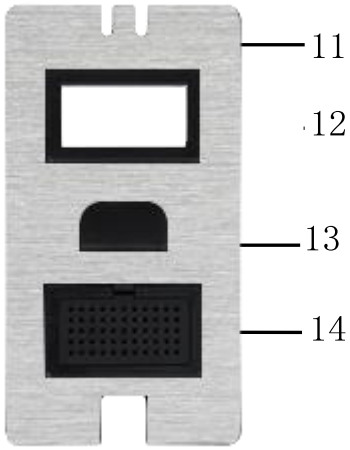
DESCRIPTION





1. Cuve
2. Témoin d’alimentation (rouge)





3. Témoin de température (vert)
4. Panneau de commande
5. Thermostat
6. Résistance
7. Carrosserie
8. Poignées
9. Panier
10. Manche
11. Couvercle
12. Fenêtre
13. Poignée
14. Filtr

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

• Lisez attentivement les consignes de sécurité.

• Retirez tous les emballages de l'appareil et placez-le sur une surface plane et stable, par exemple un plan de travail de cuisine, et à une distance suffisante des objets inflammables.

• La résistance peut être plongée dans l'eau, mais ne doit jamais être lavée dans le lave-vaisselle. Ne jamais mouiller l'élément électrique.

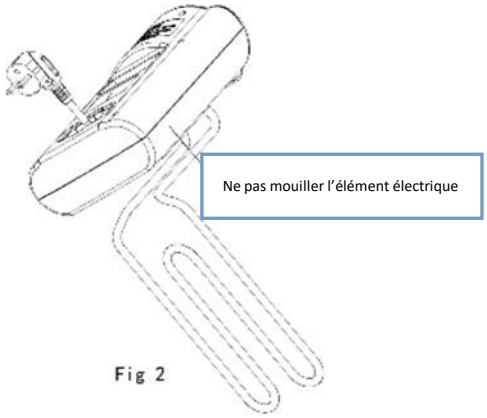


Fig 2

• Nettoyez le couvercle (11), la cuve (1), le panier (9) et la carrosserie (7) avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-les soigneusement. La cuve peut également être lavée dans un lave-vaisselle.

• Montez la résistance et le panneau de commande (6 et 4) dans la cuve en insérant les broches à l'intérieur de l'unité en plastique dans les rainures à l'arrière de la cuve.

• REMARQUE : la résistance doit être introduite à fond pour activer l'interrupteur de sécurité. Sinon, l'appareil risque de ne pas chauffer.

• Monter le manche (10) sur le panier en clipsant les deux entretoises métalliques du manche, en les insérant dans les étriers à l'intérieur du panier et en les basculant contre la plaque métallique. Puis relâchez les deux entretoises métalliques pour qu'elles soient fermement fixés dans le support et que le manche soit perpendiculaire au panier. Vérifiez qu'il soit bien monté avant d'utiliser le panier.



UTILISATION

• Vérifiez que la friteuse soit éteinte.

• Versez la quantité d'huile requise dans la cuve entre les repères de niveaux minimum et maximum. Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile liquide recommandée pour la friture.

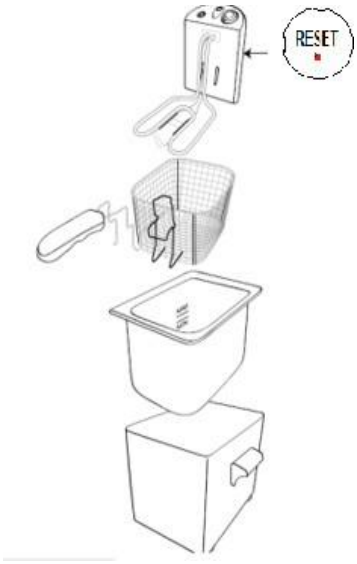
Astuce : vous pouvez utiliser du saindoux ou d'autres graisses solides si vous le souhaitez, mais vous devrez d'abord la faire fondre dans la cuve. Réglez le thermostat sur la température la plus basse et ajoutez la graisse en petits morceaux. Ne montez la température au niveau souhaité qu'une fois la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

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

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

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

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



Guide des pannes

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

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Avant d'abaisser le panier :

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

Important !

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

Conseils de cuisson

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

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

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

Après la cuisson

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

Important !

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

MANIPULATION ET STOCKAGE DE L'HUILE

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

NETTOYAGE

Débranchez l’appareil

- Attendez que l’huile ou la graisse soit froide avant de nettoyer. Il ne faut pas laisser la graisse solide se figer complètement.
- La résistance, avec le panneau de commande et le cordon, ne doit pas être plongée dans l’eau. Retirez le panneau de commande et la résistance avant de nettoyer l’appareil.
- Une fois que vous avez retiré l’huile de la cuve, essuyez l’intérieur avec du papier absorbant. Lavez ensuite soigneusement la cuve.

- La carrosserie, la cuve, le couvercle et le panier avec le manche peuvent être lavés à l’eau chaude et au liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
- N’utilisez aucun produit de nettoyage puissant ou abrasif sur la friteuse ou ses accessoires. N’utilisez jamais de brosse métallique ou à récurer pour nettoyer l’appareil, car cela pourrait endommager les surfaces.

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

Stockage

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

GARANTIE

Garanties légales (mentions légales)
Indépendamment de la garantie commerciale, le consommateur bénéficie de la garantie légale de conformité prévue aux articles L.217-3 à L.217-8 du Code de la consommation (durée : 2 ans à compter de la livraison du bien), ainsi que de la garantie contre les vices cachés prévue aux articles 1641 et 1648 du Code civil. Ces garanties légales s'appliquent conformément à la loi, indépendamment de la garantie commerciale et sans frais pour le consommateur.

Garantie commerciale H.KOENIG
La garantie commerciale H.KOENIG est valable 2 ans pour les produits neufs, à compter de la date d'achat ou de livraison. Une preuve d'achat est requise pour toute intervention.
Le produit est réparable pendant et après la période de garantie. La disponibilité des pièces de rechange est assurée conformément à la réglementation en vigueur. Les accessoires, consommables et pièces remplaçables par l'utilisateur peuvent être commandés, sous réserve de disponibilité, à l'adresse : https://sav.hkoenig.com

Ce qui est couvert (garantie commerciale)
• Les pannes et dysfonctionnements résultant d'un défaut de fabrication avéré survenant dans des conditions d'utilisation normales, conformément au manuel d'utilisation.
• La réparation, y compris la main-d'œuvre et le remplacement des pièces reconnues comme défectueuses.

Ce qui n'est pas couvert (garantie commerciale)
La garantie commerciale ne s'applique pas dans les cas suivants. Ces exclusions n'affectent pas l'application des garanties légales.
• L'usure normale résultant de l'utilisation du produit.
• Les pièces d'usure et les consommables liés à l'entretien courant, dont la durée de vie dépend de l'utilisation et de l'entretien (par exemple, filtres, batteries, joints, brosses, accessoires, etc.).
• Les dommages accidentels (chocs, chutes, mauvaise manipulation).
• Une utilisation inappropriée ou le non-respect des instructions du manuel d'utilisation.
• Entretien incorrect ou absence d'entretien (par exemple, filtres non entretenus, conduits obstrués, non-respect des recommandations de nettoyage, etc.).
• Dommages d'origine externe (incendie, dégâts des eaux, surtension, fluctuations de tension, conditions

météorologiques extrêmes, etc.).
• Produit modifié, démonté ou réparé par une personne non autorisée.
• Utilisation professionnelle ou à des fins autres que domestiques, lorsque le produit n'est pas destiné à un tel usage.
• Installation ou montage incorrect, sauf s'il a été effectué par un technicien ou un agent agréé H.KOENIG.
• Produit dont le numéro de série est manquant, altéré ou illisible.
• Défaillances dues à des circonstances indépendantes de notre volonté (par exemple, événements exceptionnels, catastrophes naturelles).

Pièces d'usure
Certaines pièces ont une durée de vie limitée qui dépend des conditions d'utilisation et d'entretien. Leur remplacement est considéré comme un entretien de routine dans le cadre de la garantie commerciale, sans préjudice des garanties légales.

Comment obtenir de l'aide
Pour toute assistance, rendez-vous sur : https://sav.hkoenig.com
• Saisissez la référence de votre appareil pour accéder aux ressources disponibles (manuel, FAQ, dépannage).
• Si aucune solution ne résout votre problème, utilisez l'option « La réponse a-t-elle résolu votre problème ? » pour accéder au formulaire de demande d'assistance.
• Une fois la demande soumise, notre équipe du service après-vente vous contactera.

Réparations (conseils pratiques)
• Conservez votre preuve d'achat.
• Emballez soigneusement l'appareil avant l'expédition afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

Pièces d'usure et accessoires
Les pièces d'usure et les accessoires (par exemple, filtres, joints, batteries, brosses, accessoires) peuvent nécessiter un remplacement en fonction de l'utilisation et de l'entretien. Ils peuvent être commandés, sous réserve de disponibilité, sur : https://sav.hkoenig.com
Si vous rencontrez des difficultés pour accéder au portail du service après-vente, vous pouvez contacter notre service client via notre page de contact : https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

ENVIRONNEMENT
ATTENTION :
Ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers. Le tri sélectif de ce déchet étant organisé au niveau communal, vous devrez vous renseigner auprès de vos autorités locales pour connaître les lieux où vous pouvez rapporter ce produit. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques doivent être triés avec soin ; une poubelle sur roues est barrée d'une croix.



Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél : +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

Bewahren Sie die Anweisungen als künftige Referenz auf.

EINFÜHRUNG

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Normale Nutzung des Gerätes

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



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

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

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

Gerätes unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.

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

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

- Während der Nutzung von elektrischen Geräten müssen Sicherheitsanweisungen immer beachtet werden, um dem Risiko eines Brandes, eines Stromschlages und/oder einer Verletzung im Falle eines Missbrauchs vorzubeugen.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Hauptspannung Ihrer Einrichtung übereinstimmt. Wenn dies nicht der Fall ist, kontaktieren Sie den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
- Öffnen Sie das Gerät niemals von vorne, positionieren Sie sich immer leicht zur Seite, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden.
- Im Falle eines Brandes versuchen Sie niemals, Flammen mit Wasser zu löschen:
  - Schließen Sie den Deckel.
  - Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen

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

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

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

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

Platzierung des Gerätes

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

Kabel, Stecker und Steckdose

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

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

Wichtig!
Wenn in dem Gerät Feuer entsteht, versuchen Sie niemals, es mit Wasser zu löschen! Schließen Sie stattdessen den Deckel und versuchen Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch oder nassem Handtuch zu ersticken.

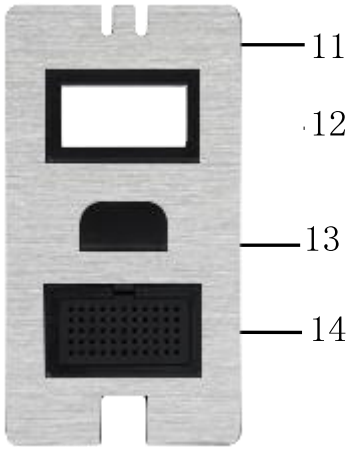
ZUBEHÖRBESCHREIBUNG





1. Schüssel
2. Poweranzeige（Rot）





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

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

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

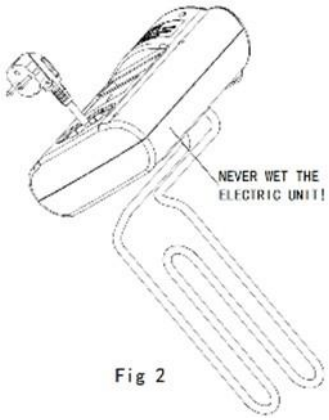


Fig 2

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



NUTZUNG

• Überprüfen Sie, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist.
• Gießen Sie die erforderliche Menge Öl in die Schüssel. Befüllen Sie die Schüssel zwischen den maximalen und minimalen Markierungen auf der Innenseite der Schüssel. Wir empfehlen Ihnen, flüssiges Öl zu benutzen, das zum Frittieren geeignet ist.

Hinweis: wenn Sie möchten, können Sie Schmalz oder andere feste Fette benutzen, diese müssen aber davor in einer Schüssel geschmolzen werden. Setzen Sie die Temperatursteuerung auf die niedrigste Einstellung ein und fügen Sie Fett in kleinen Stücken hinzu. Erhöhen Sie die Temperatur bis zur gewünschten Einstellung erst dann, wenn das Fett komplett geschmolzen ist.

• Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel auf.

• Schließen Sie die Fritteuse ans Netz, die rote Lichtanzeige wird angehen. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Temperatursteuerung drehen.

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

• Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.

• Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab.

• Platzieren Sie die Lebensmittel in dem Korb und lassen Sie alles vorsichtig in die Schüssel herab. Vergewissern Sie sich, dass das Öl über den Rand der Schüssel nicht überläuft.

• Halten Sie den Korbgriff immer fest, während Sie den Deckel aufsetzen oder abnehmen.

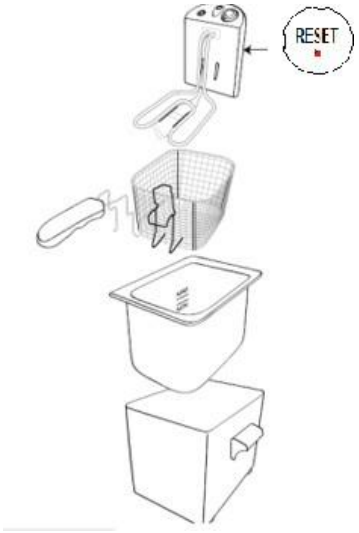
• HINWEIS: Das Heizelement muss komplett nach unten gedrückt werden, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Ansonsten kann das Gerät nicht erhitzt werden.

Wichtig!

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

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

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



Fehlerbehebung

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

HINWEISE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Bevor Sie den Korb herabsenken

• Vergewissern Sie sich immer, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie diese in heißes Öl senken.

• Stellen Sie sicher, dass die Stücke ungefähr gleich groß sind, so dass diese gleichmäßig gekocht werden. Vermeiden Sie zu dicke Scheiben.

• Manche Arten von Lebensmitteln müssen paniert werden, bevor Sie in der Fritteuse zubereitet werden.

• Versuchen Sie, so viel Eis wie möglich von tiefgefrorenen Lebensmitteln zu entfernen. Diese müssen jedoch vor der Zubereitung nicht vollständig aufgetaut sein.

• Befüllen Sie den Korb nicht über die max Markierung auf der Metallplatte unter dem Griff.

• Die maximale Menge von tiefgefrorenen Pommes, die auf einmal gebraten werden kann, beträgt 0.7kg.

Wichtig!

Der Griff kann nach einer längeren Nutzung heiß werden.

Zubereitungshinweise
Untenstehend finden Sie den Leitfaden zu Kochtemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittelarten.
Die Ergebnisse können variieren, passen Sie die Zeiten an Ihre individuellen Bedürfnisse an.

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

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

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

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

ÖL HANDHABEN UND LAGERN
Vergewissern Sie sich, dass Sie Öl nur handhaben, wenn es komplett abgekühlt ist!
• Entfernen Sie jegliche Essensreste aus dem Öl nach jeder Nutzung.
• Filtern Sie das Öl regelmäßig.
• Das Öl muss ausgetauscht werden, nachdem es ca. 10-mal benutzt wurde. Das gesamte Öl muss auf einmal gewechselt werden; vermischten Sie nicht altes mit frischem Öl. Das alte Öl muss gemäß örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
• Lagern Sie das Öl in der Fritteuse oder in einem luftdichten Behälter an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort (es ist nicht notwendig, das Öl im Kühlschrank aufzubewahren.

REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät vom Netz.

- Warten Sie vor der Reinging, bis das Öl oder Fett kalt sind. Festes Fett darf sich nicht komplett verfestigen.
- Das Heizelement mit dem Bedienfeld und dem Kabel darf nicht in Wasser getaucht werden. Nehmen Sie das Bedienfeld und das Heizelement vor der Reinigung des Gerätes ab.
- Sobald Sie das Öl aus der Schüssel ausgegossen haben, wischen Sie die Innenseite der Schüssel mit Küchentüchern ab. Dann spülen Sie die Schüssel sorgfältig.

- Das Gehäuse, die Schüssel, der Deckel und der Korb mit dem Griff können in heißem Wasser mit einem Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine starken oder abrasiven Reinigungsmittel auf der Fritteuse oder ihrem Zubehör. Benutzen Sie niemals eine Stahlbürste oder Scheuerbürste, um das Gerät zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen kann.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN

Lagerung

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

GARANTIE

Gesetzliche Gewährleistung (Rechtliche Hinweise)
Unabhängig von der kommerziellen Garantie genießt der Verbraucher die in den Artikeln L.217-3 bis L.217-8 des französischen Verbrauchergesetzbuchs vorgesehene gesetzliche Konformitätsgarantie (Dauer: 2 Jahre ab Lieferung der Ware) sowie die in den Artikeln 1641 und 1648 des französischen Zivilgesetzbuchs vorgesehene Garantie für versteckte Mängel. Diese gesetzlichen Gewährleistungen gelten gemäß den gesetzlichen Bestimmungen, unabhängig von der kommerziellen Gewährleistung und ohne Kosten für den Verbraucher.

H.KOENIG Kommerzielle Gewährleistung
Die kommerzielle Gewährleistung von H.KOENIG gilt für neue Produkte für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kauf- oder Lieferdatum. Für jegliche Serviceleistung ist ein Kaufnachweis erforderlich.
Das Produkt ist während und nach Ablauf der Garantiezeit reparierbar. Die Verfügbarkeit von Ersatzteilen wird gemäß den geltenden Vorschriften gewährleistet. Zubehör, Verbrauchsmaterialien und vom Benutzer austauschbare Teile können, vorbehaltlich der Verfügbarkeit, unter folgender Adresse bestellt werden: https://sav.hkoenig.com

Was ist abgedeckt (kommerzielle Garantie)
• Ausfälle und Fehlfunktionen, die auf einen nachgewiesenen Herstellungsfehler zurückzuführen sind und bei normaler Nutzung gemäß der Bedienungsanleitung auftreten.
• Reparatur, einschließlich Arbeitsaufwand und Austausch von als defekt anerkannten Teilen.

Was ist nicht abgedeckt (kommerzielle Garantie)
Die kommerzielle Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen. Diese Ausschlüsse haben keinen Einfluss auf die Anwendung gesetzlicher Gewährleistungsrechte.
• Normale Abnutzung, die durch den Gebrauch des Produkts entsteht.
• Verschleißteile und Verbrauchsmaterialien im Zusammenhang mit der routinemäßigen Wartung, deren Lebensdauer von der Nutzung und Wartung abhängt (z. B. Filter, Batterien, Dichtungen, Bürsten, Zubehör usw.).

• Unfallschäden (Stöße, Stürze, unsachgemäße Handhabung).
• Unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
• Falsche oder fehlende Wartung (z. B. nicht gewartete Filter, verstopfte Kanäle, Nichtdurchführung der empfohlenen Reinigung usw.).
• Schäden durch äußere Einflüsse (Feuer, Wasserschäden, Überspannung, Spannungsschwankungen, extreme Wetterbedingungen usw.).
• Produkte, die von einer nicht autorisierten Person verändert, zerlegt oder repariert wurden.
• Gewerbliche Nutzung oder Nutzung für andere als private Zwecke, wenn das Produkt nicht für eine solche Nutzung vorgesehen ist.
• Unsachgemäße Installation oder Montage, sofern diese nicht von einem von H.KOENIG autorisierten Techniker oder Vertreter durchgeführt wurde.
• Produkte mit fehlender, veränderter oder unleserlicher Seriennummer.
• Ausfälle aufgrund von Umständen, die außerhalb unserer Kontrolle liegen (z. B. außergewöhnliche Ereignisse, Naturkatastrophen).

Verschleißteile
Einige Teile haben eine begrenzte Lebensdauer, die von den Nutzungs- und Wartungsbedingungen beeinflusst wird. Ihr Austausch gilt im Rahmen der kommerziellen Garantie als routinemäßige Wartung, unbeschadet der gesetzlichen Gewährleistungsansprüche.

So erhalten Sie Unterstützung
Für Hilfe besuchen Sie: https://sav.hkoenig.com
• Geben Sie die Artikelnummer Ihres Geräts ein, um auf verfügbare Ressourcen zuzugreifen (Handbuch, FAQ, Fehlerbehebung).
• Wenn keine Lösung Ihr Problem behebt, nutzen Sie die Option „Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?“, um zum Formular für Supportanfragen zu gelangen.
• Sobald die Anfrage eingereicht wurde, wird sich unser Kundendienstteam mit Ihnen in Verbindung setzen.

Reparaturen (praktische Hinweise)
• Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.
• Verpacken Sie das Gerät vor dem Versand sorgfältig, um Transportschäden zu vermeiden.

Verschleißteile und Zubehör
Verschleißteile und Zubehör (z. B. Filter, Dichtungen, Batterien, Bürsten, Zubehör) müssen je nach Nutzung und Wartung möglicherweise ausgetauscht werden. Sie können, vorbehaltlich der Verfügbarkeit, unter https://sav.hkoenig.com bestellt werden.
Sollten Sie Schwierigkeiten beim Zugriff auf das Kundendienstportal haben, können Sie unseren Kundenservice über unsere Kontaktseite erreichen: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

UMWELT
ACHTUNG:
Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie andere Haushaltsprodukte. Da es eine getrennte Sammlung für diesen Abfall gibt, müssen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde über die Rückgabestellen informieren. Elektro- und Elektronikgeräte enthalten nämlich gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und recycelt werden sollten. Das hier abgebildete Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronikgeräte sorgfältig entsorgt werden müssen; ein Abfallbehälter auf Rädern ist mit einem Kreuz gekennzeichnet.



Adeva SAS / H.Koenig Europe – 8 rue Marc Seguin – 77290 Mitry Mory – Frankreich
www.hkoenig.com – sav@hkoenig.com – contact@hkoenig.com – Tel.: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

 Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik

INTRODUCTIE

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

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Normaal gebruik van het apparaat

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

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



- Raak alleen de zwarte handvatten aan; vermijd het aanraken van andere oppervlaktes, deze kunnen heet worden tijdens gebruik.

- Altijd de temperatuurinstelling op de laagste temperatuur zetten, en haal de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met bakken.

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

worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

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

verwondingen te voorkomen.

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

is geplaatst.

Plaatsing van het apparaat

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

Kabel, stekker en stopcontact

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

Belangrijk!

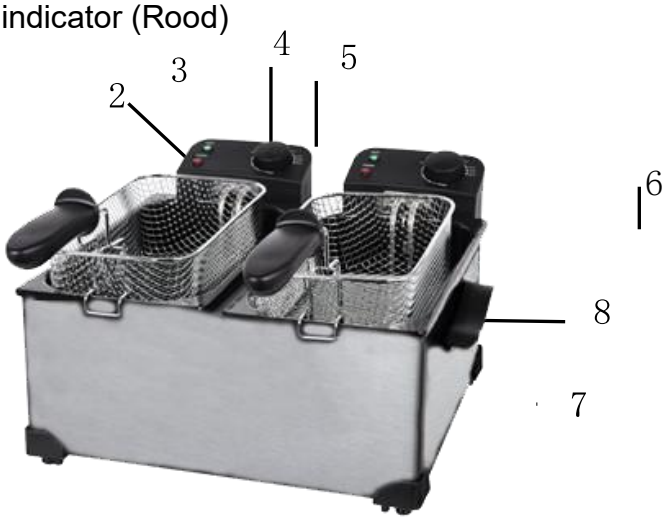
Als er vuur uitbreekt bij het apparaat, dient u dit nooit te blussen met water! Sluit de deksel en smoor de vlammen met een vochtige doek of natte handdoek!

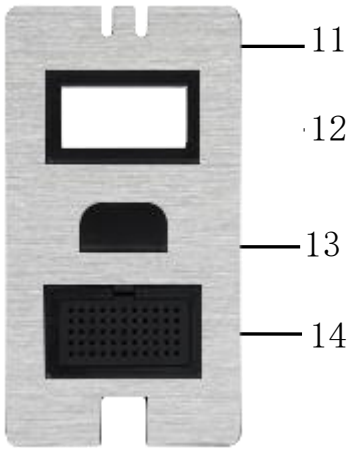
ONDERDELENLIJST





1. Kan
2. Hoofdindicator (Rood)





3. Warmte-indicator (Groen)
4. Bedieningspaneel
5. Temperatuurinstelling
6. Verwarmingselement
7. Behuizing
8. Behuizing met handvatten
9. Mandje
10. Handvat mandje
11. Deksel
12. Doorkijkvenster
13. Handvat deksel
14.Filter

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

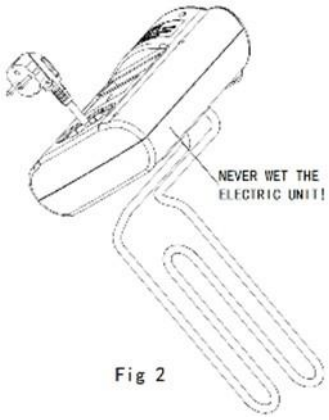


Fig 2

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



GEBRUIK

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

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

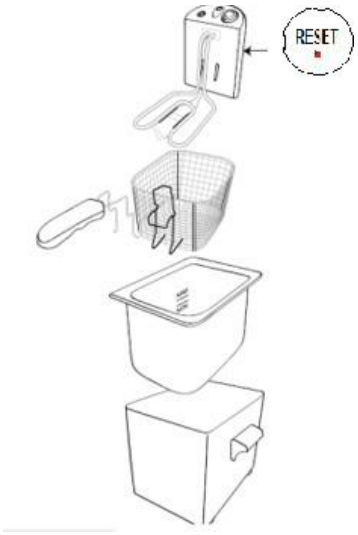
- Plaats de deksel op de pan.

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

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

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

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



Probleemoplossing

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

TIPS VOOR DE BEREIDING VAN VOEDSEL

Voor dat u het mandje laat zakken

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

Belangrijk!

Het handvat kan erg heet zijn na langdurig gebruik.

Bereidingstips

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

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

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

Na het bakken

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

Belangrijk!

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

HET OMGAAN EN OPSLAAN VAN DE OLIE

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

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

SCHOONMAKEN

Haal de stekker uit het stopcontact.

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

NIET ONDERDOMPELEN IN WATER OF IN EEN ANDERE VLOEISTOF

Opslag

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

GARANTIE

Wettelijke garanties (wettelijke vermelding)
Los van de commerciële garantie geniet de consument de wettelijke conformiteitsgarantie zoals bepaald in de artikelen L.217-3 tot en met L.217-8 van het Franse Consumentenwetboek (duur: 2 jaar vanaf de levering van de goederen), evenals de garantie tegen verborgen gebreken zoals bepaald in de artikelen 1641 en 1648 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Deze wettelijke garanties zijn van toepassing overeenkomstig de wet, onafhankelijk van de commerciële garantie en zonder kosten voor de consument.

H.KOENIG Commerciële garantie
De commerciële garantie van H.KOENIG geldt voor nieuwe producten gedurende 2 jaar, te rekenen vanaf de datum van aankoop of levering. Voor elke service is een aankoopbewijs vereist.
Het product kan tijdens en na de garantieperiode worden gerepareerd. De beschikbaarheid van reserveonderdelen wordt gegarandeerd in overeenstemming met de geldende regelgeving. Accessoires, verbruiksartikelen en door de gebruiker te vervangen onderdelen kunnen, afhankelijk van de beschikbaarheid, worden besteld via: https://sav.hkoenig.com

Wat valt onder de dekking (commerciële garantie)
• Storingen en defecten die het gevolg zijn van een bewezen fabricagefout die optreedt bij normaal gebruik in overeenstemming met de gebruikershandleiding.
• Reparatie, inclusief arbeidskosten en vervanging van onderdelen die als defect zijn erkend.

Wat valt niet onder de dekking (commerciële garantie)
De commerciële garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen. Deze uitsluitingen hebben geen invloed op de toepassing van wettelijke garanties.
• Normale slijtage als gevolg van het gebruik van het product.
• Slijtageonderdelen en verbruiksartikelen die verband houden met routineonderhoud, waarvan de levensduur afhankelijk is van gebruik en onderhoud (bijv. filters, batterijen, afdichtingen, borstels, accessoires, enz.).
• Schade door ongelukken (stoten, vallen, verkeerd gebruik).
• Onjuist gebruik of het niet opvolgen van de instructies in de gebruikershandleiding.
• Onjuist of gebrek aan onderhoud (bijv. filters die niet worden onderhouden, verstopte kanalen, het niet uitvoeren van de aanbevolen reiniging, enz.).

• Schade van externe oorsprong (brand, waterschade, stroompieken, spanningsschommelingen, extreme weersomstandigheden, enz.).
• Product dat is gewijzigd, gedemonteerd of gerepareerd door een onbevoegde persoon.
• Professioneel gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan huishoudelijk gebruik, wanneer het product niet voor dergelijk gebruik is bedoeld.
• Onjuiste installatie of montage, tenzij uitgevoerd door een door H.KOENIG geautoriseerde technicus of agent.
• Product met een ontbrekend, gewijzigd of onleesbaar serienummer.
• Storingen als gevolg van omstandigheden buiten onze controle (bijv. uitzonderlijke gebeurtenissen, natuurrampen).

Slijtageonderdelen
Sommige onderdelen hebben een beperkte levensduur die wordt beïnvloed door gebruiks- en onderhoudsomstandigheden. De vervanging ervan wordt beschouwd als routineonderhoud onder de commerciële garantie, onverminderd de wettelijke garanties.

Hoe kunt u ondersteuning krijgen
Voor hulp gaat u naar: https://sav.hkoenig.com
• Voer het referentienummer van uw apparaat in om toegang te krijgen tot de beschikbare bronnen (handleiding, veelgestelde vragen, probleemoplossing).
• Als er geen oplossing voor uw probleem is, gebruikt u de optie “Heeft het antwoord uw probleem opgelost?” om het formulier voor hulpverzoek te openen.
• Zodra het verzoek is ingediend, neemt ons after-sales-serviceteam contact met u op.

Reparaties (praktisch advies)
• Bewaar uw aankoopbewijs.
• Verpak het apparaat zorgvuldig voor verzending om schade tijdens het transport te voorkomen.

Verbruiksonderdelen en accessoires
Verbruiksonderdelen en accessoires (bijv. filters, afdichtingen, batterijen, borstels, accessoires) moeten mogelijk worden vervangen, afhankelijk van het gebruik en onderhoud. Ze kunnen, afhankelijk van de beschikbaarheid, worden besteld via: https://sav.hkoenig.com
Als u moeite heeft met het openen van het after-sales serviceportaal, kunt u contact opnemen met onze klantenservice via onze contactpagina: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

MILIEU
LET OP:
Gooi dit product niet weg zoals andere huishoudelijke producten. Er is een scheiding van dit afval in gemeenten; u dient



uw lokale autoriteiten te informeren over de plaatsen waar u dit product kunt inleveren. Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk gevaarlijke stoffen die schadelijke gevolgen hebben voor het milieu of de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycled. Het symbool hier geeft aan dat elektrische en elektronische apparatuur zorgvuldig moet worden gekozen; een afvalcontainer op wielen is gemarkeerd met een kruis.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Frankrijk
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

ESPANOL



Guarde este manual para consultas futuras

INTRODUCCIÓN

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Uso normal del aparato

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

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



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

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

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

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

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

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

- No coloque la freidora de inmersión sobre superficies flexibles ni sobre mesas o mesetas cubiertas con

manteles.

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

Colocación del aparato

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

Cable de alimentación y enchufe

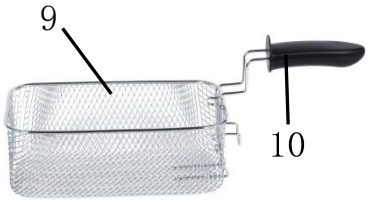
- Verifique regularmente el estado del enchufe y cable de alimentación. No utilice la freidora si observa defectos, si el aparato ha sufrido una caída o luego de un malfuncionamiento. Si la freidora, el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberá llevar el aparato al centro de asistencia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

¡Importante!

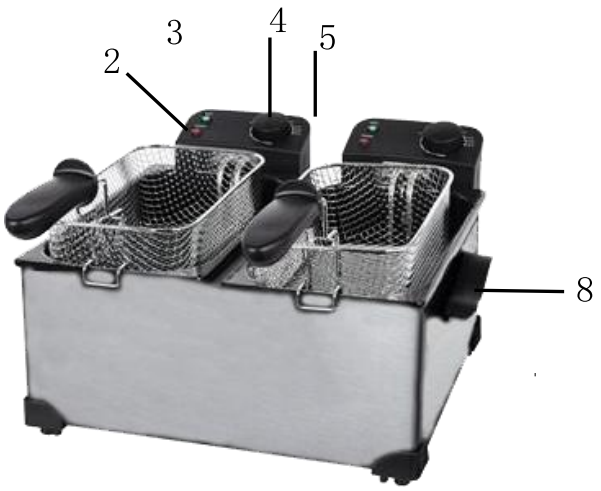
¡Si se inicia un incendio en la freidora, nunca intente apagarlo con agua! En lugar de eso, tape la cesta rápidamente e intente sofocar las llamas con un paño o toalla mojada.

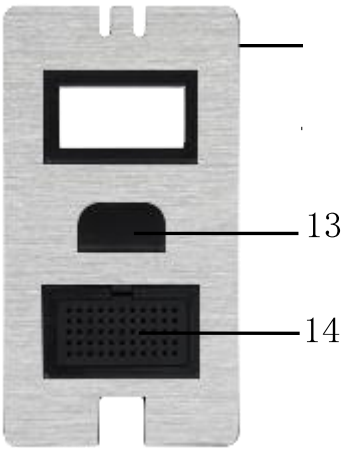
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO





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





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

ANTES DEL PRIMER USO

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



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



INSTRUCCIONES DE USO

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

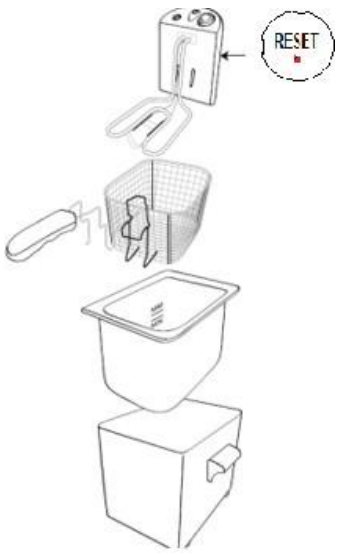
- Coloque la tapa en el recipiente, sin la cesta.
- Enchufe el cable de alimentación a la corriente para encender la freidora y el indicador rojo se iluminará. Establezca la temperatura deseada girando la perilla del termostato. El indicador verde se iluminará y permanecerá encendido mientras se calienta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

¡Importante!

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

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

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



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO DE LA FREIDORA

Antes de bajar la cesta

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

¡Importante!

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

Recomendaciones para freír

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Primero desenchufe el cable de alimentación de la corriente.

• Espere hasta que el aceite o la grasa se enfríe completamente antes de iniciar la limpieza. No permita que la grasa se solidifique por completo dentro del recipiente.

• El elemento calefactor junto a la unidad de control y el cable de alimentación no deben sumergirse en agua. Retire la unidad de control y el elemento calefactor de la freidora antes de limpiar cualquier otra parte del aparato.

• Después de verter todo el aceite del recipiente, seque el interior del mismo utilizando un papel toalla de cocina. Luego, lave bien el recipiente.

• La carcasa de la freidora, el recipiente, la tapa y la cesta con el mango plástico se pueden lavar con agua caliente y jabón líquido neutro, o directamente en un lavavajillas.

• No use ningún agente químico ni productos de limpieza corrosivos para limpiar la freidora de inmersión o sus accesorios.

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

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

Para guardar la freidora

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

GARANTÍA

Garantías legales (aviso legal)
Independientemente de la garantía comercial, el consumidor se beneficia de la garantía legal de conformidad prevista en los artículos L.217-3 a L.217-8 del Código del Consumidor francés (duración: 2 años a partir de la entrega de los productos), así como de la garantía contra vicios ocultos prevista en los artículos 1641 y 1648 del Código Civil francés. Estas garantías legales se aplican de conformidad con la ley, independientemente de la garantía comercial y sin coste alguno para el consumidor.

Garantía comercial de H.KOENIG
La garantía comercial de H.KOENIG tiene una validez de 2 años para los productos nuevos, a partir de la fecha de compra o entrega. Se requiere el comprobante de compra para cualquier servicio.
El producto es reparable durante y después del periodo de garantía. La disponibilidad de piezas de recambio está garantizada de conformidad con la normativa aplicable. Los accesorios, consumibles y piezas sustituibles por el usuario pueden solicitarse, según disponibilidad, en: https://sav.hkoenig.com

Qué cubre (garantía comercial)
• Averías y fallos de funcionamiento derivados de un defecto de fabricación demostrado que se produzca en condiciones de uso normal de acuerdo con el manual de usuario.
• Reparación, incluyendo mano de obra y sustitución de piezas reconocidas como defectuosas.

Qué no cubre (garantía comercial)
La garantía comercial no se aplica en los siguientes casos. Estas exclusiones no afectan a la aplicación de las garantías legales.
• Desgaste normal resultante del uso del producto.
• Piezas de desgaste y consumibles relacionados con el mantenimiento rutinario, cuya vida útil depende del uso y el mantenimiento (por ejemplo, filtros, baterías, juntas, cepillos, accesorios, etc.).
• Daños accidentales (golpes, caídas, manejo incorrecto).
• Uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones del manual de usuario.

• Mantenimiento incorrecto o falta de mantenimiento (por ejemplo, filtros sin mantenimiento, conductos obstruidos, no realizar la limpieza recomendada, etc.).
• Daños de origen externo (incendio, daños por agua, subidas de tensión, fluctuaciones de voltaje, condiciones meteorológicas extremas, etc.).
• Producto modificado, desmontado o reparado por una persona no autorizada.
• Uso profesional o uso para fines distintos al doméstico, cuando el producto no esté destinado a dicho uso.
• Instalación o montaje incorrectos, salvo que hayan sido realizados por un técnico o agente autorizado de H.KOENIG.
• Producto con número de serie faltante, alterado o ilegible.
• Fallos debidos a circunstancias ajenas a nuestro control (por ejemplo, acontecimientos excepcionales, desastres naturales).

Piezas de desgaste
Algunas piezas tienen una vida útil limitada que depende de las condiciones de uso y mantenimiento. Su sustitución se considera mantenimiento rutinario en el marco de la garantía comercial, sin perjuicio de las garantías legales.

Cómo obtener asistencia
Para cualquier tipo de asistencia, visite: https://sav.hkoenig.com
• Introduzca la referencia de su dispositivo para acceder a los recursos disponibles (manual, preguntas frecuentes, resolución de problemas).
• Si ninguna solución resuelve su problema, utilice la opción «¿Ha resuelto la respuesta su problema?» para acceder al formulario de solicitud de asistencia.
• Una vez enviada la solicitud, nuestro equipo de servicio posventa se pondrá en contacto con usted.

Reparaciones (consejos prácticos)
• Conserve su prueba de compra.
• Empaquete cuidadosamente el dispositivo antes de enviarlo para evitar daños durante el transporte.

Piezas de desgaste y accesorios
Las piezas de desgaste y los accesorios (por ejemplo, filtros, juntas, baterías, cepillos, accesorios) pueden requerir sustitución en función del uso y el mantenimiento. Se pueden pedir, según disponibilidad, en: https://sav.hkoenig.com
Si tiene dificultades para acceder al portal del servicio posventa, puede ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente a través de nuestra página de contacto: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

MEDIO AMBIENTE
PRECAUCIÓN:
No deseche este producto como lo haría con otros productos domésticos. Existe una separación de estos residuos en las comunidades, por lo que deberá informar a sus autoridades locales sobre los lugares donde puede devolver este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que tienen efectos nocivos para el medio ambiente o la salud humana y deben reciclarse. El símbolo que aparece aquí indica que los equipos eléctricos y electrónicos deben seleccionarse cuidadosamente; un contenedor de residuos con ruedas está marcado con una cruz.



Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Francia
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

Conservare le istruzioni per riferimenti futuri

INTRODUZIONE

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

MISURE DI SICUREZZA

Uso normale dell'apparecchio

• L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali e danni all'apparecchio.

• Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. Il produttore non è responsabile per eventuali lesioni o danni derivanti da uso o manipolazione non corretti (vedi anche Termini di garanzia).

• Non utilizzare accessori diversi da quelli consigliati dal produttore.

• L'apparecchio può essere collegato solo ad impianti 220 -240V, 50/60 Hz,3600W.
• L'apparecchio non deve essere acceso se non è pieno d'olio. Assicurarsi che sia sempre pieno di olio fino a un livello compreso tra i segni di livello minimo e massimo all'interno della ciotola.
• Evitare di utilizzare l'apparecchio per troppo tempo alla volta, poiché ciò può provocare il surriscaldamento dell'olio e provocare un incendio.
• Non aggiungere mai acqua all'olio. Questo è estremamente pericoloso e può causare la fuoriuscita violenta dell'olio dalla ciotola!
• Evitare il contatto con l'olio caldo.
• Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso o quando è caldo e tenere d'occhio i bambini.
• Toccare solo le maniglie in plastica nera; evitare di toccare le altre superfici, poiché le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.
• Impostare sempre il controllo della temperatura alla temperatura più bassa possibile e scollegare la friggitrice non appena si termina la cottura del cibo.

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

• L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

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

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

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

Assicurarsi che sia fatto funzionare su una superficie dura.

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

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

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

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

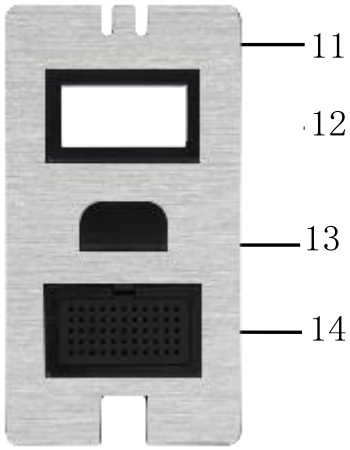
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI





1. Ciotola
2. Indicatore di alimentazione(Rosso)





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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

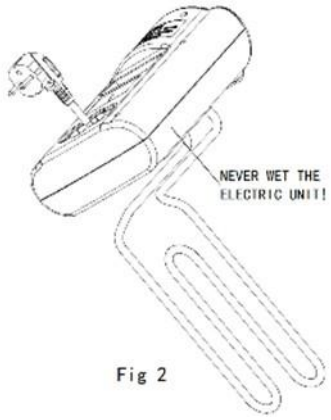


Fig 2

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



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

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

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

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

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

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



Risoluzione dei problemi

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

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEL CIBO

Prima di abbassare il cestello

• Assicurarsi sempre che il cibo sia asciutto prima di immergerlo nell'olio caldo.

• Assicurarsi che il cibo sia più o meno delle stesse dimensioni in modo che cuocia in modo uniforme. Evitare pezzi molto spessi.

• Alcuni tipi di alimenti devono essere impanati prima di essere cotti nella friggitrice.

• Assicurarsi di rimuovere quanto più ghiaccio possibile dal cibo congelato. Tuttavia, non è necessario scongelarlo prima della cottura.

• Non riempire il cestello oltre il segno max sulla piastra metallica sotto la maniglia.

• La quantità massima di patate fritte surgelate per volta, che si possono friggere è di 0,7 kg.

Importante!

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

Consigli di cottura

Di seguito una guida alle temperature e ai tempi di cottura dei vari alimenti:
I risultati di cottura possono variare, adattare questi tempi alle proprie esigenze individuali.

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

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

Dopo la cottura

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

Importante!

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

MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DELL'OLIO

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

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

PULIZIA

Scollegare la spina di rete.

• Attendere che l'olio o il grasso siano freddi prima di pulirli. Il grasso solido non dovrebbe essere lasciato solidificare completamente.

• L'elemento riscaldante con pannello di controllo e cavo non deve essere immerso nell'acqua. Rimuovere il pannello di controllo e l'elemento riscaldante prima di pulire l'apparecchio.

• Dopo aver versato l'olio dalla ciotola, pulire l'interno della ciotola con carta da cucina. Quindi lavare accuratamente la ciotola.

• La scocca, la ciotola, il coperchio e il cestello con manico possono essere lavati in acqua calda e detersivo per piatti o in lavastoviglie.

• Non utilizzare alcun tipo di detergente forte o abrasivo sull'apparecchio o sui suoi accessori. Non utilizzare mai una spazzola d'acciaio o uno spazzolone per pulire l'apparecchio, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie.

NON IMMERGERE IN ACQUA O IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO

Conservazione

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

GARANZIA

Garanzie di legge (note legali)
Indipendentemente dalla garanzia commerciale, il consumatore beneficia della garanzia legale di conformità prevista dagli articoli da L.217-3 a L.217-8 del Codice del Consumo francese (durata: 2 anni dalla consegna della merce), nonché della garanzia contro i vizi occulti prevista dagli articoli 1641 e 1648 del Codice Civile francese. Queste garanzie legali si applicano in conformità con la legge, indipendentemente dalla garanzia commerciale e senza alcun costo per il consumatore.

Garanzia commerciale H.KOENIG
La garanzia commerciale H.KOENIG è valida per 2 anni per i prodotti nuovi, a partire dalla data di acquisto o di consegna. Per qualsiasi intervento è richiesta la prova d'acquisto.
Il prodotto è riparabile durante e dopo il periodo di garanzia. La disponibilità dei pezzi di ricambio è garantita in conformità con le normative applicabili. Accessori, materiali di consumo e parti sostituibili dall'utente possono essere ordinati, in base alla disponibilità, all'indirizzo: https://sav.hkoenig.com

Cosa è coperto (garanzia commerciale)
• Guasti e malfunzionamenti derivanti da un difetto di fabbricazione accertato verificatosi in condizioni di normale utilizzo in conformità con il manuale d'uso.
• Riparazione, compresa la manodopera e la sostituzione delle parti riconosciute come difettose.

Cosa non è coperto (garanzia commerciale)
La garanzia commerciale non si applica nei seguenti casi. Queste esclusioni non influiscono sull'applicazione delle garanzie di legge.
• Normale usura derivante dall'uso del prodotto.
• Parti soggette a usura e materiali di consumo relativi alla manutenzione ordinaria, la cui durata dipende dall'uso e dalla manutenzione (ad es. filtri, batterie, guarnizioni, spazzole, accessori, ecc.).
• Danni accidentali (urti, cadute, uso improprio).
• Uso improprio o mancato rispetto delle istruzioni contenute nel manuale d'uso.

• Manutenzione errata o mancata (ad es. filtri non sottoposti a manutenzione, condotti ostruiti, mancata esecuzione della pulizia raccomandata, ecc.).
• Danni di origine esterna (incendio, danni causati dall'acqua, sovratensione, fluttuazioni di tensione, condizioni meteorologiche estreme, ecc.).
• Prodotto modificato, smontato o riparato da una persona non autorizzata.
• Uso professionale o per scopi diversi da quelli domestici, quando il prodotto non è destinato a tale uso.
• Installazione o montaggio impropri, a meno che non siano stati effettuati da un tecnico o agente autorizzato H.KOENIG.
• Prodotto con numero di serie mancante, alterato o illeggibile.
• Guasti dovuti a circostanze al di fuori del nostro controllo (ad es. eventi eccezionali, calamità naturali).

Parti soggette a usura
Alcune parti hanno una durata limitata influenzata dalle condizioni d'uso e dalla manutenzione. La loro sostituzione è considerata manutenzione ordinaria ai sensi della garanzia commerciale, fatte salve le garanzie di legge.

Come ottenere assistenza
Per qualsiasi assistenza, visitare: https://sav.hkoenig.com
• Inserire il codice del dispositivo per accedere alle risorse disponibili (manuale, FAQ, risoluzione dei problemi).
• Se nessuna soluzione risolve il problema, utilizzare l'opzione "La risposta ha risolto il problema?" per accedere al modulo di richiesta di assistenza.
• Una volta inviata la richiesta, il nostro team del servizio post-vendita vi contatterà.

Riparazioni (consigli pratici)
• Conserva la prova d'acquisto.
• Imballa accuratamente il dispositivo prima della spedizione per evitare danni durante il trasporto.

Parti soggette a usura e accessori
Le parti soggette a usura e gli accessori (ad es. filtri, guarnizioni, batterie, spazzole, accessori) potrebbero richiedere la sostituzione a seconda dell'uso e della manutenzione. Possono essere ordinati, in base alla disponibilità, all'indirizzo: https://sav.hkoenig.com
Se hai difficoltà ad accedere al portale del servizio post-vendita, puoi contattare il nostro servizio clienti tramite la nostra pagina dei contatti: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

AMBIENTE
ATTENZIONE:
Non smaltire questo prodotto come gli altri prodotti domestici. Esiste una raccolta differenziata per questo tipo di rifiuti; dovrai informarti presso le autorità locali sui luoghi in cui è possibile restituire questo prodotto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente o sulla salute umana e devono essere riciclati. Il simbolo qui riportato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite con cura; un contenitore per rifiuti su ruote è contrassegnato da una croce.



Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Francia
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

PORTUGUÊS

 Guardar estas instruções num local seguro

INTRODUÇÃO

Para tirar o máximo partido do seu novo aparelho, leia atentamente estas instruções antes de o utilizar pela primeira vez. Preste especial atenção às precauções de segurança. Recomendamos também que guarde as instruções para se lembrar das funções do aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

Utilização normal do aparelho

- A utilização incorrecta do aparelho pode causar ferimentos ou danos.
- Utilize o aparelho apenas para o fim a que se destina. O fabricante não se responsabiliza por ferimentos ou danos resultantes de uma utilização ou manuseamento incorrectos (ver também as condições de garantia).

• Não utilizar acessórios que não sejam os recomendados pelo fabricante.

• O aparelho só deve ser ligado a 220-240 V, 50/60 Hz , 3600 W .

•O aparelho só deve ser ligado quando estiver cheio de óleo. O nível de óleo deve estar sempre entre o mínimo e o máximo indicado no interior do reservatório.

•Evitar utilizar o aparelho durante muito tempo, pois pode provocar o sobreaquecimento do óleo e provocar um incêndio.

•Nunca adicionar água ao óleo. Isto é extremamente perigoso e pode fazer com que o óleo salte violentamente para fora do depósito!

• Evitar o contacto com óleo quente.

•Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado ou em tempo quente, e mantenha as crianças debaixo de olho.

•  Tocar apenas nas pegas de plástico preto; evitar tocar noutras superfícies, pois podem ficar muito quentes durante o funcionamento.

- Regule sempre o termóstato para a temperatura mais baixa possível e desligue a fritadeira da tomada logo que termine de cozinhar os alimentos.
- Aguarde até que tenha arrefecido completamente antes de retirar o óleo, deslocar, limpar ou guardar a fritadeira.
- Utilizar sempre as pegas para deslocar o aparelho.
- O aparelho ou o cabo não devem ser imersos em água ou em qualquer outro líquido.
- Nunca utilizar o aparelho com as mãos molhadas.
- Certifique-se de que o aparelho está sempre limpo quando em contacto com os alimentos.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado no exterior ou para fins comerciais.
- Utilizar o aparelho apenas num local seco e bem ventilado.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem

brincar com o aparelho.

- O aparelho não foi concebido para ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado. O aparelho não foi concebido para ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas e instruídas sobre a utilização segura do aparelho e estejam plenamente conscientes dos riscos envolvidos.
  - A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, exceto se tiverem pelo menos 8 anos de idade e forem supervisionadas por um adulto.
  - Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
  - Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido pedido que supervisionem ou tenham sido instruídas sobre a

utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Ao utilizar equipamento elétrico, devem ser sempre tomadas precauções de segurança para evitar qualquer risco de incêndio, eletrocussão e/ou ferimentos em caso de utilização indevida.
- Certifique-se de que a tensão nominal indicada na placa de identificação corresponde à tensão principal da sua instalação. Se não for esse o caso, contacte o seu revendedor e não ligue o aparelho.
- Nunca abra o aparelho pela frente; coloque-se sempre ligeiramente de lado para evitar queimar-se com o vapor.
- Em caso de incêndio, nunca tentar apagar as chamas com água:
  - Fechar a tampa.
  - Abafar as chamas com um pano húmido.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais evidentes de danos ou fugas.

- Guarde este manual de instruções num local seguro e transmita-o ao futuro proprietário se transferir o seu aparelho.
- Não colocar o aparelho sobre uma superfície de trabalho macia ou sobre uma mesa coberta com uma toalha de mesa. Certifique-se de que está sobre uma superfície dura.
- Antes de utilizar, verificar sempre se a taça está corretamente posicionada.

Posicionamento do aparelho

- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
- Coloque sempre o aparelho na parte inferior de uma bancada de cozinha e a uma distância suficiente de objectos inflamáveis, como cortinas, panos ou similares.
- Não cobrir o aparelho.
- Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão e mantenha-o afastado das superfícies quentes da fritadeira, de outros objectos quentes e de chamas.

Cabo, ficha e tomada de parede

- Verifique regularmente se o cabo e a ficha não estão danificados e não utilize o aparelho se for esse o caso, ou se o aparelho tiver caído ou estiver danificado. Se o aparelho, o cabo ou a ficha estiverem danificados, o aparelho deve ser inspeccionado e, se necessário, reparado por um técnico autorizado, caso contrário existe o risco de choque elétrico.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho.
- Verificar se não é possível puxar ou tropeçar no cabo do aparelho ou numa extensão.
- Retirar a ficha da tomada durante a limpeza ou quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Evite puxar o cabo quando retirar a ficha da tomada. Em vez disso, agarre a ficha.
- Não enrolar o cabo à volta do aparelho.

Informações importantes!

Em caso de incêndio no aparelho, nunca se deve tentar apagar o fogo com água! Em vez disso, feche a tampa e tente abafar as chamas com um pano ou uma toalha húmida.

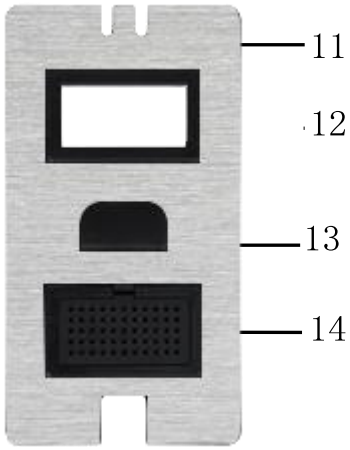
DESCRIÇÃO





15. Tanque
16. Indicador de alimentação (vermelho)





17. Indicador de temperatura (verde)
18. Painel de controlo
19. Termostato
20. Resistência
21. Trabalho corporal
22. Pegas
23. Cesto
24. Manga
25. Tampa
26. Janela
27. Pega
28. Filtro

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

• Ler atentamente as instruções de segurança.

• Retire todas as embalagens do aparelho e coloque-o sobre uma superfície plana e estável, como uma bancada de cozinha, a uma distância segura de quaisquer objectos inflamáveis.

• O elemento de aquecimento pode ser mergulhado em água, mas nunca deve ser lavado numa máquina de lavar louça. Nunca molhar o elemento elétrico.

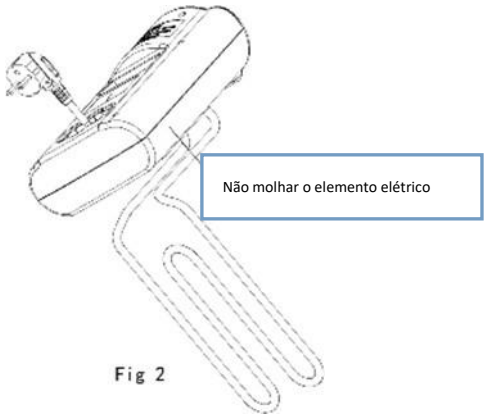


Fig 2

• Limpar a tampa (11), a taça (1), o cesto (9) e o corpo (7) com água morna e um pouco de detergente para a loiça e secar bem. A taça também pode ser lavada na máquina de lavar louça.

• Colocar o aquecedor e o painel de controlo (6 e 4) no reservatório, inserindo os pinos no interior da unidade de plástico nas ranhuras na parte de trás do reservatório.

• NOTA: A resistência deve estar totalmente inserida para ativar o interrutor de segurança. Caso contrário, o aparelho pode não aquecer.

• Encaixar a pega (10) no cesto, fixando os dois espaçadores metálicos na pega, inserindo-os nos suportes no interior do cesto e inclinando-os contra a placa metálica. Em seguida, soltar os dois espaçadores metálicos de modo a que fiquem bem fixos no suporte e a pega fique perpendicular ao cesto. Verificar se está corretamente montada antes de utilizar o cesto.



UTILIZAÇÃO

• Verificar se a fritadeira está desligada.

• Deitar a quantidade necessária de óleo na frigideira entre as marcas de nível mínimo e máximo. Recomendamos que utilize o óleo líquido recomendado para fritar.

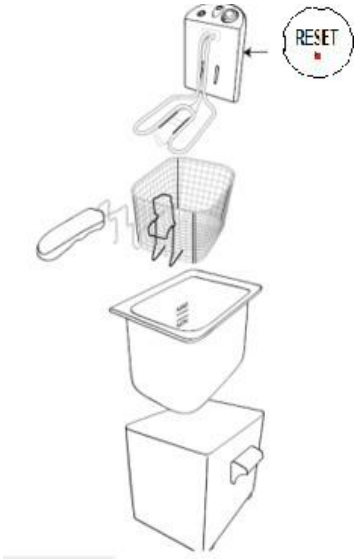
Sugestão: pode utilizar banha de porco ou outras gorduras sólidas, se quiser, mas terá de a derreter primeiro na frigideira. Regule o termóstato para a temperatura mais baixa e adicione a gordura em pequenos pedaços. Só aumente a temperatura para o nível desejado quando a gordura estiver derretida.

- Colocar a tampa na cuba.
- Ligue a fritadeira e a luz vermelha de alimentação acender-se-á. Defina a temperatura desejada rodando o termóstato. A luz verde da temperatura acende-se enquanto a fritadeira aquece. Quando a fritadeira tiver atingido a temperatura selecionada, a luz apaga-se e depois pisca enquanto a fritadeira estiver a funcionar, indicando simplesmente que está a manter a temperatura selecionada.
- Não adicionar alimentos até que a temperatura necessária tenha sido atingida.
- Retirar a tampa da fritadeira.
- Colocar os alimentos no cesto e baixá-los cuidadosamente para a taça. Certifique-se de que o nível de óleo não sobe até ao topo.
- Segurar sempre firmemente a pega do cesto ao colocar ou retirar a tampa.
- NOTA: A resistência deve estar totalmente inserida para ativar o interrutor de segurança. Caso contrário, o aparelho pode não aquecer.

Informação importante!
Tenha cuidado, pois o óleo pode salpicar. Ter cuidado ao retirar a tampa, pois pode sair vapor quente.

O produto inclui um termóstato de reinicialização não automática. Se a fritadeira estiver a ser utilizada durante um longo período de tempo, o termóstato será ativado e cortará a alimentação para proteger o aparelho de sobreaquecimento.

Recoloque o termostato pressionando o botão indicado, assim que a resistência arrefecer, para que a fritadeira volte a funcionar normalmente.



Guia de resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Odor desagradável	O óleo é utilizado	Mudar o óleo após 10 cozedura ou se a cor for extremamente escura
Saída de óleo do aparelho	A quantidade de óleo utilizada excede a marca máxima. A quantidade de alimentos no cabaz excede a recomendação	Reduzir a quantidade de óleo no depósito. Retirar uma parte dos alimentos do cesto
A comida não é estaladiça	Tempo de cozedura demasiado curto. Há demasiados alimentos no cesto.	Ajustar o tempo em conformidade. Encher o cesto Apenas 2/3.
As batatas fritas estão pegajosas.	As rodelas de batata não foram bem lavadas	Lave as rodelas de batata em água antes de as fritar.
A fritadeira não liga	O interrutor de segurança foi ativado	Prima o botão reiniciar o painel de controlo principal.

DICAS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Antes de baixar o cesto :

- Certifique-se de que os alimentos estão secos antes de os mergulhar no óleo quente.
- Certifique-se de que os alimentos têm aproximadamente o mesmo tamanho para que cozinhem uniformemente. Evite pedaços muito grossos.
- Alguns tipos de alimentos têm de ser panados antes de serem cozinhados na fritadeira.
- Certifique-se de que retira o máximo de gelo possível dos alimentos congelados. No entanto, não precisam de ser descongelados antes de serem cozinhados.
- Não encher o cesto acima da marca máxima na placa metálica por baixo da pega.
- A quantidade máxima de batatas fritas congeladas que podem ser cozinhadas é de 700 g.

Informações importantes!

A pega pode ficar muito quente após uma utilização prolongada.

Dicas de cozinha

Segue-se um guia de temperaturas e tempos de cozedura para vários alimentos. Os resultados de cozedura podem variar, por isso ajuste estes tempos de acordo com as suas necessidades individuais.

Nota: Tenha em atenção que estas definições servem apenas de orientação. Uma vez que os ingredientes diferem em tamanho, forma, peso e consistência, não podemos garantir que os tempos apresentados abaixo representem a melhor definição para os seus ingredientes específicos.

	Temperatura	Tempo
Redes de filetes de peixe	170° C	5-6 minutos
Camarão grande	170° C	3-5 minutos
Peito de frango	175° C	3-4 minutos
Redes de frango empanado	170° C	12-15 minutos
Anéis de cebola	180° C	3 minutos
Brócolos panados	185° C	2-3 minutos
Batatas fritas (2ª fase)	190° C	6 minutos

Após a cozedura

6. Retire o cesto da taça e incline-o de modo a que fique apoiado no bordo.
7. Deixar escorrer o óleo dos alimentos antes de retirar o cesto.
8. Regule o termóstato para a temperatura mais baixa possível, rodando-o totalmente para æsquerda.
9. Retirar a ficha da tomada.
10. Deixar arrefecer completamente o aparelho (1-2 horas).

Informações importantes!

Nunca deslocar o aparelho quando este estiver quente, quando contiver óleo ou se a tampa não estiver colocada.

MANUSEAMENTO E ARMAZENAMENTO DE ÓLEOS

- Certifique-se de que só manuseia o óleo quando este estiver completamente frio!
- Retirar todos os resíduos de alimentos do óleo após a cozedura.
- Filtrar o óleo regularmente.
- O óleo deve ser mudado depois de ter sido utilizado cerca de 10 vezes. Todo o óleo deve ser mudado ao mesmo tempo; não misturar óleo velho e novo. O óleo usado deve ser eliminado de acordo com os regulamentos locais.
- Guarde o óleo na fritadeira ou num recipiente hermético num local seco, fresco e escuro. (Não é necessário guardar o óleo no frigorífico).

LIMPEZA

Desligar o aparelho da tomada

- Esperar que o óleo ou a gordura arrefeça antes de limpar. Não deixar a massa sólida endurecer completamente.
- O aquecedor, o painel de controlo e o cabo não devem ser mergulhados em água. Retirar o painel de controlo e o aquecedor antes de limpar o aparelho.
- Depois de ter retirado o óleo da taça, limpe o interior com papel absorvente. Em seguida, lave bem a taça.

- O corpo, a taça, a tampa e o cesto com pega podem ser lavados com água quente e detergente para a loiça ou na máquina de lavar louça.
- Não utilizar produtos de limpeza potentes ou abrasivos na fritadeira ou nos seus acessórios. Nunca utilizar uma escova de arame ou uma escova de esfregar para limpar o aparelho, pois pode danificar as superfícies.

NÃO MERGULHAR A FRITADEIRA EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO

Armazenamento

- Certifique-se de que a fritadeira arrefeceu completamente antes de a guardar.
- Nunca o guarde se estiver quente ou húmido.
- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as guardar.
- Guarde a fritadeira num local limpo e seco.
- Não dobrar a pega no cesto enquanto o óleo não tiver arrefecido.

GARANTIA

Garantias legais (aviso legal)
Independentemente da garantia comercial, o consumidor beneficia da garantia legal de conformidade prevista nos artigos L.217-3 a L.217-8 do Código do Consumidor francês (duração: 2 anos a partir da entrega dos bens), bem como da garantia contra vicios ocultos prevista nos artigos 1641 e 1648 do Código Civil francês. Estas garantias legais aplicam-se em conformidade com a lei, independentemente da garantia comercial e sem qualquer custo para o consumidor.

Garantia Comercial H.KOENIG
A garantia comercial H.KOENIG é válida por 2 anos para produtos novos, a partir da data de compra ou entrega. É necessário apresentar o comprovativo de compra para qualquer serviço.
O produto é reparável durante e após o período de garantia. A disponibilidade de peças de reposição é assegurada de acordo com a regulamentação aplicável. Acessórios, consumíveis e peças substituíveis pelo utilizador podem ser encomendados, sujeito a disponibilidade, em: https://sav.hkoenig.com

O que está coberto (garantia comercial)
• Avarias e mau funcionamento resultantes de um defeito de fabrico comprovado, ocorridos em condições de utilização normal, de acordo com o manual do utilizador.
• Reparação, incluindo mão de obra e substituição de peças reconhecidas como defeituosas.

O que não está coberto (garantia comercial)
A garantia comercial não se aplica nos seguintes casos. Estas exclusões não afetam a aplicação das garantias legais.
• Desgaste normal resultante da utilização do produto.
• Peças de desgaste e consumíveis relacionados com a manutenção de rotina, cuja vida útil depende da utilização e manutenção (por exemplo, filtros, baterias, vedantes, escovas, acessórios, etc.).
• Danos acidentais (impactos, quedas, manuseamento incorreto).
• Utilização indevida ou incumprimento das instruções do manual do utilizador.
• Manutenção incorreta ou ausência de manutenção (por exemplo, filtros não mantidos, condutas obstruídas, não realização da limpeza recomendada, etc.).
• Danos de origem externa (incêndio, danos causados pela água, picos de tensão, flutuações de tensão, condições

meteorológicas extremas, etc.).
• Produto modificado, desmontado ou reparado por uma pessoa não autorizada.
• Utilização profissional ou para fins que não sejam domésticos, quando o produto não se destina a tal utilização.
• Instalação ou montagem incorreta, a menos que realizada por um técnico ou agente autorizado da H.KOENIG.
• Produto com número de série em falta, alterado ou ilegível.
• Avarias devido a circunstâncias fora do nosso controlo (por exemplo, eventos excecionais, catástrofes naturais).

Peças de desgaste
Algumas peças têm uma vida útil limitada, influenciada pelas condições de utilização e manutenção. A sua substituição é considerada manutenção de rotina ao abrigo da garantia comercial, sem prejuízo das garantias legais.

Como obter assistência
Para qualquer assistência, visite: https://sav.hkoenig.com
• Introduza a referência do seu dispositivo para aceder aos recursos disponíveis (manual, FAQ, resolução de problemas).
• Se nenhuma solução resolver o seu problema, utilize a opção «A resposta resolveu o seu problema?» para aceder ao formulário de pedido de assistência.
• Assim que o pedido for enviado, a nossa equipa de assistência pós-venda entrará em contacto consigo.

Reparações (conselhos práticos)
• Guarde o seu comprovativo de compra.
• Embale cuidadosamente o dispositivo antes do envio para evitar danos durante o transporte.

Peças consumíveis e acessórios
As peças consumíveis e os acessórios (por exemplo, filtros, vedantes, baterias, escovas, acessórios) podem necessitar de substituição, dependendo da utilização e da manutenção. Podem ser encomendados, sujeito a disponibilidade, em: https://sav.hkoenig.com
Se tiver dificuldade em aceder ao portal do serviço pós-venda, pode contactar o nosso serviço de apoio ao cliente através da nossa página de contacto: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

AMBIENTE
ATENÇÃO:
Não elimine este produto da mesma forma que outros produtos domésticos. Existe uma separação deste resíduo nas comunidades; terá de informar as autoridades locais sobre os locais onde pode devolver este produto. De facto, os produtos elétricos e eletrónicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde humana e devem ser reciclados. O símbolo aqui indicado significa que o equipamento elétrico e eletrónico deve ser eliminado de forma adequada; um contentor de resíduos com rodas está marcado com uma cruz.



Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - França
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

POLSKI

 Instrukcje te należy przechowywać w bezpiecznym miejscu

WPROWADZENIE

Aby w pełni wykorzystać możliwości nowego urządzenia, przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Szczególną uwagę należy zwrócić na środki ostrożności. Zalecamy również zachowanie instrukcji w celu zapamiętania funkcji urządzenia.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Normalne użytkowanie urządzenia

- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia lub uszkodzenia.
- Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania lub obsługi (patrz również warunki gwarancji).

- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Urządzenie powinno być podłączone wyłącznie do zasilania 220-240 V, 50/60 Hz, 3600 W.
- Urządzenie powinno być włączane tylko wtedy, gdy jest napełnione olejem. Upewnij się, że zbiornik jest zawsze napełniony olejem do poziomu pomiędzy oznaczeniami minimum i maksimum na wewnętrznej stronie zbiornika.
- Należy unikać używania urządzenia przez zbyt długi czas, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania oleju i pożaru.
- Nigdy nie dodawaj wody do oleju. Jest to bardzo niebezpieczne i może spowodować gwałtowny wyciek oleju ze zbiornika!
- Unikać kontaktu z gorącym olejem.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane lub podczas upałów, i pilnuj dzieci.
-  Dotykaj tylko czarnych plastikowych uchwytów; unikaj dotykania innych powierzchni,

ponieważ mogą się bardzo nagrzewać podczas pracy.

•Zawsze ustawiaj termostat na najniższą możliwą temperaturę i odłączaj frytownicę zaraz po zakończeniu gotowania.

•Przed usunięciem oleju, przeniesieniem, czyszczeniem lub przechowywaniem frytkownicy należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

• Do przenoszenia urządzenia należy zawsze używać uchwytów.

• Urządzenia ani przewodu nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnym innym płynie.

• Nigdy nie używaj urządzenia mokrymi rękami.

• Upewnij się, że urządzenie jest zawsze czyste w kontakcie z żywnością.

• To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zewnętrznego ani komercyjnego.

• Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

• To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania

urządzenia oraz że rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, pod warunkiem, że są one nadzorowane i poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i są w pełni świadome związanych z tym zagrożeń.
  - Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
  - Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
  - To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub sensorycznych, lub

osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one poproszone o nadzór lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Dzieci muszą być nadzorowane,aby nie bawiły się urządzeniem.
- Podczas korzystania ze sprzętu elektrycznego należy zawsze przestrzegać środków ostrożności, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia.
- Należy upewnić się, że napięcie znamionowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada głównemu napięciu instalacji. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się ze sprzedawcą i nie podłączać urządzenia.
- Nigdy nie otwieraj urządzenia od przodu; zawsze stój nieco z boku, aby uniknąć poparzenia parą.
- W przypadku pożaru nigdy nie próbuj gasić płomieni wodą:
  - Zamknij pokrywę.
  - Zdusić płomienie wilgotną szmatką.
- Urządzenie nie może być używane, jeśli zostało upuszczone lub jeśli widoczne są jakiekolwiek oznaki uszkodzenia lub nieszczelności.

- Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazać przyszłemu właścicielowi w przypadku przekazania urządzenia.
- Nie należy umieszczać urządzenia na miękkiej powierzchni roboczej lub na stole przykrytym obrusem. Upewnij się, że urządzenie znajduje się na twardej powierzchni.
- Przed użyciem należy zawsze upewnić się, że miska jest prawidłowo ustawiona.

Pozycjonowanie urządzenia

- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać w dolnej części blatu kuchennego i w odpowiedniej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, tkaniny itp.
- Nie przykrywać urządzenia.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i trzymaj go z dala od gorących powierzchni frytkownicy, innych gorących przedmiotów i płomieni.

Przewód, wtyczka i gniazdo ścienne

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone i nie używać urządzenia, jeśli tak jest, lub jeśli urządzenie zostało upuszczone lub uszkodzone. Jeśli urządzenie, przewód lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie musi zostać sprawdzone i, jeśli to konieczne, naprawione przez autoryzowanego technika, w przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Sprawdź, czy nie ma możliwości pociągnięcia lub potknięcia się o przewód urządzenia lub przedłużacz.
- Podczas czyszczenia lub gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Unikaj ciągnięcia za przewód podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka. Zamiast tego należy chwycić wtyczkę.
- Nie owijać przewodu wokół urządzenia.

Ważna informacja!

Jeśli w urządzeniu wybuchnie pożar, nigdy nie wolno próbować gasić go wodą! Zamiast tego należy zamknąć pokrywę i spróbować zdusić płomienie wilgotną szmatką lub ręcznikiem.

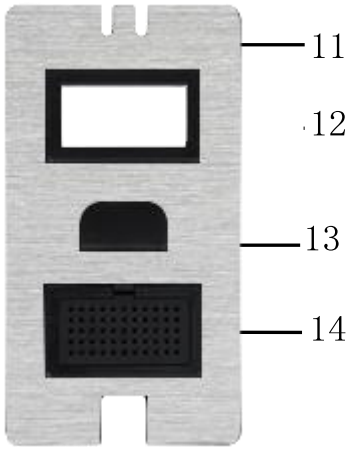
OPIS





29. Zbiornik
30. Wskaźnik zasilania (czerwony)





31. Wskaźnik temperatury (zielony)
32. Panel sterowania
33. Termostat
34. Odporność
35. Bodywork
36. Uchwyty
37. Kosz
38. Rękaw
39. Pokrywa
40. Okno
41. Uchwyt
42. Filtr

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

• Przeczytaj uważnie instrukcje bezpieczeństwa.

• Zdejmij wszystkie elementy opakowania z urządzenia i umieść je na płaskiej, stabilnej powierzchni, takiej jak blat kuchenny, w bezpiecznej odległości od wszelkich łatwopalnych przedmiotów.

• Element grzejny można zanurzać w wodzie, ale nigdy nie należy myć go w zmywarce. Nigdy nie moczyć elementu elektrycznego.

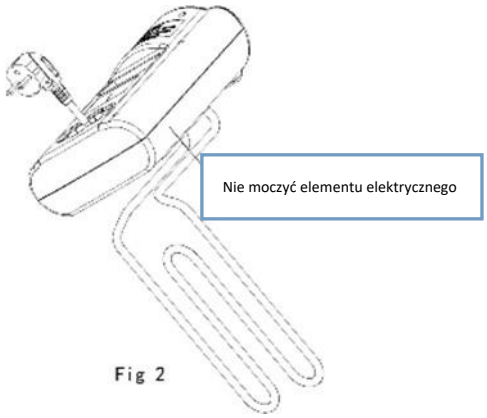


Fig 2

• Wyczyść pokrywę (11), miskę (1), kosz (9) i korpus (7) letnią wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysusz. Miskę można również myć w zmywarce.

• Zamontuj grzałkę i panel sterowania (6 i 4) w zbiorniku, wkładając bolce znajdujące się po wewnętrznej stronie plastikowego urządzenia w szczeliny z tyłu zbiornika.

• UWAGA: Rezystor musi być całkowicie włożony, aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie urządzenie może się nie nagrzać.

• Zamontować uchwyt (10) do kosza, zaczepiając dwa metalowe elementy dystansowe na uchwycie, wkładając je do wsporników wewnątrz kosza i przechylając je w kierunku metalowej płytki. Następnie zwolnij dwa metalowe elementy dystansowe, tak aby były mocno zamocowane we wsporniku, a uchwyt był prostopadły do kosza. Przed użyciem kosza należy sprawdzić, czy jest on prawidłowo zamocowany.



UŻYCIE

• Sprawdź, czy frytownica jest wyłączona.

• Wlej wymaganą ilość oleju na patelnię między oznaczeniami minimalnego i maksymalnego poziomu. Zalecamy użycie płynnego oleju zalecanego do smażenia.

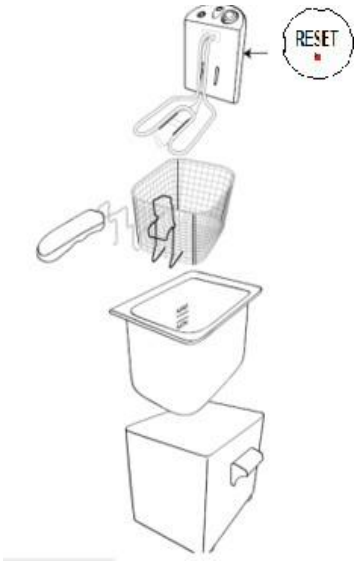
Wskazówka: jeśli chcesz, możesz użyć smalcu lub innego tłuszczu stałego, ale musisz go najpierw stopić na patelni. Ustaw termostat na najniższą temperaturę i dodawaj tłuszcz małymi kawałkami. Podnieś temperaturę do pożądanego poziomu dopiero po roztopieniu tłuszczu.

- Umieścić pokrywę na kadzi.
- Podłącz frytownicę, a zapali się czerwona kontrolka zasilania. Ustaw żądaną temperaturę, obracając termostat. Podczas nagrzewania frytownicy zaświeci się zielona kontrolka temperatury. Gdy frytownica osiągnie wybraną temperaturę, kontrolka zgaśnie, a następnie będzie migać podczas pracy frytownicy, wskazując, że utrzymuje ona wybraną temperaturę.
- Nie dodawać żywności przed osiągnięciem wymaganej temperatury.
- Zdejmij pokrywę z frytkownicy.
- Umieść żywność w koszu i ostrożnie opuść go do misy. Upewnij się, że poziom oleju nie podnosi się do góry.
- Podczas montażu lub demontażu pokrywy należy zawsze mocno trzymać uchwyt kosza.
- UWAGA: rezystor musi być całkowicie włożony, aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie urządzenie może się nie nagrzać.

Ważna informacja!
Zachowaj ostrożność, ponieważ olej może pryskać. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, ponieważ może wydostać się gorąca para.

Produkt posiada wbudowany termostat z nieautomatycznym resetem. Jeśli frytownica była używana przez dłuższy czas, termostat aktywuje się i odetnie zasilanie, aby chronić urządzenie przed przegrzaniem.

Zresetuj termostat, naciskając wskazany przycisk, gdy element grzejny ostygnie, aby umożliwić normalne działanie frytownicy.



Przewodnik rozwiązywania problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nieprzyjemny zapach	Olej jest używany	Wymień olej po 10 gotowanie lub jeśli kolor jest wyjątkowo ciemny
Wyciek oleju z urządzenia	Ilość zużytego oleju przekracza maksymalny poziom. Ilość żywności w koszyku przekracza zalecenie	Zmniejszenie ilości oleju w zbiorniku. Usuń część żywności z koszyka
Jedzenie nie jest chrupiące	Zbyt krótki czas gotowania. W koszu znajduje się zbyt dużo jedzenia.	Ustaw odpowiedni czas. Napełnij kosz Tylko 2/3.
Chrupki są lepkie	Plastry ziemniaków nie zostały dokładnie umyte	Przed smażeniem umyj plastry ziemniaków w wodzie.
Frytkownica nie włącza się	Wyłącznik bezpieczeństwa został aktywowany	Naciśnij przycisk zresetować główny panel sterowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI

Przed opuszczeniem kosza :

- Przed zanurzeniem potrawy w gorącym oleju należy upewnić się, że jest ona sucha.
- Upewnij się, że jedzenie jest mniej więcej tej samej wielkości, aby gotowało się równomiernie. Unikaj bardzo grubych kawałków.
- Niektóre rodzaje żywności wymagają panierowania przed gotowaniem we frytkownicy.
- Pamiętaj, aby usunąć jak najwięcej lodu z mrożonek. Nie trzeba ich jednak rozmrażać przed gotowaniem.
- Nie napełniaj kosza powyżej maksymalnego oznaczenia na metalowej płytce pod uchwytem.
- Maksymalna ilość mrożonych frytek, jaką można ugotować, wynosi 700 g.

Ważna informacja!

Uchwyt może stać się bardzo gorący po dłuższym użytkowaniu.

Wskazówki dotyczące gotowania

Poniżej znajduje się przewodnik po temperaturach i czasach gotowania dla różnych potraw. Wyniki gotowania mogą się różnić, dlatego należy dostosować te czasy do indywidualnych potrzeb.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się rozmiarem, kształtem, wagą i konsystencją, nie możemy zagwarantować, że podane poniżej czasy stanowią najlepsze ustawienia dla konkretnych składników.

	Temperatura	Czas
Sieci z filetów rybnych	170° C	5-6 minut
Duże krewetki	170° C	3-5 minut
Pierś z kurczaka	175° C	3-4 minuty
Sieci z kurczak panierowany	170° C	12-15 minut
Krążki cebuli	180° C	3 minuty
Brokuły panierowane	185° C	2-3 minuty
Chipsy (2. etap)	190° C	6 minut

Po ugotowaniu

11. Podnieś kosz z miski i przechyl go tak, aby spoczywał na krawędzi.
12. Przed wyjęciem kosza należy odczekać, aż olej spłynie z potrawy.
13. Ustaw termostat na najniższą możliwą temperaturę, przekręcając go do końca w lewo.
14. Wyjmij wtyczkę z gniazda.
15. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia (1-2 godziny).

Ważna informacja!

Nigdy nie należy przenosić urządzenia, gdy jest ono gorące, zawiera olej lub pokrywa nie została założona.

OBSŁUGA I PRZECHOWYWANIE OLEJU

- Upewnij się, że olej jest całkowicie zimny!
- Po zakończeniu gotowania należy usunąć z oleju wszelkie pozostałości żywności.
- Regularnie filtruj olej.
- Olej należy wymienić po około 10-krotnym użyciu. Cały olej należy wymienić w tym samym czasie; nie należy mieszać starego i nowego oleju. Zużyty olej należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Przechowuj olej we frytkownicy lub w szczelnym pojemniku w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. (Nie jest konieczne przechowywanie oleju w lodówce).

CZYSZCZENIE

Odłącz urządzenie

- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż olej lub smar ostygnie. Nie wolno dopuścić do całkowitego zastygnięcia smaru stałego.
- Grzałki wraz z panelem sterowania i przewodem nie wolno zanurzać w wodzie. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy zdjąć panel sterowania i grzałkę.
- Po usunięciu oleju z miski, wytrzyj jej wnętrze wałkiem kuchennym. Następnie dokładnie umyj miskę.

- Korpus, miskę, pokrywę i kosz z uchwytem można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Do czyszczenia frytownicy lub jej akcesoriów nie należy używać silnych lub ściernych środków czyszczących. Nigdy nie używaj drucianej szczotki lub szczotki do szorowania do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

NIE ZANURZAĆ FRYTOWNICY W WODZIE LUB INNYM PŁYNIE

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem upewnij się, że frytkownica całkowicie ostygła.
- Nigdy nie przechowuj urządzenia, jeśli jest gorące lub wilgotne.
- Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Frytkownicę należy przechowywać w czystym i suchym miejscu.
- Nie zginaj uchwytu w koszu, dopóki olej nie ostygnie.

GWARANCJA

Gwarancje ustawowe (informacja prawna)
Niezależnie od gwarancji handlowej konsumentowi przysługuje ustawowa gwarancja zgodności przewidziana w art. L.217-3 do L.217-8 francuskiego Kodeksu konsumenckiego (okres obowiązywania: 2 lata od dostawy towaru), a także gwarancja na wady ukryte przewidziana w art. 1641 i 1648 francuskiego Kodeksu cywilnego. Gwarancje ustawowe mają zastosowanie zgodnie z prawem, niezależnie od gwarancji handlowej i bez żadnych kosztów dla konsumenta.

Gwarancja handlowa H.KOENIG
Gwarancja handlowa H.KOENIG obowiązuje przez 2 lata w przypadku nowych produktów, licząc od daty zakupu lub dostawy. Do skorzystania z serwisu wymagane jest przedstawienie dowodu zakupu.
Produkt podlega naprawie w trakcie trwania okresu gwarancyjnego oraz po jego upływie. Dostępność części zamiennych jest zapewniona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Akcesoria, materiały eksploatacyjne oraz części wymienne przez użytkownika można zamówić, w zależności od dostępności, pod adresem: https://sav.hkoenig.com

Co obejmuje gwarancja (gwarancja handlowa)
• Awarie i usterki wynikające z udowodnionej wady produkcyjnej, wystąpionej podczas normalnego użytkowania zgodnie z instrukcją obsługi.
• Naprawa, w tym robocizna i wymiana części uznanych za wadliwe.

Co nie jest objęte gwarancją (gwarancja handlowa)
Gwarancja handlowa nie ma zastosowania w następujących przypadkach. Wyłączenia te nie mają wpływu na stosowanie gwarancji ustawowych.
• Normalne zużycie wynikające z użytkowania produktu.
• Części zużywające się i materiały eksploatacyjne związane z rutynową konserwacją, których żywotność zależy od użytkowania i konserwacji (np. filtry, baterie, uszczelki, szczotki, akcesoria itp.).
• Uszkodzenia przypadkowe (uderzenia, upadki, nieprawidłowe obchodzenie się).
• Niewłaściwe użytkowanie lub nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

• Nieprawidłowa konserwacja lub jej brak (np. brak konserwacji filtrów, zablokowane kanały, nieprzeprowadzenie zalecanego czyszczenia itp.).
• Uszkodzenia pochodzenia zewnętrznego (pożar, zalanie, przepięcie, wahania napięcia, ekstremalne warunki pogodowe itp.).
• Produkt zmodyfikowany, rozmontowany lub naprawiony przez osobę nieupoważnioną.
• Użytkowanie profesjonalne lub do celów innych niż domowe, gdy produkt nie jest przeznaczony do takiego użytku.
• Niewłaściwy montaż lub instalacja, chyba że zostały one przeprowadzone przez autoryzowanego technika lub przedstawiciela firmy H.KOENIG.
• Produkt z brakującym, zmienionym lub nieczytelnym numerem seryjnym.
• Awarie spowodowane okolicznościami pozostającymi poza naszą kontrolą (np. zdarzenia nadzwyczajne, klęski żywiołowe).

Części zużywające się
Niektóre części mają ograniczoną żywotność, na którą wpływają warunki użytkowania i konserwacji. Ich wymiana jest traktowana jako rutynowa konserwacja w ramach gwarancji handlowej, bez uszczerbku dla gwarancji ustawowych.

Jak uzyskać pomoc
Aby uzyskać pomoc, odwiedź stronę: https://sav.hkoenig.com
• Wprowadź numer referencyjny urządzenia, aby uzyskać dostęp do dostępnych zasobów (instrukcja obsługi, FAQ, rozwiązywanie problemów).
• Jeśli żadne rozwiązanie nie rozwiąże Twojego problemu, skorzystaj z opcji „Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem?”, aby uzyskać dostęp do formularza zgłoszenia pomocy.
• Po przesłaniu zgłoszenia skontaktuje się z Tobą nasz zespół obsługi posprzedażowej.

Naprawy (porady praktyczne)
• Zachowaj dowód zakupu.
• Przed wysyłką starannie zapakuj urządzenie, aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu.

Części eksploatacyjne i akcesoria
Części eksploatacyjne i akcesoria (np. filtry, uszczelki, baterie, szczotki, akcesoria) mogą wymagać wymiany w zależności od użytkowania i konserwacji. Można je zamówić, w zależności od dostępności, na stronie: https://sav.hkoenig.com
Jeśli masz trudności z dostępem do portalu obsługi posprzedażowej, możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony kontaktowej: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

ŚRODOWISKO
UWAGA:
Nie wyrzucaj tego produktu razem z innymi odpadami domowymi. Odpady te podlegają selektywnej zbiórce w gminach, dlatego należy poinformować lokalne władze o miejscach, w których można zwrócić ten produkt. Produkty elektryczne i elektroniczne zawierają substancje niebezpieczne, które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub zdrowie ludzi i powinny być poddane recyklingowi. Symbol ten oznacza, że sprzęt elektryczny i elektroniczny należy wybierać ostrożnie, a pojemnik na odpady na kółkach jest oznaczony krzyżykiem.



Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Francja
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05



